Universal-Lexikon der Kochkunst.

Wörterbuch

aller in der bürgerlichen und feinen Küche und Backkunst

vorkommenden

Speisen und Getränke,

deren

Naturgeschichte, Zubereitung, Gesundheitswerth und Verfälschung.

Universal-Lexikon

der

Kochkunst

Dritte, verbesserte Auflage.

2. Band

L — Z

Leipzig
Verlagsbuchhandlung von J. J. Weber
1886

Universal-Lexikon der Kochkunst.

Anhang.

Die Tranchirkunst.

Tranchirkunst? Wie kann man ein so leichtes, einfaches Geschäft mit einem so hochtönenden Namen belegen? mag hier Mancher verwundert und mit geringschätzigem Achselzucken fragen, der in den Geheimnissen dieser Kunst nicht bewandert ist, welche inzwischen wohl verdiente, zu den freien Künsten gerechnet zu werden, das heißt nach der altrömischen Erklärung zu denjenigen Künsten, die man für eines freien Mannes würdig hält und die Jeder eigentlich verstehen sollte. Allein die Wenigsten haben eine Idee davon, wie ein Braten, ein Geflügel u. s. w. mit der gehörigen Geschicklichkeit, Zierlichkeit und Fürsorglichkeit zu zerlegen ist, so daß jeder Gast oder Tischgenosse ein nett zugeschnittenes Stück erhält, was bei einer größeren Gesellschaft gar nicht leicht ist und noch überdies schnell geschehen muß, damit das Fleisch nicht etwa mittlerweile erkaltet und an Geschmack verliert.

In früheren Jahrhunderten, wo es Sitte war, möglichst große Braten zur Tafel zu bringen, um schon durch die Masse zu imponiren, so daß viele Thiere, wie Wildschweine, Schafe und Lämmer, Schweine, Rehe ꝛc., ganz, Ochsen mindestens in Vierteln aufgetragen wurden, mag das Geschäft des Vorschneidens wohl noch schwieriger gewesen sein als heutzutage, und es suchte Jeder eine Art Ruhm darin, dies gut zu bewerkstelligen; viele Dichter und Geschichtschreiber erzählen uns ziemlich Ausführliches darüber. So berichtet schon Homer, daß Odysseus nicht seines Gleichen hatte im Zubereiten und Zerlegen des Fleisches, was er oft für seine Gefährten besorgte, ebenso schildert er umständlich, wie der „göttliche Sauhirt" Eumäos bei der Heimkehr des Odysseus nach Ithaka diesen unerkannt bewirthet und die gebratenen Schweine weise zerlegt und vertheilt.

Als die Römer zur Macht gelangten und der Luxus bei ihnen überhandnahm, hielten sie sich schon besondere Vorschneider, und in Martial's Beschreibung der römischen Gastmähler lesen wir, daß diese Vorschneider, welche man seissores nannte,

das Fleisch nach allen Regeln der Kunst schnell und anmuthig, oft sogar nach dem Takte der Flötenspieler zu tranchiren und den Gästen vorzulegen verstanden, und Ovid gab Vorschriften darüber, wie man es zierlich mit den Fingerspitzen von der Schüssel zu nehmen habe.

Bei den alten Germanen und Galliern war vom Vorschneiden freilich nicht die Rede, sondern Jeder riß mit den Händen ein Stück von dem zubereiteten Thiere ab; die Gallier tischten übrigens schon zur Zeit der Eroberung ihres Landes durch die Römer ihre Mahlzeiten etwas umständlicher auf, saßen auf Heu- oder Strohbündeln um sehr niedrige Holztische und verzehrten wenig Brod, aber viel gesottenes oder gebratenes Fleisch, das bei den Reicheren auf silbernen und kupfernen, bei den Armen auf irdenen und hölzernen Schüsseln oder in weidengeflochtenen Körben aufgetragen wurde; war das abgerissene Stück Fleisch zu groß oder zu hart, um es gleich mit den Zähnen bearbeiten zu können, so zerschnitten sie es mit einem kleinen Messer, dessen Scheide mit an der Schwertscheide befestigt war. Indessen nahmen ihre Mahlzeiten zuweilen einen ungemüthlichen Ausgang, denn es war Sitte, daß derjenige, welcher als der Tapferste in der Versammlung galt oder sich dafür ansah, sich von vornherein des besten Stückes bemächtigte; machte nun ein Anderer den gleichen Anspruch auf diese Auszeichnung, so sprang er auf und forderte Jenen heraus, worauf beide Rivalen mit einander kämpften, bis der eine von ihnen todt auf dem Platze blieb und dem Gegner das Lenden- oder Nierenstück nicht weiter streitig machen konnte.

Nachdem die Gallier jedoch unter Roms Oberherrschaft gekommen, nahmen sie zum Theil auch nach und nach die luxuriösen Sitten der Römer an, und im vierten und fünften Jahrhundert speisten sie bei ihren Gastmahlen an runden, kunstvoll eingelegten Tischen, die mit leinenen Tischtüchern bedeckt waren, hatten kostbar gepolsterte große Tischbetten, auf denen sechs, sieben oder acht Personen zugleich beim Essen lagen, bedienten sich der Servietten und ließen sich von besonders dazu angelernten Vorschneidern, wozu man vorzugsweise gern die gewandten Griechen benützte, ihre Gerichte vorlegen, z. B. Ochsen-, Hammel-, Schweine- oder Ziegen-Viertel, die mit Eidottern, Kümmel, Pfeffer, Safran, Mohnkörnern, Honig und Salz gewürzt waren, oder Wildschwein mit gekochten Aepfeln, Hirsch, Hasen, Stachelschwein, Auerochs, Reiher, Störche, Raben u. s. w. Der Hühnerhof lieferte Hühner, Pfauen und Gänse, die man mit frischen Feigen gemästet hatte, wobei der Vorschneider sehr darauf bedacht sein mußte, daß Jeder ein Stück der außerordentlich großen Gänseleber bekam, welche schon damals als besondere Delicatesse betrachtet wurde; auch an Gemüsen, Fischen, Austern, Torten, Kuchen und Früchten fehlte es nicht.

Später beschränkte sich die Kunst des Vorschneidens nicht mehr auf die besonders dazu angelernten Sklaven und Diener, sondern jeder Ritter setzte eine Ehre darein, hierin bewandert zu sein, selbst Fürsten befleißigten sich zuweilen dieses Amtes und der Troubadour Chrétien de Troyes beschreibt im zwölften Jahrhundert voll Begeisterung in seiner Geschichte des Ritters Lancelot vom See, wie König Artus, der edle Held, bei einem Gastmahle, welches er den Rittern

seiner Tafelrunde gegeben, einen Pfau, der damals als der vornehmste Braten und „die Speise der Tapferen" galt, so geschickt tranchirt habe, daß alle 500 Gäste ihren Antheil davon erhielten.

Ueberhaupt wurde an den Fürstenhöfen der Posten eines Vorschneiders, der zugleich die Speisen vorkosten mußte, eines der angesehensten Hofämter, zu dem man gern einen Großen des Reiches ernannte, weil die Fürsten sich dadurch einigermaßen gegen eine Gefahr der Vergiftung von Seiten ihrer stets verschwörungslustigen Beamten und Vasallen zu sichern glaubten. Bei den fränkisch-merovingischen Königen hatten die Seneschalls als oberste Hausdiener anfangs auch zugleich diesen Posten zu versehen, wurden aber später mehr Regierungs- und Staatsbeamte, welche die königlichen Befehle unterzeichneten, und noch weiterhin nannte man die obersten Gerichtsbeamten und Anführer der Ritterschaft so. Ebenso hatte der Dapifer oder Truchseß, was ungefähr dasselbe wie „Oberküchenmeister" besagen wollte, an den deutschen großen und kleinen Höfen eigentlich auch nebenbei das Amt als Vorschneider zu besorgen, während seine hauptsächlichen Functionen in der Verwaltung und Oberaufsicht über die Küche und Haushaltung des Fürsten bestanden; doch als von den deutschen Kaisern die Würde eines kaiserlichen Erb-Truchseß zu einer der vornehmsten Reichswürden, einem der sogenannten Erz-Aemter erhoben und dem bayrischen Fürstenhause bleibend verliehen wurde (eine Zeitlang verwalteten auch die Kurfürsten von der Pfalz diese Stelle), blieb natürlich nur die Ehre des Amtes ohne seine eigentlichen Verpflichtungen bestehen und auch die Grafen Truchseß von Waldburg, welche durch die Kurfürsten von Bayern zu ihren erblichen Stellvertretern ernannt worden waren, beschränkten ihre amtlichen Functionen darauf, dem Kaiser bei der Krönung den Reichsapfel vorzutragen und bei dem Krönungsmahl vier silberne Schüsseln mit Rindfleisch auf die Tafel zu setzen — das Zerschneiden und Vorlegen wurde jedoch dem Obervorschneider mit seinen Unterbeamten überlassen. So bekleidete an den kleineren Höfen gleichfalls der Truchseß von da ab etwa dieselbe Stellung wie heutzutage ein Hofmarschall. In Frankreich nannte man die königlichen Vorschneider écuyers tranchants und König Karl VI., der überhaupt großen Tafelluxus trieb, hatte sieben Vorschneider und einen Ober- oder Groß-Vorschneider. Die Stelle eines Grand Écuyer tranchant wurde aber auch nur sehr vornehmen Leuten ertheilt und Mitglieder der ersten Familien Frankreichs verwalteten noch bis zu Ludwig XVI. diesen Posten, und zwar bei feierlichen Gelegenheiten im vollsten Sinne des Wortes, wie wir z. B. aus einer Beschreibung des am 25. October 1722 zu Rheims stattfindenden Gastmahles bei der Krönung Ludwig's XV. ersehen können. Der erste Gang wurde in folgender Weise servirt: Einem glänzenden Musik-Corps folgten die Wappenherolde, dann der Ober-Ceremonienmeister Fürst Rohan mit dem weißen Stab, der Ober-Haushofmeister und die zwölf königlichen Haushofmeister. Die erste Schüssel trug der königliche Ober-Brodmeister (Grand Panetier) Herzog von Brissac auf, ihm folgten die anderen Edelleute des königlichen Hofstaates mit den übrigen Schüsseln, während der Grand Écuyer tranchant oder Ober-Vorschneider Marquis de la Chenaye die Schüsseln auf der Tafel ordnete, abdeckte

und dem Könige gegenüber am Tische stehend die Speisen tranchirte und vorkostete. Daß er sich keiner Ungeschicklichkeit dabei schuldig machte, läßt sich denken, da zu jener Zeit jeder vornehme junge Mann die Tranchirkunst als unerläßlich für den guten Ton ganz eben so wie die Fecht- und Tanzkunst erlernte, wozu man eigene hölzerne, mit Draht zusammengeheftete Modelle der verschiedenen zu tranchirenden Gegenstände besaß. Auch heutzutage noch versteht sich jeder wohlerzogene Mann in Frankreich darauf und läßt sich die Uebung dieser Kunst angelegen sein, denn die verfeinerte Gourmandise, welche ja dort zu Hause ist, würde über eine schlecht zerlegte Speise eben so außer sich gerathen wie über eine schlecht zubereitete — ist doch jeder Feinschmecker zugleich Aesthetiker, der das Gute nicht blos in dem inneren Gehalt sucht, sondern es auch in einer dem Auge wohlgefälligen Form zu sehen wünscht. Er weiß einen Braten kunstgerecht so zu zerschneiden, daß nichts von dem Saft verloren geht und jedes Stück nett und appetitlich aussieht, wie er auch zierlich zu essen versteht, weil er das Essen nicht blos als die Befriedigung eines Bedürfnisses, sondern als einen Genuß zu betrachten pflegt.

In England ist es gleichfalls Stil, daß jeder Gentleman sich bemüht, sich in der Tranchirkunst auszubilden, da man dort häufig den Braten bei Tische vor einen der anwesenden Gäste zu stellen pflegt, damit dieser ihn zerlege. Ein bedeutender englischer Schriftsteller sagt: „Das Vorschneiden ist eine der feinen Künste und persönlichen Vollkommenheiten, ebenso gut wie das Reiten. Betrachtet die Qualen und Unannehmlichkeiten, welche ein schlechter Vorschneider seinen Mitmenschen bereitet, wie er blindlings und planlos hin- und herfährt und die Knochen zu durchschneiden sucht, wie er weder Keule, noch Flügel, noch Brust abtrennt, sondern lauter zackige Stücke auf den Teller bringt, wie er das Hauptgericht eines Diners zerstört und der Schrecken der Gastgeber wie der Gäste ist, während er voll Selbstgefälligkeit um sich blickt, als spiele er die beste Figur in der Gesellschaft. Ein Anderer weiß vielleicht besser damit Bescheid, allein er ist schüchtern und ängstlich, die Augen auf sich gerichtet zu sehen, und hat förmliches Lampenfieber; seine zitternde Hand begeht Versehen über Versehen und jeder neue Fehler macht ihn nur noch verlegener, so daß sein Messer gleichfalls das schöne Meisterstück der Kochkunst mißhandelt. — Man denke sich dagegen einen geübten, vollendeten Vorschneider! Er erscheint als der angenehmste unter den Gästen; wenn man ihm zusieht, drängt sich der Gedanke auf, er müsse ein klarer Geist, ein gerechter und unparteiischer Charakter sein, sonst könnte er die vor ihm liegende Speise nicht so richtig und gleichmäßig vertheilen. Mit welcher Grazie führt er Messer und Gabel — denkt man dabei nicht an Sivori's Bogenstrich oder Landseer's Pinselführung? Dabei folgt er der Unterhaltung, wirft ein zündendes Witzwort hin, während er einen Flügel abschneidet, und scherzt mit euch, indem er die Keulen ablöst. Er weiß genau, wieviel Schnitten ein Hasenrücken hergiebt, und wenn seine Arbeit gethan ist, wie gleichmüthig legt er das Messer auf die Schüssel, als ahne er gar nicht, welch ein Wohlthäter er für die Gesellschaft gewesen".

In neuester Zeit ist es vielfach Sitte geworden, die Speisen schon bei dem Anrichten in der Küche zu tranchiren, was freilich viel bequemer sein mag, aber

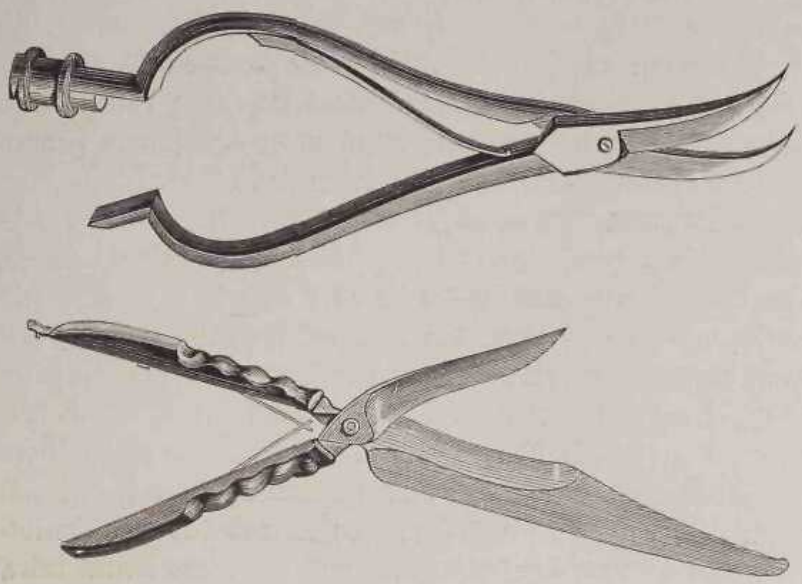
auch seine Schattenseiten hat, denn jeder größere Braten verliert dadurch sehr an Saft und schönem Aussehen, und ein Wildschweinskopf, ein Fasan, ein Birk- oder Auerhahn oder gar ein mit Trüffeln gefüllter Truthahn müßte ganz seinen Zweck als Zierde und Hauptstück einer Tafel verfehlen, wenn er nicht unberührt in vollem Glanze aufgetragen würde. Ebenso ist es mit einem Kalbskopf, einem Wildziemer, einer schön gebräunten oder glasirten Keule, die sich nach dem Zerschneiden nicht wieder so recht in ihrer ursprünglichen Gestalt zusammensetzen lassen. Jede routinirte Hausfrau versteht sich auf das Tranchiren und weiß genau, wo sie das Messer zuerst anzusetzen hat, wie sie die Gelenke geschickt durchschneidet, und sie läßt sich schon um der ökonomischen Eintheilung willen dieses Geschäft am Familientische nicht gern abnehmen, allein unter den jungen Frauen besitzen wenige die nöthige Uebung darin und oft würden sie es lieber sehen, wenn ihr Gatte dieses Amt übernähme. In größerer Gesellschaft, wo die Damen in eleganter Toilette zu erscheinen haben, ist es ihnen überhaupt nicht zuzumuthen, das Tranchirmesser zu handhaben; der Gastgeber ist aber auch häufig genug kein Meister in dieser Kunst, und wenn er unter den anwesenden Gästen Umschau hält und fragt: „Wer wagt es, Rittersmann oder Knapp'?" da meldet sich wohl selten Einer „sanft und keck", der sich der Aufgabe völlig gewachsen fühlt. Und doch sollte auch hierin unsere Jugend nicht hinter den westlichen Nachbarn zurückbleiben und es nicht unter ihrer Würde finden, gleich dem Schwert und der Feder, dem Griffel und dem Pinsel, dem Hammer und dem Meißel auch das Vorschneidemesser gewandt zu führen, was noch dazu ein neues und geeignetes Mittel wäre, sich in der guten Gesellschaft nützlich und beliebt zu machen. Wir denken daher, uns den Dank unserer freundlichen Leser zu erwerben, wenn wir versuchen, durch unsere illustrirte Anleitung Einiges zur Erlernung und größeren Ausbreitung der besprochenen Kunstfertigkeit beizutragen, deren Kenntniß auch Denen nothwendig ist, welche es vorziehen, das Fleisch in der Küche vor dem Auftragen tranchiren zu lassen.

Um bei Tische ein gebratenes oder gedämpftes Fleischstück, sei es nun Schlachtfleisch, Wild oder Geflügel, gut zerlegen zu können, ist es vor Allem nothwendig, daß man einen bequemen Platz hat und sich gehörig frei bewegen kann, ohne von den Nachbarn genirt zu werden oder diese zu geniren. Das zu tranchirende Fleischstück muß auf einer großen Schüssel liegen und darf weder mit Sauce übergossen noch mit irgendeiner Garnirung von Gemüse u. dergl. versehen sein, damit man es mit aller Bequemlichkeit nach jeder erforderlichen Richtung herumwenden kann.

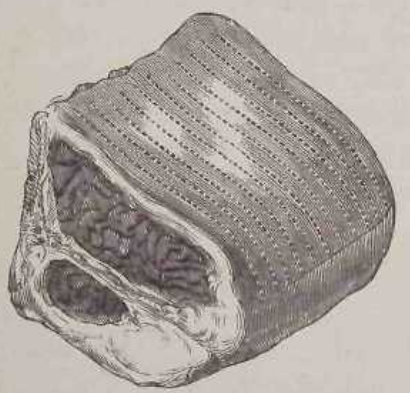
Die zum Tranchiren*) unerläßlichen Instrumente bestehen in einer soliden, ziemlich großen dreizinkigen Gabel, einem großen, sehr guten Messer, und zwar nicht dem breiten, starken Messer, welches gewöhnlich als Tranchirmesser verkauft wird, sondern einem ziemlich schmalen, spitzigen, mit dünner, biegsamer, wohlgeschärfter Klinge, welches bei weitem praktischer ist, und endlich einer Tranchir-

*) Es ist eigenthümlich, daß sich dieser vom französischen trancher — schneiden, zerschneiden — abgeleitete Ausdruck so im Deutschen eingebürgert hat; im Französischen ist er nicht üblich für das Zerlegen der Speisen, sondern man sagt dort découper, und im Englischen to carve.

scheere, die namentlich beim Zerlegen von Geflügel vorzügliche Dienste leistet. Dieses letztere Instrument ist in Deutschland bis jetzt noch wenig bekannt, erweist sich aber allen Denen, die es zu handhaben wissen, als so nützlich, daß es bald allgemein im Gebrauch sein wird, wie dies z. B. in England der Fall ist; es durchschneidet das Fleisch wie die Gelenke mit solcher Leichtigkeit und Zierlichkeit, wie man es mit einem Messer nie im Stande wäre. Wir geben hier die Abbildungen von zwei verschiedenen Tranchirscheeren, von denen die obere blos aus der Scheere besteht, während an der unteren zugleich das Tanchirmesser mit angebracht ist; erstere ist nach einem englischen Modell, letztere nach einem französischen. Mit diesen Hülfsmitteln ist das Tranchiren nicht allzu schwierig, doch muß man eine gewisse Kenntniß der inneren Beschaffenheit aller zu zerlegenden Stücke besitzen, um geschickt operiren zu können, denn es bereitet oft große Verlegenheit, wenn man nicht das Gelenk findet oder nicht versteht, wo das Messer angesetzt werden muß, um das Fleisch quer über die Faser zu zerschneiden. Dieser Verlegenheit soll die beigegebene bildliche Darstellung der am häufigsten vorkommenden Braten abhelfen, die unsere Erläuterungen am besten zur Anschauung bringen wird.



Tranchirscheeren.



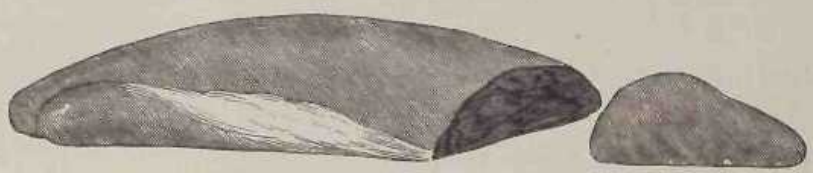
Roastbeef.

1. Roastbeef oder sogenannter englischer Braten. Ein Roastbeef darf nicht in der Küche zerlegt werden, sondern dies muß bei Tafel selbst, oder wenigstens auf dem Buffet des Speisesaales dicht vor dem Herumreichen geschehen, denn gebratenes Rindfleisch verliert sofort an Saftigkeit und trocknet aus, wenn es vorher zerschnitten wird. Man zerlegt es auf zweierlei Arten; nach der einen tranchirt man nur die dicke obere Fleischseite, nach der anderen auch die untere, an der weniger Fleisch und mehr Fett befindlich ist. Im ersten Falle wird der Braten so, wie unsere Abbildung zeigt, vor den Vorschneider hingestellt und er zerschneidet ihn in große dünne

Scheiben, wobei an jeder derselben etwas Fett bleiben muß; während er diese auf gewärmte Teller legt, beträufelt er sie mit ein wenig von dem beim Zerschneiden herausgelaufenen Saft. Will man die untere Seite gleichfalls zerlegen, so muß man den Braten auf der Schüssel umwenden und das Fleisch in schrägen dünnen Schnitten abschneiden, wobei man nicht zu viel von dem Fett daranschneiden darf.

2. Rindslende, auch **Filet** genannt. Sei dieselbe nun gebraten oder gedämpft, so muß sie sehr gut und geschickt zerlegt werden, und die Schnitten dürfen weder zu dick noch zu dünn sein. Man kann eine Lende in schräge oder gerade Querstreifen zertheilen; im ersteren Fall schneidet man sie en semelle, das heißt, man theilt sie nicht völlig durch, sondern löst sie in etwas schrägen Scheiben in der Weise, wie es unsere Abbildung zeigt, von dem untersten, etwa 2 Centimeter dicken, mehr langfaserigen und trockenen Theile ab. Im zweiten Falle, wenn man das Filet grade zerlegt, schneidet man es ganz durch, dann aber muß es zuvor in der Küche von allen mehr trockenen oder zu fetten Theilen der Unterseite gesäubert werden. Ist das Filet gebraten, so tranchirt man es lieber bei Tische und beträufelt jedes abgeschnittene Stück mit etwas von dem herausgelaufenen Fleischsaft, während außerdem die Sauce nebenbei servirt wird. Ist es gedämpft, so kann man es in der Küche zerlegen und wieder zu seiner gehörigen Form zusammensetzen sowie mit Garnitur von gemischten Gemüsen u. dergl. verzieren.

Rindslende, Filet.



Rindslende, Filet.

3. Kalbskeule. Dieselbe ist nicht schwer zu zerlegen; man schneidet vor allen Dingen das dem Bein zunächst befindliche, etwas sehnige Stück heraus und legt es bei Seite, nimmt dann das Fricandeaustück, den dicksten, fleischigsten Theil, in Angriff, tranchirt es in schräge, zierliche Schnitten und geht hierauf zu der anderen Seite über.

4. Fricandeau oder Kalbsnuß. Dieses Stück kommt sehr häufig, von der Keule abgelöst, als selbständiger Braten oder gedämpft und glasirt auf den Tisch und ist einfach und leicht zu tranchiren; man hält das Fleisch mit der in der linken Hand befindlichen Gabel fest und schneidet mit der Rechten der Quere nach mäßig dicke Scheiben davon.

5. Kalbsnierenbraten. Vor dem Zerschneiden der Rippen muß man das Filetstück und die Niere ablösen; dann zertheilt man die Rippen der Länge nach in einzelne, nicht zu dicke Coteletten (der untere Knochen wird vor dem Braten des Fleisches bei jeder Rippe etwas eingehackt), legt die Schnitten auf gewärmte Teller und fügt zu jeder ein Stück von dem Filet und von der Niere. Ebenso kann man auch Alles schon in der Küche zertheilen und in nette, etwas schräge

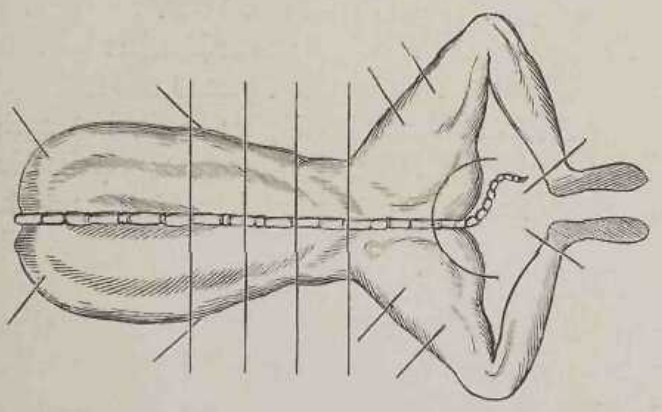
Streifen schneiden, worauf man Filet und Niere, gleichfalls zerschnitten, wieder an ihre Stelle legt, Alles zu seiner vorherigen Gestalt wieder zusammensetzt und den Braten erst nochmals ordentlich erwärmt, bevor man ihn zu Tisch giebt.

6. Kalbsbrust. Da die Brustknorpeln beim Tranchiren einigen Widerstand darbieten, wendet man die Brust um und trennt sie an der Stelle, wo die Rippen an die Knorpeln anstoßen, was leicht wahrzunehmen ist, der Länge nach in zwei Theile. Hierauf zerschneidet man die Knorpeln stückweise, wobei man darauf sieht, daß in keiner Schnitte die gehörige Fülle fehle.

7. Kalbskopf. Beim Zerlegen des Kalbskopfes spießt man zuerst die Gabel in die Hirnschale, macht einen Schnitt ins rechte, dann ins linke Ohr, hierauf einen langen Schnitt unten am Kinnbacken nach beiden Seiten bis zum Ohr hinauf, öffnet den Kinnbacken mit einem sicheren Schnitt und biegt ihn vorsichtig sammt dem Fleische los. Nun löst man die Zunge ab, trennt den oberen Kinnbacken nach beiden Seiten los, macht einen Schnitt in die Hirnschale, entfernt die Augen, zertheilt die Ohren und die Zunge in kleine Stücke, das übrige Fleisch in dünne Scheiben und fügt jedem Stück etwas Gehirn und ein Stückchen Zunge bei. Als die schmackhaftesten Theile gelten der Gaumen und das Fleisch unter dem Kinnbacken. Am besten thut man, den Kopf zum größten Theil schon in der Küche zu zerlegen, dann zierlich auf einer ovalen Schüssel anzurichten und mit frischer Petersilie garnirt zu Tisch zu geben.

8. Hirsch- oder Rehrücken. Die lange Schüssel mit dem Braten wird der Quere nach vor den Vorschneider gestellt, worauf derselbe zuerst einen tiefen Einschnitt längs des Rückgrats bis auf die Rippen herab macht und dann das Fleisch von beiden Seiten des Rückens in dünnen, schrägen Scheiben abschneidet. In gleicher Weise wird ein Wildschweinsziemer, ein Kalbsrücken u. s. w. behandelt.

9. Rehkeule. Man schneidet dieselbe wie jede andere Keule von der oberen, fleischigsten Seite an und zertheilt sie in breite, dünne, schräge Scheiben, damit zu gleicher Zeit die gespickten Theile und das saftige Fricandeaustück in Angriff genommen werden. Rehbraten muß auf sehr warmen Tellern gegeben werden.

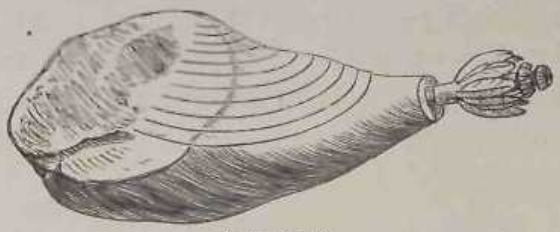


Hasenbraten.

10. Hasenbraten. Ist der Hase sehr groß und fleischig, so schneidet man von beiden Seiten des Rückens und von den Keulen schräge Fleischscheiben, ohne den Knochen zu berühren; ist er dagegen klein und jung, so schneidet man Rücken und Keulen gerade durch sammt den Knochen, wobei die Tranchirscheere unentbehrlich ist, oder man zerlegt ihn zuvor in der Küche, indem man ihn auf ein Bret legt und mit Hülfe eines scharfen Küchenmessers oder Stemmeisens und eines Hammers

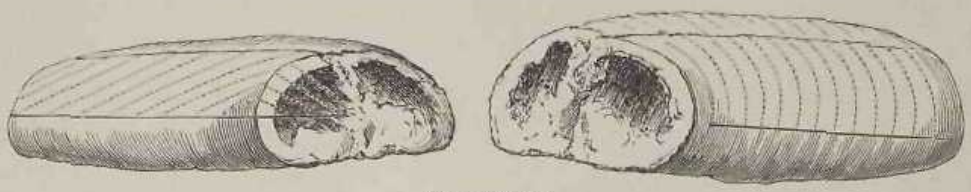
den Rücken in etwa 6, die Keulen in etwa 2—3 Stücke zerhaut, die man auf der Schüssel wieder gehörig zusammensetzt.

11. Hammelkeule. Die gebratene Hammelkeule muß so auf der Schüssel liegen, daß die Nuß oder das Fricandeaustück nach oben gerichtet ist, weil dieses Stück, als das beste, stärkste und saftigste, zuerst abgeschnitten wird. Man legt die breiten, dünnen Scheiben auf gut gewärmte Teller, darf die Keule jedoch beim Tranchiren keinesfalls bei dem mit einer Papiermanschette versehenen Bein fassen.



Hammelkeule.

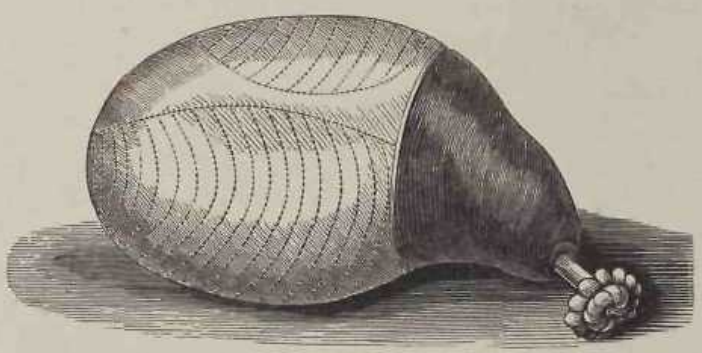
12. Hammelrücken. Ist derselbe gebraten, so macht man sich zuerst der Länge nach an der Seite einen ziemlich tiefen Einschnitt in das Fleisch, wie man auf der Abbildung sieht, und schneidet dann ziemlich kurze, dicke, schräge Scheiben



Hammelrücken.

davon ab. Bei gedämpftem Hammelrücken zieht man ebenfalls an der Seite einen Schnitt über das ganze Stück, schneidet aber gerade, ziemlich starke Scheiben davon, an denen nicht zu viel Fett bleiben darf; übrigens wird der Hammelrücken am besten in der Küche zerlegt, da sich alles gedämpfte Fleisch nicht gut bei Tische tranchirt.

13. Schinken. Ein warmer Schinken ist am schmackhaftesten, wenn er bei Tische aufgeschnitten wird; das beste Stück ist, wie bei allen Keulen, entschieden die Nuß, der fleischigste Theil, welcher auf unserer Abbildung mit den zahlreichsten Linien bezeichnet ist. Man zerlegt diesen Theil in nicht zu dicke Scheiben und läßt an jeder derselben etwas von dem Fett. Will man den Schinken mit einer Garnirung aufgeben, so muß er zuvor in der Küche zerschnitten und dann möglichst gut wieder zusammengesetzt werden.



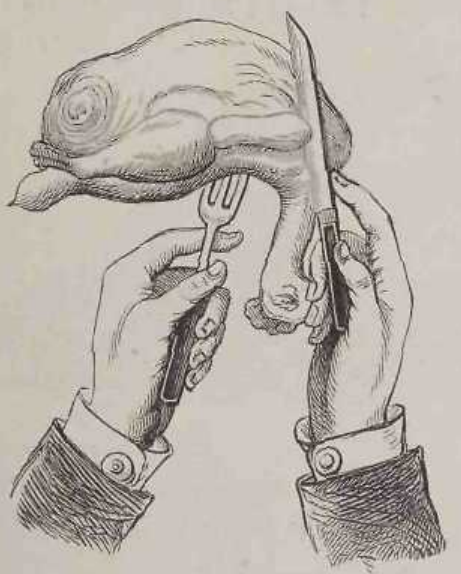
Schinken.

14. Kapaun oder Poularde. Alles Geflügel ist schwierig zu tranchiren, da man darauf bedacht sein muß, recht appetitliche, glatte, weder zu große, noch zu kleine Stücke davon zu schneiden, wobei die Tranchirscheere sehr vortheilhaft ist. Wenn die Flügelspitzen sich noch an den Flügeln befinden, so schneidet man dieselben zuerst mit der Scheere ab, um hierauf den Flügelstumpf mit einer

kleinen Fleischschnitte von der Bauchseite abzulösen, was ein treffliches Stück von genügender Größe giebt. Nun schneidet man eine zweite hübsche Fleischscheibe nach der ganzen Länge des Bauches ab und, falls der Kapaun sehr groß ist, noch eine dritte, verfährt dann auf der anderen Seite ebenso und löst nun die Keulen ab, nachdem man zuvor die Haut um die

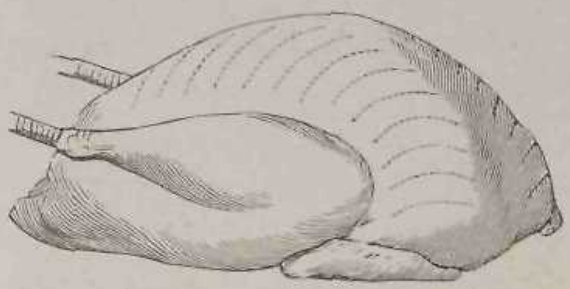
Kapaun oder Poularde.

Keulen entzweigeschnitten hat. Das Ablösen der Keulen geschieht mit Hülfe einer Gabel und der schmalen scharfen Spitze des Messers; hierauf schneidet man das Bein bis zum Knie mit der Scheere weg, theilt die Keule mit Scheere oder Messer in zwei Hälften an der auf unserer Abbildung bezeichneten Stelle, löst das Brustfleisch ab und zerlegt es entweder der Länge oder der Quere nach in zwei gleiche Stücke. Zuletzt kann man das Gerippe ebenfalls noch in 2—3 Stücke zerschneiden, nachdem man es mit der Scheere an beiden Seiten gerade geschnitten hat, da Manche auch diesen Theil eines Geflügels lieben, doch muß dies Alles möglichst geschickt und rasch geschehen, damit das Fleisch nicht mittlerweile kalt werde. Kleinere Kapaune, sowie Hühner und anderes Geflügel von mittlerer Größe zerlegt man am besten von vornherein in vier Theile, indem man die Keulen und das Brustfleisch mit den Flügeln ablöst und diese Stücke nochmals in Hälften theilt. Besonders geschickte Vorschneider verstehen es, solches mittelgroße Geflügel aus freier Hand zu zerlegen (s. Fig.), und lieben es, in Gesellschaft dieses Kunststück auszuführen, doch darf man dabei die Arme nicht zu hoch heben, damit die abgeschnittenen Stücke unmittelbar auf die Schüssel fallen; leichter und bequemer bleibt natürlich immer die gewöhnliche Art des Tranchirens.



Mittelgroßes Geflügel.

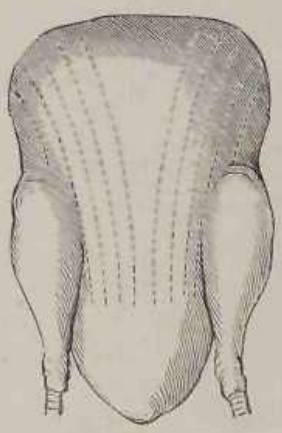
15. Truthahn oder Truthenne. Das Zerschneiden eines Truthahns bei Tisch erfordert viel Gewandtheit, da er sich wegen seiner Größe schwieriger handhaben läßt als ein Kapaun. Ist man nicht durch die Menge der Gäste dazu genöthigt, so schneidet man die Keulen, welche gröberes, dunkles Fleisch haben, gar nicht ab, sondern löst zunächst die Flügel mit einer Fleischschnitte ab und tranchirt das Brustfleisch dann in etwas schrägen, nicht zu dünnen Scheiben, wie es auf unserem Bilde angegeben ist. Muß man auch die Keulen verwenden, so löst man sie behutsam ab, schneidet die Beine bis zum Gelenk weg und zerlegt das Fleisch der Keulen in möglichst nette Stücke. Ist der Truthahn gefüllt, so muß man den gefüllten Kropf herausschneiden, bevor man das Tranchiren der Brust beginnt, und zu jedem Stück Fleisch auch etwas von der zerschnittenen Farce auf die Teller legen.



Truthahn oder Truthenne.

16. Tauben. Man zertheilt sie entweder blos in Hälften oder, falls sie sehr groß sind, quer in der Mitte durch und halbirt diese Stücke dann nochmals.

17. Gans oder Ente. Um eine Gans gut zu tranchiren, stellt man die Schüssel der Länge nach vor sich hin, schneidet zuerst die Flügel und dann das Brustfleisch von beiden Seiten in nicht zu dünnen Schnitten ab, legt, falls die Gans gefüllt war, auf jeden Teller auch einen Theil von der Fülle, löst die Keulen zierlich ab und zerschneidet sie mittels der Scheere in mittelgroße Stücke. — Enten werden ebenso zerlegt oder einfach in Viertel getheilt.

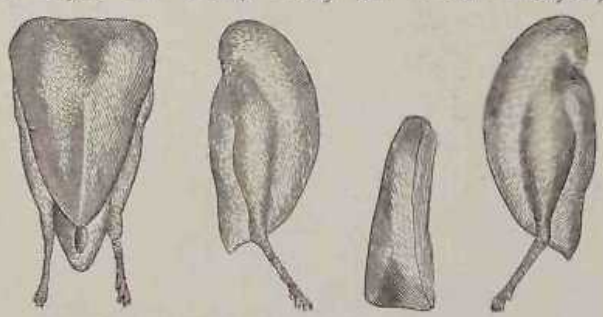


Gans oder Ente.

18. Fasan. Der Fasan wird gewöhnlich ganz wie ein Kapaun zerlegt; ist er sehr groß, so kann man von jeder Seite zwei Scheiben abschneiden und aus dem mittelsten Theil der Brust noch ein Stück machen; auch die Keulen lassen sich dann in Hälften zertheilen.

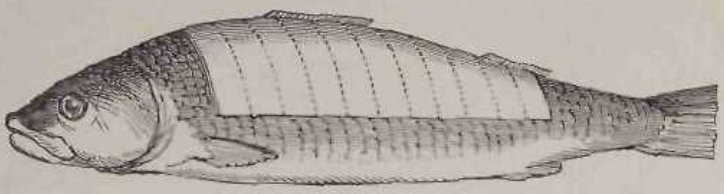
19. Auer- und Birkhühner zerlegt man wie den Kapaun.

20. Rebhühner. Junge, kleine Rebhühner halbirt man einfach der Länge nach; sind die Rebhühner groß, so theilt man sie in Viertel oder auch, wie auf unserer Abbildung dargestellt ist, der Länge nach in drei Theile, wobei man die Keulen mit einem schmalen Stück des übrigen Fleisches an beiden Seiten ablöst und das dicke Brustfleisch in der Mitte nebst einem Theil des Gerippes zum



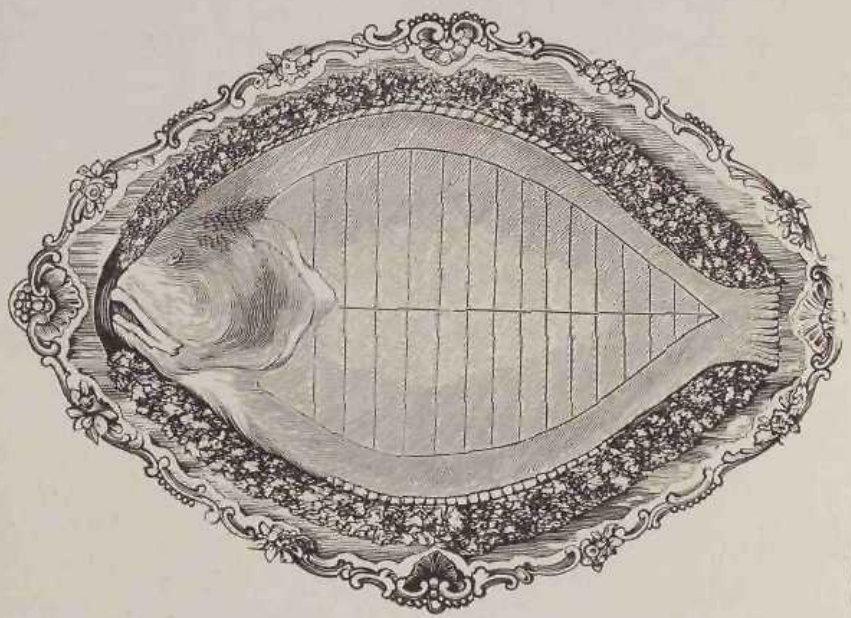
Rebhühner.

dritten Stück macht; zu dieser Art des Zerlegens bedarf man der Tranchirscheere, wenn die Stücke sauber und nett ausfallen sollen. — Schnepfen werden auf gleiche Art tranchirt.



Langer Fisch.

21. Fisch. Beim Zerlegen der Fische bei Tafel wende man durchaus nur Instrumente von Silber an, am besten eine silberne Fischkelle oder Schaufel, wenigstens was gekochten oder gedämpften Fisch betrifft, höchstens bei gebratenem Fisch mit sehr starken Gräten darf man ein Messer benützen. Bei Lachs, Karpfen, Hecht, Forellen, überhaupt bei allen langen Fischen zieht man zuerst eine Linie mit dem Messer vom Kopf bis zum Schwanz und bezeichnet sich die Stücke mit



Steinbutt.

dem Löffel oder der Fischkelle, um sie dann zu zertheilen und auf die Teller zu legen. Bei Steinbutt, Seezunge und ähnlichen Fischarten zieht man, wie unsere Abbildung genau zeigt, zuerst in der Mitte einen Strich und zertheilt dann beide Hälften in Stücke.

Laberdan, gebacken, auf englische Art. Nachdem der Fisch 12—24 Stunden in mehrmals gewechseltem Wasser eingeweicht worden, setzt man ihn mit kaltem Wasser zu, läßt ihn bis fast zum Kochen heiß werden und eine Viertelstunde lang so ziehen, ohne daß er kocht, gießt das Wasser ab, legt den Fisch auf ein Sieb zum Ablaufen und zertheilt ihn in große Stücke, die man von allen Gräten befreit, in Mehl umwendet und in siedender Butter hellbraun bäckt. Inzwischen bräunt man zwei große, in Scheiben geschnittene Zwiebeln in etwas Butter, verdickt die Butter mit einem Löffel Mehl und fügt nach und nach etwas frische Milch oder Rahm hinzu, bis das Ganze eine dickliche Sauce bildet, die mit einer Messerspitze Cayennepfeffer gewürzt wird; diese Sauce richtet man über dem gebackenen Laberdan an.

Laberdan, gekocht. Der gehörig ausgewässerte Fisch wird mit reichlichem kaltem weichem Wasser, aber keinem Salz, sondern einem Stück frischer Butter zugesetzt; man läßt ihn etwa 1½ Stunden langsam ziehen, aber nicht sieden, bringt ihn erst gleich vor dem Anrichten zum Kochen, nimmt ihn dann vom Feuer und giebt ihn mit brauner Butter und Senf, mit weißer oder brauner Senf-Sauce, Butter-Sauce, Béchamel-Sauce oder Haushofmeister-Sauce zu Tisch; gewöhnlich servirt man Salzkartoffeln dazu.

Laberdan, gekocht, auf englische Art. Der sorgsam gewässerte Fisch wird mit reichlichem kaltem Wasser zum Feuer gestellt, sehr allmählich erhitzt, aber nicht bis zum Kochen gebracht, sondern, sobald er sehr heiß ist, an die Seite gerückt und fast eine halbe Stunde so stehen gelassen, wonach man ihn ganz anrichtet und eine holländische Eier-Sauce nebst gekochten und zu Brei verrührten Petersilienwurzeln dazu giebt, was in England ganz besonders das gewöhnliche Aschermittwoch-Gericht bildet.

Laberdan auf französische Art. Man wässert den Fisch, setzt ihn mit kaltem Wasser zu, läßt ihn eine reichliche Viertelstunde ziehen, dann ablaufen, befreit ihn von Haut und Gräten und zerpflückt das Fleisch in kleine Stücke, welche man in ein Casserol thut und mit ein wenig nach und nach hinzugegossenem Olivenöl rasch etliche Minuten über dem Feuer verrührt, bis sie zu einer Art weichem Teig geworden sind. Man vermischt denselben mit etwas fettem Rahm, weißem Pfeffer und zerquetschtem Knoblauch, schüttet das Ganze in eine gewärmte Schüssel und garnirt dieselbe mit gerösteten Semmel-Croutons.

Lachs oder Salm, franz. saumon, engl. salmon, lat. salmo salar. Dieser große, schöne und außerordentlich wohlschmeckende Fisch gehört zur Gattung der Bauchflosser, hat einen spitzigen Kopf und ein großes Maul mit starken Zähnen, er wird 60 Centimeter bis zu 2 Meter lang und 5—25, ja bis 40 Kilogramm schwer; Rücken und Kopf sind schwärzlich, die Seiten bläulich, der Bauch ist silberweiß, Seiten und Bauch sind mit rothen Flecken gesprenkelt, das Fleisch ist röthlich; seine Nahrung besteht aus kleineren Fischen, Wasserinsecten und Würmern. Im ersten Jahre heißt der junge Lachs Lachskind oder Lachskunze; nach einem Jahre Sälmling; später, wenn er fett ist, Weißlachs; wenn er mager und unansehnlich ist, Graulachs; zur Laichzeit Kupferlachs, weil das Männchen dann gelbe und braune Flecken bekommt; ein altes Männchen nennt man Hakenlachs, wegen des hakenförmig umgebogenen Unterkiefers; auch benennt man den Fisch nach seiner Gestalt Breitlachs oder Schmallachs und ist er im Meere gefangen, so heißt er Meerlachs oder Rothlachs. Er findet sich in den nordischen Meeren von Europa, Asien und Amerika, wandert im Februar und März in großen Zügen aus dem Meere weit in die Ströme hinauf und kehrt nach der Laichzeit, welche im Mai und Juni stattfindet, im Herbst ins Meer zurück; so bewohnt er abwechselnd das Süßwasser und die See, indem er den Winter in dem salzigen Element, den Sommer im Fluß verlebt, und wie die Schwalbe stets zu dem nämlichen Dach zurückkehrt, wo sie ihr Nest einmal gebaut, so kommt der Lachs im Frühjahr wieder in dasselbe sandige Flußbett, wo er zuerst das Licht der Welt erblickte, was wiederholt erprobt worden ist. Auf dem Zuge sucht der Lachs alle Hindernisse zu übersteigen und überspringt dabei oft 1—2 Meter hohe Wehre, indem er sich bogenförmig krümmt und in die Höhe schnellt; so gelangt er von der Nordsee aus in die Elbe, die Weser und den Rhein und von der Ostsee aus in die Oder. Der Meerlachs ist fett und fleischig, aber bei weitem nicht so wohlschmeckend als der Stromlachs und auch letzterer ist wiederum von sehr verschiedener Güte; am meisten geschätzt ist der Rheinlachs, auf diesen folgt der Weserlachs, weniger gut sind der Elblachs und Oderlachs, welch letzterer namentlich ein ziemlich mageres, hartes Fleisch besitzt; übrigens sind auch nur diejenigen Stromlachse sehr gut, welche vor der Laichzeit gefangen werden. Meerlachse fängt man in bedeutender Anzahl besonders an den Küsten von Schweden, Norwegen, Preußen, Dänemark, Holland, England und Schottland an Stellen, wo das Meer kleine Buchten bildet, indem man von da aus Zäune in das Meer baut und lange Ziehnetze an denselben befestigt. In den Flüssen fängt man die Lachse mit Netzen, Angeln, Fischgabeln, Reußen oder mittelst eines besonders errichteten Lachsherdes von eingerammten Pfählen und Querbalken, der oben und unten mit einem Gitterwerk versehen ist, welches unten eine Oeffnung als Eingang für die Lachse hat, durch welche sie jedoch nicht wieder hinausschwimmen können. Für nicht zu große Entfernungen wird der Lachs frisch versendet; indem man ihn zwischen

Stroh und Eis verpackt; außerdem bildet er in marinirtem, geräuchertem und eingesalzenem Zustande einen ganz bedeutenden Handelsartikel. Eingesalzen wird meist nur der Meerlachs, den man aus den Seestädten erhält; marinirter Lachs kommt namentlich aus Bremen, Hamburg, Thorn, Danzig, Elbing, Frankfurt a. O., und geräucherter Lachs aus Wesel, St. Goar, Bremen, sowie aus Bergen, Drontheim und Kopenhagen. Zum Räuchern verwendet man mittelgroße Lachse von 9—10 Kilogramm, spaltet sie, entfernt Kopf, Eingeweide und Rückgrat, läßt sie 3—4 Tage mit Salz und sehr wenig Salpeter eingerieben liegen, wäscht sie dann rein ab, spannt sie mittelst breiter, zugespitzter Hölzer aus und hängt sie, in Papier eingebunden, 2—3 Wochen in den Rauch.

Lachs à l'Allemande. Man schneidet den Fisch in 6 Centimeter dicke Scheiben, wischt dieselben gut ab, so daß inwendig kein Blut bleibt, bestreut die Fischstücke mit Salz, wendet sie nach einer halben Stunde um, wäscht sie nach einer weiteren halben Stunde in frischem Wasser ab und trocknet sie mit einem Tuch. Dann bestreicht man den durchlöcherten Einsatz des Fischkessels mit Butter, legt die Lachsstücke darauf, bedeckt sie mit Citronenscheiben, aus denen die Kerne entfernt sind, streut einige in Scheiben zerschnittene Chalotten, zerschnittene Petersilienwurzeln und weiße Pfefferkörner darüber, setzt den Einheber in den Fischkessel mit einem zuvor gekochten Fischsud von Weißwein, Essig und Wasser, Wurzelwerk und Gewürzen, und stellt den Kessel über glühende Asche, legt auch glühende Holzkohlen auf den Kesseldeckel und nimmt nach Verlauf von einer reichlichen halben Stunde bis drei Viertelstunden den Deckel ab, um zu sehen, ob der Fisch gar ist; das Fleisch muß dann saftig aber fest sein und sich leicht von den Gräten ablösen. Bei dem Anrichten setzt man den Fisch in seiner natürlichen Gestalt zusammen, beseitigt die Citronenscheiben, Petersilienwurzeln und Pfefferkörner, garnirt ringsherum Petersilie und giebt folgende Sauce dazu: man verkocht ½ Liter braune Coulis mit ebensoviel Fischbrühe, würzt dies mit Citronensaft und Sardellenbutter, seiht die Sauce durch und servirt sie in einer Saucière zu dem Fisch.

Lachs in Aspic. In einem großen glasirten irdenen Topf oder Casserol bereitet man einen Fischsud, indem man Wasser mit etwas Salz, Weinessig, Weißwein, Citronenscheiben ohne Kerne, zwei Lorbeerblättern, einigen Zwiebeln, etwas Wurzelwerk und einem Kräuterbündelchen eine Weile kochen läßt; hierauf legt man 1½ bis 2 Kilogramm Lachs, den man in Stücke geschnitten und eine Stunde eingesalzen hingestellt hat, in die siedende Court-Bouillon, läßt den Fisch fast eine halbe Stunde kochen und nimmt ihn heraus. Zu der Fischbrühe fügt man dann zwei bis drei sauber geputzte und zerhackte Kalbsfüße oder 45—50 Gramm Gelatine, ebenso etwas kräftige Fleischbrühe, und kocht Alles, bis an den Kalbsfüßen das Fleisch von den Knochen fällt oder bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat, läßt die Brühe dann erkalten, befreit sie am folgenden Tage vom Fett und dem Bodensatz, verdünnt sie mit etwas Weißwein und klärt sie mit vier schaumig geschlagenen Eiweißen. Nach Belieben kann man sich das Gelée auch nur aus aufgelöster Gelatine und bereits geklärter heller Kraftbrühe nebst ein wenig Estragonessig bereiten, allein obiges Verfahren liefert entschieden ein viel schmackhafteres, kräftigeres Aspic. Man streicht eine Form mit Mandelöl aus, gießt eine fingerdicke Schicht von dem Aspic hinein, läßt dasselbe auf Eis starr werden, legt zunächst eine Verzierung von Krebsschwänzchen, mixed pickles, ausgezackten Citronenscheibchen u. dergl. auf den Boden, schüttet behutsam löffelweise die lauwarme Gelée-brühe darauf, sodaß sie mindestens ½ Centimeter stark darüber steht, legt nach dem Starrwerden dieser Lage einen Theil des in feine Scheiben zerschnittenen Lachses ein und fährt mit abwechselnden Schichten von Lachs und Aspic fort, bis die Form beinahe gefüllt ist. Nachdem das Aspic später gänzlich fest geworden ist, taucht man die Form einen Moment in laues Wasser, stürzt den Inhalt auf eine Schüssel und verziert den Rand derselben mit Petersilie und kleinen gekochten Krebsen.

Lachs aufzubewahren, auf englische Art. Ein frischer Lachs oder auch nur ein Stück von etwa 2—3 Kilogramm wird geschuppt, gespalten, von der Mittelgräte befreit und völlig gesäubert, doch wäscht man den Fisch nicht, sondern wischt ihn nur innen und außen mit einem sauberen Tuch sehr gut ab; dann zerschneidet man ihn in Stücke, reibt sie blos mit Salz oder nach Belieben mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und ein wenig gestoßenem Macis ein, läßt sie 2—3 Stunden so liegen und thut sie in ein Casserol oder einen breiten Topf, fügt auf jedes Kilogramm Fisch 125 Gramm frische Butter hinzu und bäckt oder schmort den Fisch auf diese Art 1½ Stunden in einem gelind warmen Ofen. Hierauf gießt man die Brühe ab, die man zu Fisch-Saucen verwendet, schichtet den Lachs in einen Steintopf, bedeckt ihn mit einem beschwerten Bretchen, um ihn völlig zusammenzupressen, bis er kalt geworden ist, nimmt das Bret und Gewicht weg und übergießt den Fisch mit geklärter Butter; zuweilen legt man auch etliche ausgegrätete Sardellen und eine feingehackte Zwiebel zwischen die Lachsstücke. Der auf diese Art aufbewahrte Fisch hält sich ziemlich lange und wird mit Essig und Oel gegessen. Will man einen sehr großen Lachs aufbewahren, so beobachtet man häufig noch ein anderes Verfahren; man spaltet und schuppt ihn, nimmt ihn aus, wäscht ihn sorgfältig, schneidet den Kopf ab

und löst die Rückengräte heraus. Auf einen Fisch von 10 Kilogramm mischt man 750 Gramm Salz, 1/2 Kilogramm rohen Zucker und 70 Gramm Salpeter gut durcheinander, reibt den Fisch inwendig tüchtig damit ein, läßt ihn 24 Stunden liegen, preßt ihn 1—2 Tage mit Bretern und schweren Gewichten und trocknet ihn schließlich an der Sonne oder am Feuer, nachdem man ihn an Stöcken aufgespannt hat, auch wird er zuweilen über einem schwachen Feuer von Wachholderbüscheln geräuchert. Der auf diese Art besonders in Schottland, wo es sehr viel Lachse im Tweed, Tay und Spey giebt, hergerichtete Fisch heißt dort salmon kipper oder kippered salmon und wird meist gekocht, manchmal auch nur über dem Feuer durchwärmt gegessen.

Lachs mit Austern-Sauce. Ein Stück Lachs von beliebiger Größe wird in einer sogenannten Mirepoix oder Essenz aus angebratenem Kalbfleisch, rohem Schinken, Speck, Zwiebeln und Wurzelwerk, welches mit Madeira und schwacher Bouillon langsam verkocht worden ist, gargesotten, aus der Brühe genommen, von der Haut befreit, glacirt und auf beiden Seiten mit Austern garnirt, die mit etwas weißer Coulis übergossen werden; außerdem servirt man noch besonders eine Austern-Sauce dazu.

Lachs, blaugesotten. Ein schöner ganzer Lachs wird unterhalb des Kopfes und unter der mittleren Bauchflosse aufgeschnitten und behutsam ausgenommen, hierauf geschuppt, ausgewaschen, auf eine große Schüssel gelegt und mit 1/2 Liter siedendem Weinessig von allen Seiten geblaut. Zum Ganzkochen des Fisches bedarf man eines langen, schmalen kupfernen oder blechernen Fischkessels mit durchlöchertem Einsetzer, auf welch letzterem man den Fisch mit dem Rücken nach oben befestigt und vorsichtig in den Kessel hebt; dann gießt man soviel Wasser darüber, daß der Fisch damit bedeckt ist, ebenso eine Flasche Weißwein und den zum Blauen verwendeten Essig, fügt eine Handvoll Salz, 125 Gramm Butter, vier zerschnittene Zwiebeln, einige zerschnittene Möhren und Petersilienwurzeln, ein Büschelchen Estragon und zwei Lorbeerblätter, sowie etwa zehn weiße Pfefferkörner und etwas Piment hinzu, bringt Alles rasch zum Kochen, läßt es aber dann nur sehr leise fortkochen, wozu es bei einem Lachs von 4—5 Kilogramm ungefähr einer Stunde bedarf; hierauf nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt den Fisch noch eine Zeitlang in dem Sud ziehen, hebt ihn langsam heraus und richtet ihn auf einer langen Schüssel oder auf einem mit einer Serviette umhüllten Bret an, das mit Petersilie garnirt wird. Man reicht eine holländische Sauce, eine Champignon-Sauce, eine Hummer-Sauce, heiße Sardellenbutter, Haushofmeister-Sauce oder auch blos Essig und Oel dazu nebst Salzkartoffeln, die in zerlassener Butter mit weißem Pfeffer und gehackter Petersilie geschwenkt sind.

Lachs-Bovesen, s. Lachs-Pavesen.

Lachs à la Chambord. Der ausgenommene, geschuppte und gewaschene Fisch wird ganz gelassen, auf dem Einsetzer in den Fischkessel gethan, mit einer Mirepoix-Essenz (s. oben) übergossen und mit einem butterbestrichenen Papier überdeckt; sobald er bis zum Punkt des Kochens gelangt ist, mildert man das Feuer in der Art, daß der Fisch nur leise eine Stunde lang in der Brühe dämpft, hebt ihn dann heraus, beseitigt die Haut und überzieht den Lachs mit Fisch-Glace, legt ihn auf einen 5 Centimeter hohen Sockel von körnig gekochtem, mit Eidotter bestrichenem und im Ofen überbackenem Reis, garnirt ihn mit einem Ragout von Hechtklößchen, Krebsen, Trüffeln und Karpfenmilch, besteckt ihn mit Silberspießchen, an denen kleine gekochte Krebse und Trüffeln befestigt sind, und servirt spanische Sauce dazu, welche mit den Trüffelabfällen und etwas Champignon-Essenz verkocht ist.

Lachs mit Citronen-Sauce. Ein Stück Lachs von 1 1/2—2 Kilogramm wird geschuppt, vom Rückgrat befreit, gut gewaschen und in zwei Finger dicke Scheiben geschnitten, die man auf einer Schüssel mit frischem Wasser übergießt, eine halbe Stunde darin liegen läßt, abtrocknet und noch eine halbe Stunde, mit etwas Salz bestreut und mit Weinessig besprengt, hinstellt. Hierauf siedet man die Fischstücke in gesalzenem Wasser halb gar, nimmt sie aus der Brühe, legt sie in ein Casserol, dessen Boden mit einigen Lorbeerblättern, Petersilie, Estragon, etwas Basilicum und Thymian nebst etwas kleingeschnittenem Wurzelwerk bedeckt ist, gießt 1 Liter Weißwein darüber, fügt die ausgekernten Scheiben von zwei Citronen, etwas frische Butter, Salz, ein Blatt Macis, zwei Nelken und 70 Gramm Zucker hinzu. Man bringt dies zum Kochen, läßt die Lachsstücke vollends weich darin werden, seiht die Sauce durch, legirt sie mit einigen Eidottern und richtet sie über dem Fisch an.

Lachs-Coteletten. Aus dem Mittelstück eines Lachses schneidet man fingerdicke Scheiben, säubert dieselben von Haut und Gräten, taucht sie in geklärte Butter, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, legt sie auf einen heißgemachten Rost und brät sie über hellem Feuer, indem man sie aller drei bis vier Minuten umwendet, bis sie genügend gar sind. Man servirt sie dann sofort auf einer erwärmten Schüssel, legt auf jede der Coteletten ein Stückchen frische Butter, Sardellen- oder Kräuterbutter, oder giebt eine Hummer-, Krebs- oder Austern-Sauce dazu.

Lachs-Coteletten mit Chalotten-Sauce. Die Fisch-Scheiben werden ein wenig geklopft, in ovale Form gebracht, gesalzen, in Olivenöl getaucht und 12—15 Minuten unter mehrfachem Umwenden auf einem Rost gebraten, wobei man sie mit Oel beträufelt. Inzwischen bereitet man die Sauce, indem man zwei Eßlöffel voll feingehackte Chalotten und vier Löffel Weinessig in ein Casserol thut und kochen läßt, bis der Essig zur Hälfte eingekocht ist; dann nimmt man das Gefäß vom Feuer, läßt den Inhalt auskühlen, fügt vier zerquirlte Eidotter und sechs Löffel Provenceröl hinzu und verrührt dies über gelindem Feuer zu einer dicklichen Sauce, die man mit etwas gehackter Petersilie und Estragon nebst ein wenig Salz und dem Saft einer halben Citrone würzt und über den Coteletten anrichtet.

Lachs-Coteletten auf deutsche Art. Nachdem man die von Haut und Gräten befreiten Lachsschnitten oberflächlich geklopft, bestreut man sie mit Salz und weißem Pfeffer, taucht sie in geklärte Butter, die mit einigen Eidottern verrührt ist, wendet sie in geriebener Semmel um und brät sie in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten hellbraun; sie werden kranzförmig auf einer heißen Schüssel angerichtet und in die Mitte eine kräftige, mit Citronensaft gesäuerte Jus oder ein Champignon-Ragout gegeben.

Lachs-Coteletten, ausgebackene. Die 1 1/2 Centimeter dicken Fischschnitten werden mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, 1—2 Stunden mit einigen Löffeln Olivenöl, dem Saft einer Citrone und etwas feingehacktem Estragon sowie einigen Salbeiblättchen marinirt, hierauf mit Mehl bestäubt, in Ei und geriebener Semmel umgekehrt und in siedender Butter goldbraun gebacken; man giebt sie mit Citronenvierteln garnirt zu Tisch.

Lachs-Coteletten in Papilloten. Die Lachs-Scheiben werden ein wenig geklopft, gepfeffert und gesalzen, mit Olivenöl, Citronensaft, Petersilie und in Scheiben geschnittenen Chalotten eine Stunde marinirt, dann aus der Marinade genommen, in herzförmig zugeschnittene, mit Butter oder Oel bestrichene große weiße Papierstücke geschlagen, die Ränder derselben ringsherum übereinandergebogen und die Coteletten so auf einem Rost etwa 20 Minuten langsam gebraten. Sehen die Papilloten nach dem Braten noch gut genug aus, so servirt man die Coteletten mit denselben; wo nicht, muß man sie rasch und behutsam entfernen und die Schüssel mit Citronenscheiben garniren.

Lachs-Coteletten, sautirte. Die Fisch-Scheiben dürfen nur fingerdick sein, sie werden nett zugeschnitten, von Haut und Gräten befreit, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, in eine Sautirpfanne mit geklärter Butter gelegt und auf beiden Seiten über dem Feuer geschwenkt, bis sie genügend gar sind. Dann nimmt man sie aus der Butter, läßt sie abtropfen, richtet sie kranzförmig auf einer heißen Schüssel an und gießt in die Mitte eine Haushofmeister-, Kapern- oder Ravigote-Sauce. Häufig überstreut man sie vor dem Sautiren auch noch mit einigen Eßlöffeln feines herbes, was ihren Wohlgeschmack noch erhöht; man seiht nach dem Sautiren die Butter ab, gießt einige Löffel weiße Coulis über die Coteletten, fügt den Saft einer Citrone und ein Stückchen Sardellenbutter hinzu, läßt die Sauce einmal aufkochen und richtet sie in der Mitte der Coteletten an.

Lachs auf dänische Art. Man zertheilt den Fisch in drei Finger breite Stücke, kocht dieselben in Salzwasser gar, setzt beim Anrichten den Fisch wieder in seiner natürlichen Gestalt zusammen, garnirt ihn mit Salzkartoffeln und servirt zerlassene Butter, mit etwas Sardellenbutter vermischt, dazu.

Lachs-Filets. Die Lachs-Filets unterscheiden sich darin von den Lachs-Coteletten, daß es dünnere Scheiben sind, welche man mittelst eines scharfen spitzigen Messers von dem Rückgrat ablöst, während man bei Herstellung der Coteletten das Rückgrat meistens mit durchschneidet, Die von der Haut befreiten Filets sind gewöhnlich nur 1—1 1/2 Centimeter dick und können in jeder beliebigen Form, wie z. B. oval, länglich viereckig oder quadratisch zugeschnitten werden; übrigens kann man sie ganz auf dieselbe Art zubereiten und mit den nämlichen Saucen auftischen wie die Coteletten, nur daß sie wegen ihrer geringeren Stärke natürlich schneller gar werden als jene.

Lachs-Filets auf amerikanische Art. Man taucht die Lachs-Schnitten in geschlagenes Ei, wendet sie in geriebenem Weißbrod, bäckt sie in siedendem Fett hellbraun, läßt sie auf einem Bogen Löschpapier abtropfen und servirt sie, mit Petersilie garnirt, auf der gewärmten, mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckten Schüssel, während man nebenbei klare, stark gewürzte Kraftbrühe reicht; ebenso kann man Sauce à la tartare, Ravigote-Sauce oder indische Sauce dazu geben und die Lachs-Filets mit Austern oder Krabben und Garneelen belegen, häufig bringt man die gebackenen Filets auch ohne alle weiteren Zuthaten, nur mit Citronensaft beträufelt, zu Tisch.

Lachs-Filets, gedämpfte, auf englische Art. 1/2—1 Kilogramm frischer Lachs wird in nette Scheiben zerlegt, die man mit Salz bestreut eine halbe Stunde hinstellt, dann abtrocknet, in feines Mehl taucht, nur etwa fünf Minuten lang in siedendem Fett backen läßt und auf ein Sieb zum Abtropfen legt. Inzwischen zerläßt man 125 Gramm Butter in einem Casserol, vermischt dieselbe gut mit zwei Eßlöffeln Mehl, einem Löffel gehackter Petersilie, einem halben Theelöffel Fenchel und einer Prise pulverisirtem Thymian nebst etwas Pfeffer und Salz, verrührt die Mischung 4—5 Minuten über dem Feuer, fügt ein Glas Sherry hinzu und legt die halb durchgebackenen Filets in die Sauce. Man dämpft sie etwa 10 Minuten langsam darin, nimmt sie heraus, richtet sie auf einer heißen Schüssel an, legirt die Sauce mit zwei Eidottern und gießt sie über den Fisch, während man den Rand der Schüssel mit Semmel-Croutons verziert.

Lachs-Fricassée, s. Fricassée von Fisch.

Lachs, gebacken, s. auch Lachs-Filets. Man reinigt, schuppt und zerschneidet den Fisch in zwei Finger breite Stücke, salzt dieselben, läßt sie eine Stunde stehen, trocknet sie ab, befreit sie von den Gräten, wendet sie in Mehl oder in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in siedendem Fett oder in Butter. Beim Anrichten garnirt man den Lachs mit gebackener Petersilie und giebt eine Kapern-, Hummer- oder Austern-Sauce, häufig auch blos Citronenviertel dazu.

Lachs, gebacken, auf englische Art. Der geschuppte und gut gesäuberte Fisch wird in fingerstarke Scheiben zerlegt, leicht in Salzwasser gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und in eine vertiefte Schüssel gelegt; hierauf vermischt man 250 Gramm geklärte Butter mit einer Prise Cayennepfeffer, einem Eßlöffel Ketchup, einem Glase Portwein und zwei ausgegräteten, feingehackten Sardellen, verrührt die Sauce zehn Minuten über gelindem Feuer und gießt sie über den Fisch, deckt die Schüssel gut zu und stellt sie in einen mäßig heißen Ofen auf den Dreifuß. Nachdem der Fisch so drei Viertelstunden gebacken worden, giebt man ihn in der Backschüssel zu Tisch. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Aus dem Mittelstück eines mäßig großen Lachses schneidet man eine Anzahl fingerdicke Scheiben, wäscht sie flüchtig in Salzwasser, trocknet sie mit einem saubern Tuch gut ab, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß, schichtet sie in eine Backschüssel von Steingut oder Porzellan, thut eine feingehackte Chalotte dazwischen und belegt die Fischstücke reichlich mit kleinen Stückchen frischer Butter. Dann stellt man die Schüssel in einen nicht zu heißen Ofen, beträufelt den Lachs einigemal mit Butter und läßt ihn drei Viertelstunden backen, worauf man ihn mit etwas Kapern- oder Liebesapfel-Sauce übergießt und die übrige Sauce nebenbei giebt; Liebesapfel-Sauce ist besonders beliebt zu diesem Gericht und verleiht ihm einen sehr pikanten Geschmack.

Lachs, gebraten. Meistens brät man nur größere Stücke und nicht den ganzen Lachs; man kann ihn auf dem Rost oder in der Pfanne braten, erstere Methode ist jedoch die in feineren Küchen gewöhnlichere; man verfährt dabei auf folgende Weise. Das aus der dicken Mitte geschnittene Fischstück von 1—1½ Kilogramm wird eine Stunde lang gut eingesalzen, hierauf abgetrocknet und eine Stunde lang mit sechs bis acht Löffeln Oliveöl, dem Saft einer großen Citrone und etwas gehackter Petersilie marinirt. Dann umbindet man es mit einem Bindfaden, damit es beim Braten nicht zerfällt, und brät es langsam unter öfterem Beträufeln mit der Marinade, über gelindem Feuer auf dem Rost; man reicht eine Kapern-, Pfeffer- oder Tomaten-Sauce dazu.

Lachs, in der Pfanne gebraten. Auch auf diese, an den Fangorten des Fisches sehr übliche Art ist der Lachs vortrefflich; man reinigt und schuppt ein großes Stück von beliebigem Gewicht, kerbt es oben an der Rückengräte an verschiedenen Stellen ein, bestreut es mit Salz und läßt es 1—2 Stunden so stehen, dann trocknet man es ab, legt es in eine Pfanne, worin man 100—125 Gramm Butter zerlassen hat, belegt den Fisch auch obendarauf mit einigen Butterstückchen und brät ihn bei mäßiger Hitze unter öfterem Begießen und Hin- und Herrütteln der Pfanne braun und gar. Schließlich legt man den gebratenen Fisch auf eine heiße Schüssel, kocht die Bratbutter mit einigen Löffeln fettem sauren Rahm, einem Löffel Kapern und einigen Citronenscheiben auf und giebt diese Sauce dazu.

Lachs, gefüllt und gebraten. Ein nicht zu großer, etwa 3—4 Kilogramm schwerer Lachs wird geschuppt, ausgenommen und sehr behutsam vom Rückgrat mit allen daran hängenden Gräten befreit, ohne daß der Fisch seine gute Form verlieren darf; dann reibt man ihn inwendig mit Salz ein und läßt ihn so eine Stunde lang im Kühlen stehen. Inzwischen bereitet man eine Fischfarce aus einem Hecht von 1½—2 Kilogramm, vermischt dieselbe mit eingeweichter Semmel, frischer Butter, sechs Eidottern, Salz und in Butter geschwitzten fines herbes (gehackten Chalotten, Champignons, Trüffeln und Petersilie), füllt die Farce in den Lachs, näht ihn zu, bestreut ihn mit etwas Salz, legt ihn mit dem Rücken nach oben in eine mit Speckscheiben ausgelegte Pfanne, übergießt ihn mit einer Marinade, die aus kleingeschnittenem, in Butter geröstetem Wurzelwerk und wenigem Gewürz besteht, welches in ⅓ Liter Weinessig, einer halben Flasche Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe eine halbe Stunde gekocht worden, deckt ein gebuttertes Papier über den Lachs und brät ihn eine Stunde langsam bei öfterem Begießen. Man giebt eine Austern-Sauce dazu oder, falls man auch ½ Kilogramm würflig geschnittene Trüffeln unter die Farce gemischt hat, eine Trüffel- oder Madeira-Sauce.

Lachs, gekocht, oder **au court-bouillon.** Der Lachs wird ausgenommen, geschuppt, rein gewaschen und gehörig eingesalzen einige Stunden zugedeckt oder in ein Tuch gehüllt an einen kühlen Ort gestellt. Inzwischen bereitet man den Fisch-Sud, die court-bouillon, indem man mehrere Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln, Porrés und eine Knolle Sellerie putzt, in dünne Scheiben schneidet und über gelindem Feuer in Butter röstet, worauf man 2 Liter weißen Kochwein, ½ Liter Essig und 1 Liter Wasser zugießt, ein Kräuterbündelchen, zwei Lorbeerblätter und etliche Pfefferkörner beifügt und dies Alles eine Stunde wohl zugedeckt kochen läßt. Der Fisch wird hierauf ganz oder, falls man keinen Fischkessel von genügender Größe

besitzt, in große Stücke zertheilt, auf den durchlöcherten Einsatz des Kessels gelegt, mit noch etwas Salz bestreut und mit der durchgeseihten Brühe übergossen, welche ihn gerade bedecken muß. Man bringt ihn langsam zum Sieden, läßt ihn, je nach seiner Größe, 1—2 Stunden leise fortkochen, bis er genügend gar ist, was man am leichtesten erkennt, wenn man das Fleisch ein wenig mit dem Finger drückt und sieht, ob es sich leicht von den Gräten ablöst. Sobald er gar ist, muß er sofort aus der Brühe genommen werden, da er sehr an Wohlgeschmack verliert, wenn er zu lange darin bleibt; dagegen ist er jedoch ungenießbar, wenn er nicht ordentlich durchgekocht ist. Sollte er nicht augenblicklich, wenn er fertig ist, auf den Tisch gegeben werden können, so lasse man ihn auf dem Einsetzer liegen und decke ihn mit heißen Tüchern zu. Beim Anrichten legt man den ganzen oder aus den Stücken wieder zusammengesetzten Fisch auf eine lange Schüssel oder ein mit Servietten umhülltes Bret, garnirt ihn mit frischer Petersilie und giebt etwas von der entfetteten Brühe, sowie Essig und Oel dazu.

Lachs in Gelée, s. Lachs in Aspic.

Lachs mit Gemüsen, auf russische Art. 1 1½ Kilogramm frischer Lachs wird mit Salz, etwas gestoßenem Gewürz und zerschnittenen Zwiebeln bestreut und einige Stunden bei Seite gestellt, während man etwa 8—10 schöne Möhren putzt, in längliche Stücke schneidet und mit Wasser, Butter und Salz halbweich kocht. Dann trocknet man den Fisch ab, schneidet ihn in fingerdicke Stücke und thut ihn zu den Möhren; nach einer Viertelstunde, wenn die Gemüsebrühe sehr kurz eingekocht ist, fügt man ½ Liter süßen, mit einem Löffel Mehl verrührten Rahm und etwas gehackte Petersilie hinzu, läßt Alles noch eine Zeitlang verkochen, bis Fisch und Gemüse genügend weich sind, und giebt das Gericht auf, welches in einigen Theilen Rußlands und in den Ostseeprovinzen sehr beliebt ist. — Ebenso oder ähnlich bereitet man Lachs mit jungen grünen Erbsen; man kocht ein schönes Mittelstück von 2 Kilogramm mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Gewürzen weich, kocht zu gleicher Zeit die nöthige Anzahl frisch ausgehülster grüner Erbsen (auch getrockneter grüner Erbsen) mit Wasser, Salz und Zucker weich und so kurz ein, daß fast gar keine Brühe daran bleibt, legt beim Anrichten den Lachs in die Mitte der Schüssel, die Erbsen ringsherum und reicht geschmolzene Butter oder eine dickliche Butter-Sauce dazu, die aus süßem Rahm, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe gekocht ist. — Auch mit Kartoffeln pflegt man den Lachs zu dämpfen, indem man ein Stück von erforderlicher Größe weichkocht und zur selben Zeit eine Anzahl kleiner Kartoffeln in der Schale absiedet, schält und in einem Casserol mit ½ Liter süßem Rahm, einem Stück Butter und ein wenig Salz kurze Zeit überdämpft; hierauf thut man den ausgegräteten und in Stückchen zerpflückten Lachs hinzu, läßt ihn aber nur heiß darin werden, verdickt die Brühe mit einem Löffel in Rahm zerquirltem Mehl und giebt dann Alles zusammen auf.

Lachs à la Genevoise. Man bereitet eine Court-Bouillon aus in Butter geröstetem Wurzelwerk, das man mit gewöhnlichem, aber unverfälschtem Rothwein, etwas Essig und Wasser, einem Kräuterbündel und wenig Gewürzen eine Stunde kocht, worauf man die Brühe durchseiht, über den vorher eingesalzenen Lachs gießt und letzteren langsam darin weichdünsten läßt. Nachdem dies geschehen, schwitzt man zwei Löffel Mehl in Butter hellbräunlich, gießt 1 Liter von dem Fisch-Sud hinzu, kocht diese Sauce unter fortgesetztem Umrühren zur Hälfte ein, würzt sie mit etwas Sardellenbutter und Citronensaft und giebt sie zu dem Fisch. Zuweilen wird auch Madeira oder Champagner nebst einem Theil kräftiger Fleischbrühe zu dem Fisch-Sud verwendet, was indessen nur in sehr luxuriösen Haushaltungen geschieht.

Lachs, geräucherter. Der auf weiter oben angegebene Art geräucherte Fisch wird entweder so wie er ist in dünne Scheiben zerschnitten, von der Haut befreit, auf einer Schüssel zierlich geordnet und mit Petersilie garnirt nach der Suppe, als Beilage zu Gemüsen oder zum Frühstück und Thee als Zuspeise zum Butterbrod gereicht, oder auf folgende Art für einen Frühstückstisch und als Hors-d'oeuvre vorbereitet: Man schneidet ihn in feine Scheiben, gießt ein wenig sehr feines Provenceröl in eine emaillirte Sautirpfanne, legt die Lachsscheiben neben einander hinein, schwenkt sie einige Minuten über dem Feuer, bis sie völlig weich sind, thut sie sammt dem Oel auf einen Teller, preßt den Saft einer Citrone darüber und servirt sie. In England pflegt man den dünn zerschnittenen geräucherten Lachs in ölbestrichenes Papier zu hüllen, einige Minuten langsam auf dem Rost über gelindem Feuer zu braten und nach dem Erkalten, mit ein wenig Olivenöl beträufelt, zu essen.

Lachs, gerollter, auf irländische Art. Man schuppt und säubert einen nicht zu starken Lachs, spaltet ihn in der Mitte, schneidet Kopf und Schwanz ab, reibt ihn mit einer Mischung von Salz, weißem Pfeffer, Macis und Cayennepfeffer ein, rollt und bindet ihn zusammen und kocht ihn in Wasser mit ein Drittel Essig, einigen Lorbeerblättern, etwas Salz und ganzem Pfeffer sehr langsam weich. Will man einen Theil des Fisches aufheben, so thut man ihn in einen Topf und übergießt ihn mit der Brühe, worin er gekocht worden; man ißt ihn kalt, mit Sardellen-Sauce oder geschmolzener Butter.

Lachs, gesalzener, zuzubereiten. In Rußland, Schweden, Norwegen und Dänemark, sowie auch in Ostpreußen pflegt man viel

eingesalzenen Lachs zu genießen, den man dann, jenachdem er stärker oder schwächer gesalzen ist, zwei, drei, ja bis zwölf Stunden in frischem Wasser auswässert, in reichlichem kalten Wasser ohne weitere Zuthaten zum Feuer setzt, zum Kochen bringt und dann nur etwa eine Viertelstunde ziehen läßt, bis er gar ist. Man giebt ihn hierauf zu Gemüsen verschiedener Art und reicht geschmolzene Butter dazu, oder kocht etwas sauren Rahm mit Butter durch und richtet diese Sauce über dem Fisch an. Häufig brät man ihn auch nach dem Wässern mit saurem Rahm in der Pfanne oder auf dem Rost; ebenso verwendet man ihn, wenn er in reinem Wasser gekocht worden, zu Fisch-Salat.

Lachs auf holländische Art. Man kocht frischen, ausgenommenen und geschuppten Lachs ganz oder in Stücken blos in Salzwasser, indem man auf je 4 Liter Wasser 180 Gramm Salz rechnet, das Wasser rasch zum Sieden bringt und den Fisch hineinlegt, welcher hierauf ganz langsam gargekocht, angerichtet und mit holländischer Sauce zu Tisch gegeben wird.

Lachs mit Kräutern, auf rheinische Art. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in passende Stücke geschnitten, welche man mit Salz bestreut und eine Stunde stehen läßt; hierauf vermischt man feingehackte Petersilie, Estragon und Chalotten, von jedem einen gehäuften Eßlöffel voll, mit ebensoviel gehackten Kapern, einigen gewässerten und entgräteten Sardellen und einer Prise gestoßenem weißem Pfeffer, zerläßt in einer Pfanne je nach der Größe des Lachses 250 Gramm bis 1/2 Kilogramm frische Butter, rührt die Mischung darunter und preßt den Saft einer Citrone hinzu. Man erwärmt diese Marinade über gelindem Feuer, legt den Fisch hinein und läßt ihn unter öfterem Umwenden 2 Stunden darin liegen, wobei die Butter nur warm erhalten wird, ohne zu kochen. Nach Verlauf dieser Zeit macht man in einer anderen Pfanne etwas Butter heiß, brät die Lachsstücke 10 Minuten darin, indem man sie mehrmals mit der Marinade bestreicht, kocht die übrige Marinade mit zwei Gläsern Weißwein und einigen Löffeln Kraftbrühe auf, legirt sie mit einem Eidotter und richtet diese Sauce über dem Fisch an.

Lachs zu mariniren. Ein ganzer, gut gesäuberter und geschuppter Lachs, nach Belieben auch nur ein großes Stück von 2 -3 Kilogramm wird in fingerdicke oder 2 Centimeter starke Scheiben geschnitten, die man mit Salz bestreut, eine Stunde stehen läßt, abtrocknet, mit Provenceröl bestreicht und rasch auf einem Rost bräunlich brät; ebenso kann man sie in Mehl umwenden und in einer Pfanne mit frischer Butter braten. Dann legt man die Fischstücke in einen Steintopf, kocht ein reichliches Liter nicht zu scharfen Weineissig mit 15 Gramm Salz, zwei Lorbeerblättern, etwas Estragon und 2 Gramm Pfefferkörnern, läßt den Essig auskühlen und gießt ihn über den Lachs, den man in dem zugebundenen Topf an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Auf andere Weise verfährt man, indem man eine Marinade aus gleichen Theilen Weineissig, Weißwein und Wasser mit einigen Zwiebeln, Salz, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und etlichen Nelken eine halbe Stunde lang kocht, durchseiht, abermals zum Sieden bringt, die mit Salz bestreuten und abgetrockneten Fischstücke einigemal darin aufkochen läßt, herausnimmt, in einen Topf oder eine Terrine legt, mit dem ausgekühlten Sud übergießt und aufbewahrt. Man servirt den so marinirten Lachs mit Essig und Oel oder mit einer Rémoulade-Sauce.

Lachs, marinirter, auf englische Art. Der Fisch wird in 2 Centimeter dicke Stücke zertheilt, mit geklärter Butter bestrichen, in Mehl gewendet und in siedendem Fett hellbraun gebacken; nach dem Erkalten legt man ihn in einen Steintopf und übergießt ihn mit Essig, der mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, Pfefferkörnern, Estragon und ein wenig Citronenschale gekocht und wieder ausgekühlt ist, schüttet einige Löffel feines Oel auf die Oberfläche, bindet den Topf gut zu und bewahrt ihn auf. — Oder man siedet den Lachs in Salzwasser halb weich, kocht Essig, Weißwein und Wasser zu gleichen Theilen mit Muskatblüthe, Nelken, Ingwer, ganzem Pfeffer und Meerrettig, seiht die Marinade durch, läßt sie erkalten und gießt sie über den Fisch.

Lachs als Matelote. 1 1/2—2 Kilogramm Lachs wird in fingerdicke Stücke geschnitten, eine halbe Stunde gesalzen hingestellt und dann in Wasser mit etwas Essig, Salz, Wurzelwerk, einem Stückchen Butter und wenig Gewürz weichgekocht. Inzwischen bereitet man die Sauce, indem man 1/4 Liter braune Coulis oder mit einer braunen Mehlschwitze verdickte Bouillon in ein Casserol schüttet, etwa zwanzig ganz kleine, in Butter hellbraun gebackene Zwiebelchen 10 Minuten darin kocht, zwei Gläser Rothwein, ein kleines Stück Zucker, etwas Pfeffer, Salz und Sardellenbutter hinzufügt und Alles über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce verrührt. Zuletzt thut man noch in Butter und Citronensaft gedünstete Champignons oder Austern, nach Belieben auch eine Anzahl Fischklößchen hinein und richtet die Matelote über den Lachsstücken an.

Lachs in Mayonnaise. Lachs-Mayonnaise ist eine außerordentlich feine und von allen Kennern hochgeschätzte Schüssel, welche viel Geschicklichkeit und Geschmack zur gehörigen Verzierung und Anordnung bedarf; man servirt den Lachs entweder ganzgekocht oder in dünne Scheiben zerlegt auf diese Art. Man siedet ihn also ganz oder nur ein Stück von etwa 2 Kilogramm in einem zuvor gekochten Fisch-Sud (court-bouillon) ziemlich gar und läßt ihn darin erkalten. Soll ein ganzer Fisch zu der

Mayonnaise verwendet werden, so löst man dann die Haut behutsam davon ab, legt ihn auf eine lange Schüssel oder einen Fett-Sockel, überzieht ihn mit einer dicklichen, sehr weiß gerührten Mayonnaise-Sauce, spritzt durch eine steife, unten abgeschnittene Papierdüte Verzierungen von grüner Navigote-Sauce darauf, besteckt ihn auf dem Rücken mit Silberspießchen, an denen schöne, recht rothgekochte Krebse befestigt sind, und garnirt die Schüssel mit kleingehacktem oder in Würfel geschnittenem Aspic. Macht man die Mayonnaise aus einem Stück des Fisches, so zertheilt man dasselbe nach dem Erkalten in zierliche dünne Scheiben, die man von Haut und Gräten säubert, in der gut bereiteten Mayonnaise-Sauce umwendet, bergförmig auf einer flachen Schüssel aufschichtet und mit Mayonnaise überstreicht. Schließlich verziert man das Ganze mit sehr kleinen Salatherzchen, Krabben oder kleinen Krebsen, auch blosen Krebsschwänzchen, harten Eiern, mixed pickles, Sardellen-Filets, Kapern, Aspic u. dergl.

Lachs à la Milanaise. Ein Stück Lachs aus der Mitte, welches ungefähr 1 1/2 Kilogramm wiegt, wird in dünne Schnitten zertheilt, die man von Haut und Gräten befreit, in guten Weißwein taucht und in herzförmig zugeschnittene weiße Papierstücke hüllt, die zuvor mit Oel oder Butter bestrichen und mit einem Stückchen Knoblauch eingerieben worden sind. Dann brät man diese Fischstücke langsam auf dem Rost über hellem Feuer, servirt sie auf einer heißgemachten Schüssel und giebt folgende Sauce dazu. Zwei ausgegrätete, in kleine Streifchen zerschnittene Sardellen werden mit 60 Gramm frischer Butter, 2 3 jungen, feingehackten Zwiebeln und einem Eßlöffel voll gehackter Champignons in einem Casserol über dem Feuer verrührt, bis die Zwiebeln gelblich zu werden beginnen; hierauf stäubt man einen Löffel Mehl darüber, gießt eine Obertasse sehr kräftige Bouillon, ein Glas Weißwein und einen Eßlöffel Kräuter-Essig hinzu, würzt die Sauce mit einem Löffel Senf, etwas Salz und einer Messerspitze Cayennepfeffer, läßt Alles leise verkochen, bis die Sauce dicklich geworden ist, und rührt kurz vor dem Aufgeben noch zwei Löffel gehackte Kapern hinein.

Lachs-Pastete. Ein schönes Mittelstück aus dem Fische von 1 1/2—2 Kilogramm wird gesäubert, von Haut und Gräten befreit, in dünne Scheiben geschnitten und diese mit Sardellen- und Trüffelstückchen durchspickt, worauf man sie mit einigen Löffeln fines herbes bestreut und in frischer Butter halbgar dünstet. Inzwischen bereitet man eine Farce aus 1 Kilogramm Hechtfleisch, 250 Gramm in Milch geweichter und über dem Feuer abgebrannter Semmel, 200 Gramm feingehacktem Krebsfleisch, 1/2 Kilogramm schaumig gerührter Butter, zwei Löffeln Sardellenbutter und vier Löffeln fines herbes nebst zwei ganzen Eiern und vier Dottern, salzt diese Mischung gehörig und streicht sie durch ein Haarsieb. Eine Pastetenform wird mit geklärter Butter ausgepinselt, mit Blätterteig gefüttert, mit Farce bestrichen, auf diese eine Schicht Fischstücke gelegt und mit Trüffelscheibchen oder fines herbes überstreut, dann kommt wieder eine Schicht Farce, der Rest der Fischstücke und zuletzt nochmals Farce, die man mit einigen Butterstückchen belegt und mit einem verzierten Blätterteigdeckel bedeckt, welcher mit einem kleinen Teigkamin versehen ist und mit geschlagenem Ei überstrichen wird. Man läßt die Pastete langsam 2 Stunden backen und kann sie warm oder kalt zu Tisch geben; im ersteren Falle gießt man ein wenig Trüffel- oder Krebs-Sauce oben hinein und reicht die übrige Sauce dazu; im letzteren Falle gießt man etwas mit Wein gekochtes Fisch-Gelée oder einige Löffel von einem kräftigen Fisch-Sud, zu dem man die Gräten und sonstigen Abfall von dem verwendeten Fisch mit benützt hat; hinein und läßt die Pastete mindestens 1—2 Tage stehen, ehe man sie auf die Tafel bringt. — Auf andere Weise kann man auch die Ueberreste von einem gekochten Lachs trefflich als Pastete zurichten, indem man den Fisch von Haut und Gräten säubert, in nicht zu kleine Stückchen zerbricht, mit einer sehr heißen, kräftigen Béchamel-Sauce vermischt und in einer zuvor blind abgebackenen Hohl-Pastete (Vol-au-vent) von Blätterteig aufträgt.

Lachs-Pastete als Schüssel-Pastete. Ein Stück Lachs von 1 1/2—2 Kilogramm wird geschuppt, in dünne Scheiben geschnitten, von Haut und Gräten befreit, gesalzen und einige Stunden in eine Marinade von Olivenöl, Citronensaft, Pfeffer, gehackten Chalotten, Estragon und Petersilie gelegt, worauf man sie in Butter steif werden läßt. Dann bestreicht man eine Schüssel mit Butter, legt eine Schicht Fischfarce und die Lachs-Scheiben darauf, bedeckt letztere abermals mit Farce, setzt einen Rand von Blätterteig rings um die Schüssel, legt einen Teigdeckel über das Ganze, den man gut mit dem Rand verbindet und mit Ei überstreicht, bäckt die Pastete 1 1/2—2 Stunden und giebt eine Austern-, Champignon-, Hummer- oder Krebs-Sauce dazu, von der man einen Theil über die fertiggebackene Pastete füllt, nachdem man ringsherum den Deckel aufgeschnitten hat.

Lachs-Pastetchen. Uebriggebliebenen gekochten oder frischgekochten Lachs (auf je 20 Pastetchen 1/2 Kilogramm Fisch) säubert man von Haut und Gräten, zerpflückt ihn in kleine Stückchen und beträufelt dieselben mit Citronensaft, bereitet eine sehr dicklich eingekochte Béchamel-Sauce, rührt sie mit sechs Eidottern ab und vermischt sie mit den Lachsstückchen, worauf man sie in die noch heißen, vorher gebackenen Blätterteig-Pastetchen füllt und letztere sofort zu Tisch giebt.

Lachs-Pastetchen von geräuchertem Lachs. Von der nöthigen Anzahl länglicher oder runder

ganz kleiner, sehr feiner Weißbrödchen reibt man die braune Rinde ab, schneidet oben einen Deckel herunter, höhlt die Brödchen aus, taucht sie in geklärte Butter und läßt sie im Ofen spröde aber nicht hart werden. Nach dem Erkalten gießt man in jedes Brödchen einen Löffel ungesäuertes Fleisch-Gelée, das man zu diesem Zweck zerlaufen läßt, füllt würflig geschnittenen und mit etwas weißem Pfeffer bestreuten geräucherten Lachs hinein und übergießt diesen abermals mit Gelée, worauf man die Pastetchen kaltstellt, damit das Gelée wieder erstarrt; man servirt sie mit frischer Petersilie umkränzt bei Frühstücken oder Abendessen als Beigabe zur Bouillon.

Lachs-Pavesen. Etwa 6—8 Tags zuvor gebackene Mundbrödchen werden in dünne Schnitten zertheilt und auf eine große flache Schüssel gelegt, wo man sie mit Milch übergießt, die mit mehreren Eidottern und etwas Salz verrührt ist; ebenso schneidet man dünne Scheibchen von geräuchertem Lachs in der Größe der Semmelschnitten, weicht sie eine Stunde in Milch und trocknet sie gut ab. Nachdem die Mundbrod-Scheiben ein wenig aufgeweicht sind, läßt man sie auf einem Siebe völlig ablaufen, legt die Hälfte davon auf ein gutgebuttertes Backblech, belegt sie mit den Lachsschnittchen und deckt die anderen Semmelscheiben darüber. Etwa 1/4 Liter fetten sauren Rahm verrührt man über dem Feuer mit ein wenig Mehl und Butter zu einem dicken, glatten Brei, würzt denselben mit Salz, weißem Pfeffer und geriebenem Parmesankäse und vermischt ihn nach dem Auskühlen mit drei bis vier Eidottern; diese Mischung streicht man über die Pavesen, überstreut sie dick mit Parmesankäse und geriebener Semmel, beträufelt sie mit Krebsbutter, bäckt sie bei ziemlicher Hitze goldbraun und giebt sie, mit frischer oder gebackener Petersilie garnirt, heiß als Hors-d'oeuvre nach der Suppe.

Lachs-Salat. Man bereitet denselben gewöhnlich aus den Ueberresten von gekochtem, gebratenem oder auf dem Rost grillirtem Lachs, kann aber auch ein Stück Fisch von 1—1 1/2 Kilogramm besonders dazu kochen oder braten; der Fisch wird in zierliche, fingerstarke viereckige Stückchen geschnitten, von Haut und Gräten gesäubert und mit einer Mayonnaise-Sauce oder einer Salat-Sauce aus zwei gerührten rohen und einigen hartgekochten Eidottern, Olivenöl, feinstem Weinessig, Salz, weißem Pfeffer, etwas gutem Senf, gehacktem Estragon und Petersilie und ein wenig Sardellen-Essenz vermischt, auf einer flachen Schüssel bergförmig angerichtet und mit Sardellenstreifchen, Kapern, kleinen Salatherzchen, Krebsschwänzen, in Essenz eingelegten Champignons und ganz kleinen Pfeffergürkchen sowie mixed pickles verziert. Besonders gut sieht der Salat aus, wenn man eine Randform nach und nach mit Aspic gefüllt und auf Eis gestellt hat, diesen Rand dann ausstürzt und um den in der Mitte aufgehäuften Lachs-Salat legt; indessen kann man ihn auch mit gehacktem hellem und dunklem Aspic garniren.

Lachs-Suppe, englische. Ungefähr 1 Kilogramm frischer Lachs wird in Salzwasser gekocht und noch warm von Haut und Gräten befreit; man sucht die besten Stücke davon aus, schneidet sie in zierliche Scheibchen und stellt sie, mit ein wenig Fischbrühe übergossen, bei Seite; das übrige Lachsfleisch stampft man mit einigen gekochten und ausgeschälten Krabben oder einem Stück Hummer, nach Belieben auch etlichen Krebsschwänzen, ein wenig Rahm, drei hartgekochten Eidottern und einem kleinen Löffel Sardellen-Essenz im Mörser zu einem geschmeidigen Teig, zerläßt 80 Gramm frische Butter in einem Casserol, schwitzt zwei Löffel Mehl darin hellbraun, gießt etwas Fleischbrühe zu und rührt die Mischung hinein. Dann schüttet man noch etwa 1 1/2 Liter kräftige Kalbs-Bouillon oder weiße Coulis an, würzt die Suppe, welche so dicklich wie sehr fetter Rahm sein muß, mit Salz, einer Prise weißem Pfeffer und ganz wenig Cayennepfeffer, läßt die Lachs-Scheiben darin heiß werden, ohne daß sie kochen, und giebt sofort auf. — Sehr beliebt ist auch folgende Methode, diese Suppe zu bereiten: 1 Kilogramm frischer Lachs wird aus Haut und Gräten gelöst, in zierliche Stücke zertheilt, diese werden mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißer Butter oder Fett gedünstet, bis sie weich sind. Inzwischen setzt man 1 1/2—2 Liter Kalbsbrühe mit einem feingeschnittenen Salatkopf und etwa 3/8 Liter junger grüner Erbsen zum Feuer, dämpft die Gemüse in der Brühe eine Stunde lang, streicht die Suppe durch ein Haarsieb, gießt sie in das Casserol zurück, würzt sie mit Salz und Pfeffer, legt 1/4 Liter besonders gedünstete grüne Erbsen und die Lachsstückchen hinein, läßt Alles nochmals sehr heiß werden und richtet die Suppe an.

Lachs à la Tartare. Einige schöne, fingerstarke Scheiben aus dem Mittelstück eines frischen Lachses werden flüchtig in Salzwasser abgewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, mit sehr feinem Olivenöl über und über bestrichen, mit Pfeffer und Salz bestreut und über gelindem Feuer auf dem Rost gebraten, wobei man sie öfters umwendet und mit Oel anfeuchtet. Sobald die Fischstücke sich bei einem Druck mit dem Finger leicht von den Gräten ablösen, sind sie genügend gar, werden mit Kapern oder Oliven garnirt und sofort angerichtet, wobei man folgende, schon zuvor bereitete Sauce dazu servirt. Ein bis zwei frische Eidotter werden mit einer Prise Salz, nach und nach hinzugefügten 4—5 Eßlöffeln feinem Oel, drei Theelöffeln gutem Weinessig, einem Theelöffel Chili-Essig, einem Theelöffel Estragon-Essig, einem Eßlöffel Senf, einem Theelöffel feingehackter junger Zwiebeln, einem Theelöffel Kerbel, zwei

feingehackten Sardellen und einigen gehackten kleinen Pfeffergürkchen verrührt, wobei man die Schüssel, in der die Mischung bewerkstelligt wird, auf Eis oder an einem sehr kühlen Ort stehen haben muß.

Lachsforelle, franz. truite saumonée, engl. salmon trout, lat. Salmo trutta. Eine Mittelgattung zwischen Lachs und Forelle, welche sich in den Meeren, Flüssen und Seen, auch in größeren Teichen findet und von welcher einzelne Arten ebenso wie der Lachs ihre Wanderung im ersten Frühjahr aus dem Meere in die Süßwasser antreten, um im Herbst in jene zurückzukehren. Die eigentliche Lachsforelle wird 3—5 Kilogramm schwer, oft noch mehr, hat einen schwarzblauen Rücken, grünliche Seiten, die mit weiß umränderten schwarzen, rothen oder gelben Punkten gesprenkelt sind, und einen gelblich-weißen Bauch; ihr Fleisch ist röthlich, zart und sehr geschätzt, es gleicht dem des Lachses, ist aber weniger fett und daher leichter verdaulich. Am besten sind die Lachs-Forellen von 2 1/2—3 Kilogramm, und zwar vom Frühling bis zur Laichzeit, welche von Ende September bis November dauert; man giebt sie wegen ihrer Schönheit meistens blau abgesotten, mit Essig und Oel und einer holländischen Sauce zu Tisch, kann sie aber auch auf alle Arten wie die Forellen oder den Lachs zubereiten. In Schottland werden sehr viele Lachsforellen gefangen, die dann sowohl eingesalzen als auch geräuchert und in diesem Zustand versendet werden.

Lait de poule. Man vermischt zwei rohe, sehr frische Eidotter unter fortgesetztem Umrühren mit 30 Gramm gestoßenem Zucker und 2—3 Eßlöffeln Orangenblüthenwasser, rührt so lange, bis die Eier weiß zu werden beginnen, gießt ein Glas heißes Wasser zu, was man gut verquirlt, und giebt das Getränk warm; es wird meistens Kranken zur Stärkung gereicht, wobei man das Orangenblüthenwasser wegläßt, wenn es der Arzt nicht gestattet. — Eine andere Art Lait de poule bildet ein angenehm erwärmendes und erquickendes Getränk für Gesunde und ist besonders bei Damen beliebt; man rührt in einem Glase ein Eidotter mit zwei Eßlöffeln Zucker recht schaumig, gießt dann drei Löffel feinen Rum oder Cognac, Kirschwasser u. dergl. zu und füllt das Glas unter beständigem Umrühren mit heißer Milch.

Lake zum Pökeln von allerhand Fleisch zu kochen (s. auch Einpökeln). Zum Einpökeln von Rindfleisch, Schweinefleisch, Zungen u. s. w. thut man am besten, eine gekochte Salzlake zu verwenden, welche das in die Gefäße fest eingeschichtete Fleisch völlig bedecken muß, worauf man einen beschwerten Deckel darüberlegt und das Fleisch je nach der Größe und Schwere des Stückes kürzere oder längere Zeit darin liegen läßt. Eine Rindszunge bedarf nur 8 Tage, Schweinsknöchel 10—12 Tage, ein großer Schinken oder ein Stück Rindfleisch von 8—10 Kilogramm muß vier Wochen in der Lake liegen bleiben, ohne daß man täglich nachzusehen und das Fleisch umzuwenden braucht, wie es nothwendig ist, wenn man das Fleisch blos mit Salz und Salpeter einreibt. Für größere Fleischmengen bereitet man z. B. eine Lake aus 10 Liter weichem Wasser mit 1 Kilogramm Rohzucker, 2 1/2 Kilogramm Kochsalz und 120 Gramm Salpeter, läßt Alles langsam kochen, indem man öfters den Schaum abnimmt, bis die Brühe ein Ei trägt; zu kleineren Quantitäten nimmt man z. B. 3 Liter Wasser, 1 Kilogramm Salz, 30 Gramm Salpeter und 70 Gramm Zucker. Bevor man die Lake über das Fleisch gießt, muß sie stets vollständig ausgekühlt sein.

Lamm, franz. agneau, engl. lamb. Mit diesem Namen bezeichnet man die jungen Schafe vor Zurücklegung des ersten Lebensjahres; das Fleisch der blos mit Milch genährten Lämmer gilt als besonders zart und wohlschmeckend, aber das von solchen Lämmern, die bereits mit auf die Weide gegangen sind, schmeckt kräftiger und sagt Vielen noch mehr zu. Das Fleisch von grobwolligen Lämmern ist besser als das von feinwolligen, auch muß das Thier bereits einige Monate alt sein, bevor es geschlachtet werden darf; die Haupt-Saison für Lammfleisch ist von Anfang December bis Ende April, doch ist das Fleisch der Sommerlämmer ebenso für den Herbst zum Verbrauch geeignet. Gutes Lammfleisch erkennt man an dem festen weißen Fleisch und Fett; ist das Fleisch weich und röthlich, das Fett aber gelblich, so vermeide man den Ankauf desselben. Das Vorderviertel gilt als der beste und zarteste Theil vom Lamm.

Lammbraten. Hierzu wählt man entweder das Schulterstück oder die Keule mit dem Nierenstück; das Fleisch muß etwa zwei Tage altschlachten sein, wird wo möglich nicht gewaschen, sondern nur gut abgewischt, mit Salz bestreut und in einer Pfanne mit reichlicher siedender Butter bei ziemlicher Ofenhitze unter fleißigem Begießen 1—1 1/2 Stunden gebraten, wobei man dann und wann einige Löffel kräftige Fleischbrühe zuschüttet und Acht giebt, daß der Bratensatz in der Pfanne nicht zu braun werde. Bei dem Anrichten garnirt man den Lammbraten mit ausgebackener Petersilie und giebt die mit Jus oder Fleischbrühe verkochte und mit sehr wenig hellbraun geschwitztem Mehl sämig gemachte Sauce nebst Salat oder feinem grünen Gemüse dazu.

Lammbraten auf englische Art. Das gut abgelegene Vorderviertel eines nicht zu kleinen Lammes wird flüchtig gewaschen, abgetrocknet, mit Salz und ein wenig weißem Pfeffer bestreut und an einen kleinen Spieß gesteckt, der an einem größeren befestigt wird, worauf man das Fleischstück mit gebutterten Papierbogen umbindet und 1 1/2 Stunden über hellem Feuer brät.

Dann nimmt man die Papierhülle ab, bestreicht das Fleisch mit Butter, stäubt ein wenig Mehl und Salz darüber und läßt es eine schöne hellbraune Farbe annehmen. Bei dem Anrichten macht man einen Einschnitt zwischen Bug und Schulter und streicht etwas frische Butter, Citronensaft und Cayennepfeffer hinein, was dem Fleisch einen angenehm pikanten Geschmack giebt, oder man servirt Pfeffermünz-Sauce (mint sauce), Spinat, Blumenkohl, Kartoffeln, junge grüne Erbsen, Endivien-Salat oder Kopf-Salat dazu.

Lammbraten auf französische Art. Ein Lamm-Viertel wird gespickt, mit gebuttertem Papier überbunden und am Spieß über hellem Feuer gebraten; wenn es beinahe gar ist, entfernt man das Papier, streut Salz und sehr feingehackte Petersilie über den Braten, bräunt ihn vollends, macht unterhalb der Schulter mehrere Einschnitte und streicht Haushofmeister-Butter in dieselben. Brät man eine Keule, so giebt man ein Sauerampfer-Purée, Liebesapfel- oder Navigote-Sauce dazu.

Lammbraten, gefüllter. Das Hinterviertel oder die Brust eines Lammes füllt man mit einer gutbereiteten Kalbfleisch-Farce oder mit einer Semmel-Farce aus einem Stück schaumig gerührter Butter, einem Dotter und einem ganzen Ei, zwei in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Mundbroden, etwas Salz, geriebener Muskatnuß und gehackter Petersilie, näht die Oeffnung dann zusammen und brät das Fleisch unter fleißigem Begießen mit reichlicher Butter in der Pfanne oder am Spieß.

Lammbraten wie Wildbraten bereitet. Man stößt sechs Wachholderbeeren, vier Gewürznelken und 6—8 Pfefferkörner, mischt einige feingehackte Estragon- und Rosmarinblätter sowie etwas Majoran und 3—4 gehackte Chalotten hinzu und reibt mit diesem Gemisch eine gut abgehängte Lammkeule von etwa 2½ Kilogramm tüchtig ein, legt sie in eine tiefe Schüssel und übergießt sie mit vier Eßlöffeln Rothwein und vier Eßlöffeln Weinessig. Man läßt das Fleisch drei Tage in dieser Marinade liegen, wendet es täglich um, trocknet es hierauf gut ab, bestreut es mit Salz und brät es eine reichliche Stunde unter fleißigem Begießen in Butter; wenn der Braten beinahe gar ist, schüttet man einige Löffel sauren oder süßen Rahm in die Pfanne und verkocht denselben mit der Braten-Sauce.

Lammsbrust, gedämpfte. Nachdem die Haut von der Brust beseitigt ist, blanchirt man dieselbe 2—3 Minuten in siedendem Wasser, kühlt sie in kaltem Wasser und läßt sie gut ablaufen; man belegt sie mit dünnen, von Haut und Kernen befreiten Citronenscheiben und bedeckt sie über und über mit Speckschnitten, legt das Fleisch dann in ein Casserol auf eine Unterlage von Speckscheiben, gießt etwas kräftige helle Fleischbrühe darüber und läßt es zugedeckt langsam weichdämpfen, wobei man es häufig mit der immer mehr einkochenden Brühe begießt und zuletzt glacirt, nachdem man die Speck- und Citronenscheiben entfernt hat. Man richtet die Lammsbrust auf gekochten Macaroni oder auf Spinat an und übergießt das Ganze mit etwas brauner Coulis. — Oder man dämpft das Fleisch auf dieselbe Art, zieht dann die Knochen heraus, preßt das Fleisch zwischen zwei Schüsseln oder beschwerten Bretern, bis es ausgekühlt ist, zerschneidet es in nette, cotelettenförmige Stücke, macht diese in der Dämpfbrühe wieder heiß, glacirt sie damit und ordnet sie kranzförmig um eine Schüssel mit jungen Erbsen, Sauerampfer, Spinat u. dergl.

Lammsbrust, gefüllte. Aus einer fleischigen Lammsbrust löst man die Knochen, füllt die Brust mit einer guten Kalbfleischfarce, näht sie zu, bestreut sie mit Salz, brät sie in hellbrauner Butter ringsherum braun und läßt sie dann auf einer Unterlage von Speckscheiben gut zugedeckt bei gelindem Feuer langsam gardünsten, wobei man sie häufig mit dem Fett aus dem Casserol begießt. Bei dem Anrichten zieht man die Fäden heraus, giebt eine Kapern- oder Madeira-Sauce dazu, oder schneidet sie in Scheiben und legt sie um ein Ragout von Champignons, Krebsschwänzen und Kalbfleischklößchen, das man mit einer Krebs-Sauce servirt.

Lammsbrust, mit Krebsen gefüllt, auf Wiener Art. Man siedet und schält fünfundzwanzig ziemlich große Krebse, macht aus den Schalen Krebsbutter, verrührt dieselbe zu Schaum, mischt nach und nach drei ganze Eier, drei in Milch geweichte und ausgedrückte Mundbrödchen, etwas Salz, das kleingeschnittene Krebsfleisch und einen Löffel gehackte Petersilie hinzu, füllt diese Farce in eine Lammsbrust, salzt sie, begießt sie mit hellbrauner Butter und brät sie.

Lamm-Coteletten, s. auch Coteletten, Lamm-. Das beste Ende eines gut abgehängten Rippenstücks wird in Coteletten zertheilt, das Fleisch vom Ende des Knochens abgeschabt und die unten an den Coteletten befindlichen kleinen Knochen werden herausgelöst, damit die Coteletten eine gute Form bekommen, worauf man sie mit der breiten Fläche eines Cotelettenmessers klopft und dann nach Angabe weiter zurichtet.

Lamm-Coteletten in Blätterteig. Nachdem die Coteletten geformt, geklopft und ein wenig gesalzen sind, schwitzt man einige Löffel gehackte Chalotten, Champignons und Petersilie in Butter, legt die Coteletten dazu und dünstet sie auf beiden Seiten gar, überstreicht sie hierauf messerrückenstark mit einer pikanten Kalbfleisch-Farce, die mit den fines herbes vermischt ist, träufelt etwas Citronensaft darauf und hüllt sie in dünn ausgerollte, herzförmig zugeschnittene Blätterteig-Platten, doch so, daß das Rippchen unbedeckt bleibt. Dann überstreicht man sie mit Ei, bäckt sie auf einem Blech im Ofen goldgelb und servirt sie mit einer Sardellen-Sauce.

Lamm-Coteletten auf englische Art. Die gehörig zugeschnittenen Coteletten werden mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und hierauf entweder in geklärte Butter getaucht und auf dem Rost gebraten oder in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in siedendem Fett ausgebacken. — Eine sehr beliebte Zubereitungsmethode besteht auch darin, sie in einer Pfanne mit geklärter Butter über dem Feuer zu schwenken, mit Fleisch-Glace zu überziehen und zu jungen grünen Erbsen zu geben, welche mit Salzwasser und etwas Petersilie weichgekocht und schließlich mit einem Kaffeelöffel gestoßenem Zucker und einem Stück frischer Butter nebst etlichen feingehackten Pfefferminzblättchen durchgeschüttelt worden sind.

Lamm-Coteletten auf französische Art. Die nett zugeschnittenen, geklopften und mit Salz und weißem Pfeffer bestreuten Coteletten werden in geklärter Butter über dem Feuer geschwenkt, dann mit etwas brauner Kraftbrühe und Bordeauxwein begossen, vollends weichgedünstet und kaltgestellt. Nachdem sie ausgekühlt sind, wendet man sie in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrod, bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun und servirt sie sofort, wobei man jedes der kleinen vorstehenden Rippchen mit einer Papiermanschette umgiebt.

Lamm-Coteletten auf italienische Art. Man taucht die gehörig zugerichteten Coteletten in lauwarme, zerlassene Butter und überstreut sie dicht mit geriebenem Weißbrod und Parmesankäse, wendet sie dann in geschlagenem Ei und nochmals in geriebenem Weißbrod und Käse, worauf man sie in siedendem Schmalz bäckt und mit Liebesapfel-Sauce zu Tisch giebt.

Lamm-Coteletten à la cingara. Eine mäßig große, geräucherte Rindszunge wird abgekocht, von der Haut befreit und der Quere nach in zwei Hälften getheilt; diejenige Hälfte, welche die Spitze bildet, hackt man sehr fein und streut sie zum Theil über eine Anzahl geklopfter, mit Salz bestreuter und in Eiweiß getauchter Lamm-Coteletten, die man hierauf in geklärter Butter rasch gar brät oder sautirt. Inzwischen bereitet man eine kräftige Béchamel-Sauce, verrührt dieselbe mit dem Rest der gehackten Zunge (die dicke Hälfte wird zum Aufschneiden oder zu anderweitigem Gebrauch aufbewahrt) und giebt diese Sauce zu den Coteletten.

Lamm-Coteletten à la Princesse. Nachdem man die gut zurechtgemachten, ein wenig geklopften und gesalzenen Coteletten in geklärter Butter halb gar gedünstet hat, schwitzt man in 60 Gramm frischer Butter einen Eßlöffel gehackte Petersilie, ebensoviel Chalotten, Champignons und feingehackten rohen Schinken fünf Minuten lang, fügt ⅛ Liter weiße Coulis, etwas Pfeffer, Salz, eine Prise gestoßenen Zucker, den Saft einer halben Citrone, zwei Eidotter und ein wenig geriebene Muskatnuß hinzu und verrührt Alles über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce, die jedoch nicht zum Kochen kommen darf. Wenn diese Sauce beinahe kalt und sehr dick geworden ist, taucht man die Coteletten hinein, legt sie auf Eis, wendet sie dann noch in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Butter und servirt sie mit Kräuter-Sauce oder grünem Gemüse.

Lammfleisch mit Champignons. Man löst die Knochen aus einem Brustst ück, bestreut das Fleisch mit ein wenig Pfeffer und Salz und brät es in Butter von beiden Seiten braun; dann legt man es in ein Casserol auf einige Speckscheiben und gießt soviel weiße Coulis darüber, daß das Fleisch beinahe dadurch bedeckt ist, fügt ½ Kilogramm geputzte kleine Champignons, etwas feingehackte Petersilie und Schnittlauch, einen Theelöffel Salz und sechs Pfefferkörner hinzu und dämpft Alles wohl zugedeckt langsam 1½ Stunden. Hierauf nimmt man das Lammfleisch heraus, legt es auf eine heiße Schüssel, preßt den Saft einer Citrone darüber, garnirt es mit den Champignons und übergießt es mit der durchgeseihten Sauce. Zuweilen ersetzt man die Champignons auch durch feingeschnittene Trüffeln.

Lammfleisch mit Citronensaft. Das Schulterstück von einem Lamm wird in kräftiger Rindfleischbrühe langsam gargekocht und mit dem Saft von zwei bis drei Citronen beträufelt; die Brühe verdickt man mit einer hellbraunen Mehlschwitze, läßt sie mit etwas kleingeschnittener Citronenschale und einer Prise Pfeffer aufkochen und richtet sie über dem Fleisch an.

Lammfleisch, gebackenes, auf österreichische Art. Das Brust- oder Rückenstück eines Lammes wird in gleichmäßige Stücke zertheilt, die man abhäutet, ein wenig zurechtputzt und mit einer Messerfläche breitschlägt, mit Salz bestreut eine Stunde stehen läßt, in Mehl umkehrt, in kaltes Wasser oder geschlagenes Ei eintaucht, in geriebener Semmel umwendet, rasch in siedender Butter oder in Fett schön goldbraun bäckt und, mit gebackener Petersilie verziert, auf den Tisch giebt; häufig garnirt man sie auch um Gemüse.

Lammfleisch, gebackenes, auf französische Art. Einige Brustst ücke werden in siedendem Wasser blanchirt, in frischem Wasser abgekühlt, abgetrocknet, in einer Braise beinahe weichgedämpft und dann zwischen zwei Deckeln gepreßt, bis sie erkaltet sind. Währenddem schneidet man eine Zwiebel und etwas Wurzelwerk in dünne Blättchen, schwitzt sie in Butter und dünstet sie in Fleischbrühe völlig weich und kurz ein, verrührt sie mit einer dicklichen weißen Coulis, die mit einigen Eidottern legirt und mit Citronensaft gesäuert ist, zertheilt das Fleisch

in zwei Finger breite Stücke, taucht dieselben mehrmals in die Sauce ein, so daß sie ganz davon eingehüllt sind, überstreut sie mit geriebener Semmel, wendet sie in zerquirltem Ei und nochmals in Semmel, bäckt sie in siedender Butter braun und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

Lammfleisch, gedämpftes, ſ. auch Lammbrust, gedämpfte.

Lammfleisch, gedämpftes, auf amerikanische Art. Das Schulterstück von einem fleischigen Lamm wird in mehrere nicht zu kleine Stücke zerschnitten und diese mit kaltem Wasser und einem Löffel Salz in einem bedeckten Casserol zugesetzt; wenn das Fleisch zu kochen beginnt, schäumt man es ab, deckt aber den Deckel gleich wieder darauf und läßt es überhaupt nicht rasch sieden, sondern nur ganz langsam dünsten, bis es fast weich ist. Dann brüht und schält man sechs bis acht große, schöne Tomaten oder Liebesäpfel, zerschneidet sie in Hälften und thut sie zu dem Fleisch; ebenso schält man eine Anzahl mehlige Kartoffeln roh, theilt sie in Viertel, legt sie hinzu und würzt das Gericht mit einer Prise Cayennepfeffer, worauf man das Ganze noch so lange dämpft, bis die Kartoffeln weich, die Tomaten völlig zerkocht sind und die Brühe gehörig sämig geworden ist; man richtet schließlich das Fleisch mit den Kartoffeln und der Brühe zusammen auf einer Schüssel an.

Lammfleisch, gedämpftes, mit Gurken. Eine Lammkeule oder beide werden gehäutet, geklopft und mit Salz bestreut, in einem Casserol mit Speckscheiben und einigen zerschnittenen Zwiebeln auf beiden Seiten gebräunt und unter öfterem Zugießen von kräftiger Fleischbrühe langsam weichgedämpft, wobei man das Fleisch häufig mit der kurz eingekochten Brühe begießt, bis es auf der Oberseite glasirt ist. Sechs Gurken schält man, schneidet sie in dünne Scheiben, dünstet sie in Butter weich, stäubt einen Löffel Mehl darüber, schüttet Fleischbrühe und ein wenig Essig zu, läßt Alles noch eine Weile verkochen, legirt die Brühe mit etlichen Eidottern und richtet das Lammfleisch darauf an.

Lammfleisch, gedämpftes, mit Hopfensprossen, Spargel oder Blumenkohl. Ein Schulterstück wird in kleinere Theile zerlegt, in siedendem Wasser blanchirt, in frischem Wasser gekühlt und in 125 Gramm Butter mit Salz, einer Zwiebel und etwas Wurzelwerk eine Viertelstunde lang gedünstet, worauf man 1/2 Liter kräftige helle Fleischbrühe, die mit einer hellgelben Mehlschwitze verdickt ist, oder am besten weiße Coulis angießt und das Fleisch vollends weich darin dämpft. Inzwischen kocht man die nöthige Menge Hopfensprossen, in Stücke zertheilten Spargel oder Blumenkohl in Salzwasser weich, gießt letzteres ab, thut das Gemüse zu dem Lammfleisch, läßt es noch kurze Zeit damit dämpfen, legirt die Brühe mit zwei bis drei Eidottern und würzt sie mit ein wenig gestoßenem Macis oder Citronensaft, um sie über dem Fleisch und Gemüse anzurichten.

Lammfleisch, geröstetes, auf englische Art. Eine Lammsschulter wird in siedendes Wasser gelegt, und nachdem sie einige Minuten darin gekocht hat, läßt man sie noch ungefähr drei Viertelstunden an einer nicht zu heißen Stelle des Ofens in dem Wasser ziehen, nimmt sie dann heraus, zerschneidet sie in 1 1/2 Finger dicke Stücke, wendet dieselben in geschlagenem Eigelb und bestreut sie mit geriebenem Weißbrod, das mit ein wenig Pfeffer und Salz nebst einem Eßlöffel feingehackter frischer oder getrockneter Kräuter (Petersilie, Thymian und Majoran) vermischt ist. Hierauf brät man das Fleisch auf dem Rost hellbraun und servirt es mit folgender Sauce: Eine Prise Cayennepfeffer und 120 Gramm gestoßener Zucker werden in 1/4 Liter weißem Weinessig über dem Feuer verrührt, bis der Zucker aufgelöst ist, worauf man die Mischung mit einem Glase Rothwein zehn Minuten verkochen läßt.

Lammfleisch-Pastete. Wird ganz in derselben Weise hergestellt wie Kalbfleisch-Pastete, ſ. d.

Lammfleisch à la poulette. Das Vorderviertel eines Lammes wird in zwei Finger dicke Stücke zerschnitten, die man in siedendem Wasser blanchirt und in kaltem Wasser abkühlt; unterdessen zerläßt man 70—80 Gramm Butter in einem Casserol und rührt einen Kochlöffel Mehl hinzu, welches nur ganz hellgelblich werden darf und mit nach und nach hinzugegossenen 3/4 Liter siedendem Wasser zu einer glatten, sämigen Brühe verkocht wird. In diese legt man das Lammfleisch, würzt mit Salz, weißem Pfeffer, etlichen kleinen Zwiebeln und einem Kräuterbündel, dämpft das Fleisch langsam weich, fügt noch eine Anzahl zerschnittene Champignons hinzu, die zuvor in Butter und Citronensaft gedünstet worden, nimmt das Fett von der Sauce, legirt sie mit zwei Eidottern und giebt auf.

Lammfleisch-Ragout mit Sauerampfer. 1 1/2—2 Kilogramm Lammfleisch von einem Vorderviertel werden blanchirt, abgekühlt, abgetrocknet und in passende Stücke zertheilt; man schwitzt hierauf eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Möhre, ein Stück Sellerie und etwas Petersilienwurzel in 80 Gramm Butter, stäubt einen Eßlöffel Mehl darüber, gießt 1/2 Liter kochende Fleischbrühe an, würzt mit etwas Pfeffer und Salz und verrührt dies über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce, die man durch ein Haarsieb streicht und in der man das Lammfleisch völlig weichdünstet. Nachdem dies geschehen ist, gießt man die Sauce von dem Fleisch ab, legirt sie mit drei Eidottern und einigen Löffeln saurem Rahm, vermischt sie mit einigen Handvoll Sauerampfer, der in

Butter weichgedämpft ist, thut das Fleisch wieder hinein, läßt das Ragout heiß werden und giebt es auf.

Lammfleisch mit Sardellen. Nachdem man ein fleischiges Lammsviertel abgehäutet hat, hackt man 3—4 Chalotten, 125 Gramm Sardellen und 125 Gramm Speck sehr fein durcheinander, durchspickt das Fleisch mit dieser Mischung und dämpft es in einem Casserol mit 125 Gramm Butter gut zugedeckt weich, wobei man von Zeit zu Zeit einige Löffel Fleischbrühe angießt; wenn das Fleisch beinahe weich ist, thut man zwei Eßlöffel Kapern und etwas feinabgeschälte Citronenschale hinzu und schärft die Sauce zuletzt mit Citronensaft ab.

Lammfleisch-Suppe, russische. Das Brust- oder Schulterstück von einem Lamm wird in mäßig große Theile zerschnitten, die man mit kaltem Wasser zusetzt; nachdem die Brühe zum Kochen gekommen ist, schäumt man sie gut ab, fügt Salz, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt und eine Obertasse grobe Graupen hinzu. Eine Viertelstunde später kommen eine Sellerieknolle, zwei Petersilienwurzeln, eine Porrézwiebel und etliche Möhren (Alles in Scheiben geschnitten) daran und wenn das Wurzelwerk beinahe weich ist, noch drei bis vier rohe Kartoffeln, die man völlig zerkochen läßt. Kurze Zeit vor dem Anrichten rührt man gehackte Petersilie und etwas Rahm in die Suppe und richtet dieselbe über dem Fleisch an. Zuweilen kocht man auch junge Kohlrabi, junge Rüben, Carotten oder Spinat, der vorher in siedendem Wasser blanchirt und kleingehackt wird, in einer solchen Lammfleisch-Suppe neben den Graupen und dem Wurzelwerk.

Lammfleisch auf ungarische Art. Aus zwei Lamm Bruststücken werden die Knochen gelöst, worauf man das Fleisch blanchirt und in fetter Fleischbrühe mit Salz, einigen ganzen Pfefferkörnern und Wurzelwerk langsam weichdämpft; inzwischen schneidet man 125 Gramm Speck in feine Würfel, reibt von einer Semmel die Rinde ab, weicht die Semmel in Wasser ein, drückt sie wieder aus und hackt ein Bündelchen gut gelesene grüne Petersilie, mischt Speck, Semmel und Petersilie untereinander, verrührt sie mit der Brühe von dem Lammfleisch und einer Kelle sehr kräftiger Rinds- oder Hammel-Brühe nebst einer knappen Messerspitze Safranpulver über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce und schäumt dieselbe während des Kochens häufig ab. Zuletzt läßt man das in nette Stücke geschnittene Lammfleisch wieder heiß in der Sauce werden und richtet Alles zusammen auf einer Schüssel an.

Lamm-Fricassée, ſ. Fricassée von Lamm.

Lammsfüße, gebackene. Die gebrühten, geputzten und abgesengten Füße werden mit kaltem Wasser zugesetzt, bis zum Kochen gebracht und der Röhrknochen dann herausgedreht, ohne daß man die Haut beschädigt; hierauf dämpft man sie in schwacher Fleischbrühe oder Wasser mit Wurzelwerk, Salz und einem Kräuterbündelchen weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie 1—2 Stunden in eine Marinade von Provenceröl, Estragonessig, Petersilie, Zwiebelscheiben und etwas gestoßenem weißem Pfeffer, trocknet sie dann gut ab, taucht sie in einen Ausbackteig oder in geschlagenes Ei und geriebene Semmel und bäckt sie in siedendem Schmalz hellbraun, um sie mit gebackener Petersilie garnirt zu Tisch zu geben. Will man sie als Beilage zu Gemüsen verwenden, so legt man sie nicht in die Marinade, sondern läßt sie nach dem Weichdämpfen gut ablaufen, taucht sie in den Backteig oder panirt sie und bäckt sie aus.

Lamm-Geschlinge, ſ. auch Geschlinge. Man säubert und wäscht das Geschlinge gehörig, schneidet es in Stücke, kocht es in Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz so lange, bis es beinahe weich ist, was gegen 2 Stunden erfordert, läßt es in der Brühe auskühlen, nimmt es dann heraus, trocknet es ab, putzt es sauber zurecht und schneidet es in feine Scheiben oder zerhackt es mit dem Wiegemesser in kleine Stückchen. Die Brühe wird durchgeseiht, mit einer hellen Mehlschwitze, feingehackter Petersilie, Schnittlauch, pulverisirtem Majoran und einer Prise weißem Pfeffer zu einer sämigen Sauce verkocht, mit dem Geschlinge vermischt, noch kurze Zeit zusammen durchgedünstet und angerichtet. Sehr häufig giebt man die Lammsköpfchen dazu, die man gut wäscht, der Länge nach spaltet, nachdem man die Augen herausgestochen hat, mit einem Bindfaden zusammenbindet und mit dem Geschlinge weichkocht. Nach dem Erkalten bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, wendet sie wiederholt in Ei und geriebener Semmel und brät sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun oder bäckt sie in heißem Schmalz.

Lammkeule, gebraten, ſ. Lammbraten.

Lammkeule, gedämpft, ſ. Lammfleisch, gedämpftes.

Lammkeule als Paprikás auf ungarische Art. Zwei gehörig abgelegene Lammkeulen werden von den Knochen befreit und das Fleisch in 2 Centimeter große Würfel geschnitten; hierauf röstet man zwei feingehackte Zwiebeln in Butter gelb, streut einen Kaffeelöffel voll Paprika darüber, röstet denselben gleichfalls mit, thut das mit Salz bestäubte Fleisch hinzu, deckt einen Deckel auf das Casserol und dämpft das Fleisch unter öfterem Umschütteln langsam bei gelindem Feuer weich, worauf man das Paprikás mit geschmorten Kartoffeln aufgiebt.

Lammkopf, auf dem Rost gebraten. Ein geputzter, gebrühter und abgehäuteter Lammkopf wird in einer Braise weichgedämpft, ausgeknöchelt, in Stücke zerschnitten und zum Auskühlen hingestellt; man bestreut die Stücke mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerlassene Butter,

übersiebt sie mit geriebenem Weißbrod und brät sie auf dem Rost über gelindem Feuer.

Lammkopf, gebacken. Nachdem man den Kopf geputzt und gehäutet, die Zunge herausgeschnitten und das Gehirn ausgelöst und gewässert hat, kocht man den Kopf nebst der Zunge in einer Braise weich, läßt ihn in der Brühe erkalten, trocknet ihn dann ab, schneidet ihn in Stücke, beträufelt dieselben mit Citronensaft, streut Salz und Pfeffer darauf, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz, während das Gehirn besonders panirt und ausgebacken wird.

Lammkopf auf englische Art. Man spaltet einen Lammkopf in zwei Hälften, wäscht und blanchirt ihn, übergießt ihn in einem Casserol mit kräftiger Fleischbrühe und läßt ihn fest zugedeckt eine Stunde langsam dämpfen; hierauf liest und wäscht man drei Handvoll Spinat und thut ihn zu dem Kopf, ebenso einen Eßlöffel voll feingehackte Petersilie, zwei bis drei kleine frische Zwiebeln, einen Theelöffel voll Salz und einen halben Theelöffel voll Pfeffer, läßt Alles noch fast eine halbe Stunde zusammen dämpfen und giebt das Gericht auf.

Lammkopf auf französische Art. Der Kopf wird gebrüht, gesengt und behutsam ausgeknöchelt, inwendig mit Salz bestreut und mit Kalbfleisch-Farce bestrichen; von dem Lamm-Bröschen, der Zunge, dem Gehirn, dem Herzen und der Leber wird ein kräftiges Ragout bereitet, indem man Alles weichdämpft, in kleine Stücke schneidet und mit dick eingekochter weißer Coulis vermischt. Dieses Ragout läßt man auskühlen, füllt es in den Lammkopf, näht letzteren zusammen, reibt ihn mit Citronensaft ein, belegt ihn mit Speckscheiben, hüllt ihn in ein Tuch und dämpft ihn sehr langsam in einer Braise weich. Beim Anrichten garnirt man ihn mit Farceklößchen, Champignons oder Trüffeln und giebt eine Trüffel- oder Champignon-Sauce dazu.

Lammrücken, gebraten, s. Lammbraten.

Lamm-Steaks, englische. Aus einer gut abgelegenen Lammkeule oder beiden Keulen schneidet man fingerstarke Steaks, klopft sie ein wenig, taucht sie in geschlagenes Ei und hierauf in geriebenes Weißbrod, welches mit Salz, etwas weißem Pfeffer, geriebener Muskatnuß, gehackter Petersilie und Citronenschale gewürzt ist. Dann bäckt man die Steaks in heißem Schmalz oder brät sie auf dem Rost und servirt sie mit einer Champignon-Sauce oder einem Champignon-Ragout, grünen Erbsen, gedämpften Gurken, Spargel u. dergl.

Lamm-Tendrons auf französische Art. Eine Lammbrust wird in fetter Fleischbrühe mit Salz, Wurzelwerk und einer Zwiebel ganz langsam weichgedünstet, auf eine flache Schüssel gelegt, ausgebeint und mit einem beschwerten Bret gepreßt; sobald sie vollständig erkaltet ist, schneidet man sie in zierliche Stücke, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verkocht sie mit einer hellen Mehlschwitze und etwas Weißwein zu einer sehr dicklichen Sauce, legirt dieselbe mit drei Eidottern und säuert sie mit Citronensaft. Wenn die Sauce halb ausgekühlt ist, steckt man jedes der Lammstücke an eine Gabel, taucht es in die Sauce, so daß es völlig damit überzogen ist, läßt dann sämmtliche eingetauchte Tendrons auf einer mit Oel bestrichenen Schüssel im Keller oder auf Eis kalt werden, wendet sie in geriebenem Weißbrod um, hierauf in geschlagenem Ei und nochmals in geriebenem Weißbrod und bäckt sie in siedendem Fett oder Schmalz goldbraun. Sie werden mit gebackener Petersilie garnirt und sofort als Frühstücks-Gericht oder Hors-d'oeuvre bei Diners zu Tische gegeben.

Lammzungen, gebackene. Die Lammzungen gelten als eine zarte, von Feinschmeckern besonders geschätzte Delikatesse; man kocht sie in einer Braise von fetter Fleischbrühe mit Wurzelwerk, Salz und einem Kräuterbündelchen weich, läßt sie auskühlen, häutet sie ab, bestäubt sie mit Pfeffer und Salz, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in siedender Butter goldgelb und giebt sie, mit gebackener Petersilie und Citronenscheiben garnirt, auf.

Lammzungen, grillirte. Die in der Braise gedünsteten Zungen werden abgezogen, nach dem Erkalten in zerlassene Butter getaucht, in geriebener Semmel gewendet und auf beiden Seiten langsam über schwachem Feuer auf dem Rost gebraten, worauf man eine Liebesapfel-Sauce dazu giebt. Uebrigens lassen sich die Lammzungen auf alle bei den Hammel- und Kalbszungen angegebenen Arten bereiten.

Lamprete oder Meer-Neunauge, franz. lamproie, engl. lamprey, lat. Petromyzon marinus. Die Lamprete gehört zur Gattung der Steinsauger, ist eine größere Art der Neunaugen oder Bricken, wird 66 Centimeter bis über 1½ Meter lang, armsdick und 2½—3 Kilogramm schwer; sie hat ein rundes, rüsselförmiges Maul, statt der Kiemen auf jeder Seite sieben Luftlöcher hinter dem Kopf, einen aalförmig glatten, grünlich, gelb und weiß marmorirten Körper, lebt in der Nordsee, im Mittelmeer und in anderen Meeren, geht aber im Frühjahr in die Flüsse, um zu laichen. Das Fleisch der Lamprete ist sehr zart und wohlschmeckend, namentlich von März bis Mai, aber auch sehr fett und schwer verdaulich; früher galt es als außerordentliche Delikatesse und war ein Lieblingsgericht auf den vornehmsten Tafeln, allein die Liebhaber desselben mußten es oft theuer genug büßen, wenn sie sich zu gütlich daran thaten — so erzählt die Geschichte, daß König Heinrich I. von England 1135 durch zu reichlichen Genuß von Lampreten seinen Tod fand. Meistens ißt man sie jetzt geröstet und mit Essig nebst Gewürzen marinirt wie die Bricken, doch brät, kocht und dämpft man sie auch frisch; in der Elbe, Oder, Havel

und Spree werden noch immer zuweilen Lampreten gefangen und größtentheils marinirt, wennauch die Ergiebigkeit des Fanges gegen früher bedeutend abgenommen hat.

Lamprete, gebraten, auf englische Art. Die Lamprete wird getödtet, mit Salz abgerieben und tüchtig in warmem Wasser gewaschen, um den Schleim von der äußeren Haut zu beseitigen, dann nimmt man sie aus und schneidet Kopf und Schwanz ab, füllt sie inwendig mit einer Farce von 125 Gramm feingeriebenem Weißbrod, 60 Gramm kleingeschnittenem Speck, zwei Eßlöffeln gehackter Petersilie, einer Prise gestoßenem Macis, einem Eidotter und etwas Pfeffer und Salz, näht den Fisch zusammen, rollt ihn rund um einander und hält ihn mit kleinen silbernen Spießchen fest in dieser Lage. Dann übergießt man ihn mit Wasser und läßt ihn langsam gut zugedeckt eine Viertelstunde lang dämpfen, nimmt ihn heraus, trocknet ihn ab, bestreicht ihn mit geklärter Butter, befestigt ihn an einem Spieß und brät ihn unter häufigem Begießen über hellem Feuer. Wenn er ziemlich gar ist, zieht man die Haut ab, überpinselt den Fisch mit Eigelb, bestreut ihn mit geriebener Semmel, beträufelt ihn mit Butter und bräunt ihn rasch zu schöner Farbe, servirt ihn auf einer heißen Schüssel und giebt folgende Sauce dazu: Zwei ausgegrätete Sardellen werden gestoßen, mit zwei Eßlöffeln voll gehackter Kapern vermischt und nebst einem Eßlöffel Kräuteressig in ¼ Liter geschmolzene Butter eingerührt, worauf man die Mischung einmal aufkochen läßt und dann gleich anrichtet.

Lamprete, gedämpft, auf französische Art. Der mit Salz abgeriebene Fisch wird tüchtig abgewaschen und ausgenommen; dann schneidet man ihn in Stücke von 9—10 Centimeter Länge, salzt und pfeffert dieselben, thut Kopf und Schwanz weg und legt die Fischstücke in ein Casserol mit ½ Liter siedender schwacher Fleischbrühe, einem Glase Weißwein, drei bis vier kleinen Zwiebeln, einem Dutzend kleiner Champignons, einem Eßlöffel gehackter Petersilie, einem Lorbeerblatt und einem Stückchen Citronenschale, läßt Alles über gelindem Feuer eine reichliche Stunde dämpfen, verdickt die Brühe mit ein wenig in Mehl gerollter Butter, die man eine Viertelstunde damit verkocht, nimmt den Fisch heraus, legt ihn in eine gewärmte Schüssel, preßt den Saft einer halben Citrone darauf und richtet die durchgeseihte Sauce darüber an.

Landsturm. Ein Getränk auf die Art wie Bischof oder Cardinal; man thut in ein Liter guten Weißwein die sehr dünn abgeschälte Schale von zwei Citronen, läßt dies fest zugedeckt 6 Stunden ziehen, seiht den Wein durch, versüßt ihn mit 125 Gramm Zucker, stellt ihn kalt und nimmt ihn beliebig in Gebrauch.

Lattich, s. auch Kopf-Salat und Bind-Salat, franz. laitue, engl. lettuce, lat. Lactuca sativa. Unter den Latticharten, welche als Gemüse-Pflanze gezogen werden, sind die vielen verschiedenen Arten von Kopf-Salat (s. d.) und die Bind-Salat-Arten mit glatten, gezackten und krausen, grünen und gefleckten Blättern, die sich nicht zu festen Köpfen schließen, sondern zusammengebunden werden müssen, die vorzüglichsten. Man bereitet den Lattich, welcher stets leicht verdaulich und kühlend ist, blutarmen Personen jedoch meistens nicht zusagt, sowohl als Salat, als Gemüse wie als Suppe, und wir verweisen dabei größtentheils auf die unter Bind-Salat und Kopf-Salat angeführten Methoden.

Lattich-Gemüse, s. Kopf-Salat als Gemüse und Bind-Salat als Gemüse.

Lattich-Gemüse auf französische Art. Man wäscht die von den Rippen befreiten Lattichblätter, blanchirt sie in heißem Salzwasser, kühlt sie in frischem Wasser ab, drückt das Wasser aus, hackt die Blätter sehr fein und thut sie mit reichlicher Butter, etwas Pfeffer und Salz in ein Casserol, schwitzt sie eine kurze Zeit in der Butter, stäubt dann einen Löffel Mehl darüber, rührt es gut unter, gießt etwas Bouillon an, läßt das Gemüse eine Viertelstunde kochen und garnirt es beim Anrichten mit Semmel-Croutons.

Lattich-Suppe. Etwa zwölf Köpfe Lattich (Kopf-Salat) werden geputzt, von den äußeren Blättern befreit, in siedendem Salzwasser blanchirt, in frischem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und fein geschnitten, worauf man den geschnittenen Salat in 125 Gramm Butter einige Minuten röstet und mit ½ Liter kräftiger Fleischbrühe nebst einer ganzen Zwiebel, etwas Salz und Muskatnuß auf gelindem Feuer weich dämpft. Dann reibt man zwei altbackene Mundbrödchen, thut sie nebst 2 Liter Fleischbrühe zu dem Lattich, kocht Alles noch eine halbe Stunde, nimmt die Zwiebel heraus, streicht die Suppe durch ein Haarsieb, läßt sie nochmals unter beständigem Umrühren bis zum Kochen kommen, fügt Salz und ein Stückchen frische Butter hinzu, legirt sie mit einigen Eidottern und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Lauch, lat. Allium. Zu diesem bekannten Pflanzengeschlecht mit zahlreichen Abarten gehören eine Anzahl Küchengewächse, welche namentlich als scharfe Würzen der Speisen Verwendung finden, wie z. B. Allium sativum oder Knoblauch; Allium porrum oder Porré; Allium cepa, die Zwiebel; Allium scorodoprasum, die Roccambole; Allium ascalonicum, die Chalotte, und Allium schoenoprasum, der Schnittlauch. Im gewöhnlichen Leben versteht man unter der Bezeichnung Lauch vorzugsweise den Porré, welcher nicht blos als Würzzuthat an die Fleischbrühen, Fischbrühen u. s. w. benützt, sondern auch selbständig als Gemüse oder Suppe gekocht wird.

Lauch-Gemüse. Eine Anzahl Porrézwiebeln werden geputzt, bis an die grünen Blätter abgeschnitten, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, in frischem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und ziemlich fein gehackt; hierauf bereitet man eine Mehlschwitze aus 125 Gramm Butter und zwei Kochlöffeln Mehl, läßt den Lauch darin aufkochen, rührt das Gemüse mit einer halben Obertasse süßem Rahm ab, würzt es mit etwas Muskatnuß und giebt es zu Kalbs-Coteletten, Fricandellen u. dergl.; zuweilen thut man auch sauren Rahm anstatt des süßen an den Lauch.

Lauch-Gemüse auf norddeutsche Art. Man putzt den Lauch, schneidet ihn bis an die grünen Blätter ab, wäscht ihn, spaltet die größten Zwiebeln in Hälften, kocht sie in Salzwasser eine Viertelstunde lang, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und kocht sie dann in Fleischbrühe mit einigen Eßlöffeln gewaschener Rosinen völlig weich. Die Brühe verdickt man mit einer hellen Mehlschwitze, würzt sie mit ein wenig Essig, Salz und Zucker und verkocht sie zu einer sämigen, süß-säuerlichen Sauce, worauf man dieses Gemüse zu gekochtem Rindfleisch und Kartoffeln aufträgt.

Lauch-Sauce. In 125 Gramm Butter werden einige Löffel Mehl hellbraun geschwitzt, mit etwas kräftiger Fleischbrühe, Salz und weißem Pfeffer zu einer dicklichen Sauce gekocht und vier Lauchzwiebeln, die in Salzwasser weichgekocht und feingehackt worden sind, nebst vier Eßlöffeln Weinessig hinzugefügt, worauf man die Sauce noch einmal damit aufwallen läßt und zu Rind- oder Hammelfleisch giebt.

Lauch-Suppe. Etwa sechs bis acht Porrézwiebeln werden geputzt, von den grünen Blättern und den Wurzeln befreit, in siedendem Wasser blanchirt und auf einem Siebe abgetropft; dann schneidet man sie in dünne Scheiben, schwitzt dieselben in 100 Gramm Butter weich und gießt 2—2½ Liter kochendes Wasser oder schwache Fleischbrühe an, verkocht die Suppe mit einer in Stücke geschnittenen altbackenen oder gerösteten Semmel und dem nöthigen Salz eine Stunde lang, schlägt sie durch ein Sieb und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Lauch-Suppe auf englische Art. Acht schöne Porrézwiebeln werden geputzt, gewaschen, der Länge nach in Viertel geschnitten und in 2 Centimeter lange Stücke zertheilt, die man 5 Minuten in siedendes Wasser legt, ablaufen läßt und in Butter hellbräunlich röstet. Hierauf gießt man 2½ Liter kräftige Fleischbrühe hinzu, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt den Lauch eine Stunde langsam dämpfen; nach Verlauf dieser Zeit verdickt man die Suppe mit einigen Löffeln Mehl, die in ¼ Liter kaltem Rahm zerquirlt worden sind, läßt Alles noch eine Viertelstunde kochen, und richtet die Suppe über gerösteten Semmel-Croutons an.

Leber, franz. foie, engl. liver. Als Speise macht man den häufigsten Gebrauch von der Kalbsleber, welche eine große Anzahl wohlschmeckender Gerichte liefert; häufig bereitet man auch die Leber vom Lamm auf ähnliche Art zu, während die Schweinsleber meist nur zu Würsten verwendet wird. Ebenso gilt gebratene oder gedämpfte Rehleber als eine Delikatesse, welche besonders bei den Jägern beliebt ist. Unter den Geflügellebern ist die Gänseleber die feinste, welche auf vielerlei Arten zubereitet wird (s. Gans), aber auch die Lebern der Hühner und Kapaunen sind zart und gut, können jedoch wegen ihrer Kleinheit nicht zu besonderen Speisen benützt werden, weshalb man sie in die Suppe legt oder zur Farce für das Geflügel mit verwendet. Unter den Fischlebern sind die von den Hechten und den Aalraupen oder Quappen am schmackhaftesten, wie man überhaupt meist nur diejenigen der Süßwasserfische genießt, weil die Lebern der Seefische einen zu thranigen Geschmack besitzen. Wir werden uns hier fast ausschließlich mit der Kalbsleber beschäftigen, welche in der Küche am meisten in Betracht kommt, während die Zubereitung der Lebern von anderen Thieren bei den betreffenden Artikeln, wie z. B. Gans, Reh, Schwein u. s. w. einzusehen ist. Die Leber muß stets nur von ganz frischgeschlachteten Thieren genommen und sorgfältig von der Gallenblase befreit werden; eine gute Leber sieht hell aus und darf nirgends erweichte oder anders gefärbte Stellen zeigen.

Leber-Crepinetten, s. auch Crépinettes. Eine Kalbs- oder Schweinsleber wird aus Haut und Sehnen geschabt und feingehackt; ebenso hackt man 200 Gramm frisches Schweinefett, thut es nebst einigen in Scheiben geschnittenen Chalotten, ein wenig Thymian und Basilicum in ein Casserol, läßt es über gelindem Feuer schmelzen, aber nicht gelb werden, rührt es durch ein Haarsieb und reibt es nach dem Erkalten zu Schaum. Unter fortgesetztem Umrühren fügt man zwei bis drei ganze Eier, 200 Gramm in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel und die gehackte Leber hinzu, würzt das Ganze mit Salz, etwas Pfeffer und nach Belieben ein wenig geriebener Muskatnuß, schneidet ein gutgesäubertes Schweinsnetz in viereckige, handgroße Stücke und wickelt in jedes dieser Stücke einen Eßlöffel voll Farce fest ein. Hierauf legt man die länglichrund geformten Crepinettes dicht nebeneinander in eine mit Butter bestrichene Pfanne, gießt einige Löffel kräftige Fleischbrühe darüber und läßt sie gut zugedeckt im Ofen langsam gardämpfen. Bei dem Anrichten überzieht man sie mit Fleisch-Glace und giebt sie mit einer Trüffel-Sauce oder als Beilage zu feinen Gemüsen und großen Fleischstücken.

Leber-Eierkuchen. Man wässert und häutet eine halbe Kalbsleber oder zwei Gänselebern, dünstet sie in Butter oder etwas Salzwasser ziemlich weich, läßt sie erkalten und reibt sie zu Brei; hierauf schlägt man sechs bis acht Eier in einen Topf, fügt zwei Obertassen süßen Rahm, zwei Eßlöffel Mehl, die geriebene Leber, etwas Salz und feingehackte Citronenschale hinzu, quirlt Alles gründlich durcheinander und bäckt in einer Pfanne mit heißer Butter einen oder mehrere Eierkuchen aus dem Teig.

Leber-Farce, s. Farce.

Leber, gebackene. Nachdem die Leber gehäutet und von Adern und Sehnen befreit ist, zerschneidet man sie in länglichrunde, drei Finger breite und 1 Centimeter dicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und läßt sie eine halbe Stunde so eingesalzen stehen. Dann trocknet man die Schnitten ab, taucht sie in geschlagenes Ei, wendet sie in einer Mischung von Mehl und geriebener Semmel und bäckt sie in siedender Butter auf beiden Seiten gelb, um sie zu Carotten, Spinat, Rosenkohl u. dergl. Gemüsen zu geben, oder auch mit einer kräftigen braunen Coulis aufzutischen.

Leber, gebratene. Die von Haut und Adern befreite Leber wird in Scheiben zerschnitten, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgekehrt und in einer Pfanne mit kochender Butter oder ausgelassenem Speck rasch auf beiden Seiten braun gebraten; wenn beim Hineinstechen mit der Gabel kein Blut mehr heraustritt, ist die Leber genügend gar; man giebt sie als Beilage zu Gemüsen, zu Lungenhachis, Kartoffelbrei, Erbs-Purré u. dergl.

Leber, gebratene, mit Sauce. Die Leberscheiben bestreut man mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Mehl und brät sie auf beiden Seiten in siedender Butter etwa eine Viertelstunde lang, worauf man entweder bloßes Wasser zugießt, die Pfanne zudeckt und die Leber noch einige Minuten in der Sauce dämpft, oder auch etliche gestoßene Wachholderbeeren in die Butter streut und mit der Sauce verkochen läßt. Ebenso kann man statt des Wassers einige Löffel süßen oder sauren Rahm angießen, sobald die Leber durchgebraten ist, und noch pikanter schmeckt die Sauce, wenn sie zuletzt mit einer Kelle brauner Coulis aufgekocht, sowie mit dem nöthigen Salz und Citronensaft gewürzt wird.

Leber, ganz gebraten. Eine schöne, sehr frische, behutsam abgehäutete Leber wird mit dünnen Speckstreifchen, die man zuvor in Salz, Pfeffer und Muskatnuß umkehrt, unten und oben durchspickt und bei Seite gestellt; hierauf schneidet man 2—3 Chalotten, eine Möhre, eine Pastinake und eine Porrézwiebel in feine Scheiben, thut ein Kräuterbündelchen, ein Lorbeerblatt und etliche Gewürzkörner hinzu und kocht dies in ½ Liter nicht zu scharfem Essig eine halbe Stunde lang, seiht die Marinade durch, läßt sie auskühlen und beizt die Leber 12 Stunden darin. Eine Stunde vor der Essenszeit nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, steckt sie an einen kleinen hölzernen Spieß, der an einen größeren befestigt wird, bindet sie in ein butterbestrichenes Papier ein und brät sie bei hellem Feuer; nach einer halben Stunde nimmt man das Papier ab, bräunt die Leber, überzieht sie mit Fleisch-Glace und gießt beim Anrichten eine kräftige Jus darunter. Hat man nicht Gelegenheit, die Leber am Spieß braten zu können, so brät man sie in einer Pfanne oder einem Casserol mit reichlicher Butter unter häufigem Begießen und bestreicht sie zuletzt öfters mit einigen Löffeln fettem saurem Rahm, von dem man auch etwas mit der Sauce verkocht.

Leber, ganz im Netz gebraten. Eine abgehäutete und mit gewürztem Speck durchzogene Leber wird in ein gereinigtes Kalbsnetz eingeschlagen, wonach man zwei kleingeschnittene Zwiebeln in 125 Gramm Butter gelb brät, die Leber hineinlegt und eine halbe Stunde unter öfterem Begießen bei gelinder Hitze braten läßt; dann schüttet man zwei Obertassen Fleischbrühe und ein Glas Wein zu, legt einen Deckel auf das Casserol und dünstet die Leber langsam vollends weich. Bei dem Anrichten beseitigt man das Netz, verkocht die Sauce mit etwas saurem Rahm und servirt sie mit der Leber.

Leber, gebraten, auf englische Art. ½ Kilogramm abgehäutete Kalbsleber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man mit ein wenig Salz bestreut und in Mehl umkehrt; so viel man Leberscheiben hat, schneidet man auch Schnitten von stark durchwachsenem, sogenanntem mageren Speck, welche eben so groß wie die Leberstücke sein müssen, brät diese Speckschnitten zuerst in Butter hellbraun, nimmt sie heraus, legt sie auf eine heiße Schüssel, die man warm stehen läßt, und brät die Leberstücke in derselben Butter auf beiden Seiten braun, um sie dann abwechselnd mit den Speckscheiben kranzförmig in die Schüssel zu legen und mit Citronenscheiben zu garniren. Einen Theil des Fettes schüttet man ab, verrührt das übrige mit einem Löffel Mehl, fügt eine Obertasse Fleischbrühe, einen Eßlöffel Champignon-Ketchup nebst einer Prise Salz und Pfeffer sowie einen Löffel kleingehackte Pfeffergürkchen hinzu, läßt die Sauce unter fortwährendem Umrühren einmal aufkochen und giebt sie zu dem Gericht in die Mitte der Schüssel.

Leber, gebraten, auf französische Art. Eine abgehäutete Leber wird in 10 Centimeter lange, fingerstarke Schnitten zertheilt, die man in Mehl taucht und in heißer Butter auf beiden Seiten schön hellbraun brät; dann thut man einige Löffel feingehackte Chalotten, Champignons und Petersilie hinzu, gießt Roth- oder Weißwein, in Ermangelung dessen eine Obertasse Bouillon und einen halben Löffel Essig an, läßt Alles noch 8—10 Minuten leise kochen und giebt auf. — Oder man brät die mit Salz und Pfeffer bestreuten Leberschnitten auf beiden Seiten in Butter braun, legt auf eine heiße Schüssel einige Stückchen Kräuterbutter, die Leberscheiben darauf und giebt sie so augenblicklich zu Tisch.

Leber, gebraten, auf italienische Art. Die Leber wird in dünne Scheiben geschnitten, in Eidotter getaucht, das mit ein wenig Olivenöl verrührt ist, danach in Mehl umgewendet und in heißem Oel gebraten, worauf man sie mit einer Liebesapfel-Sauce aufträgt.

Leber, gedämpft. Die Leber wird gewässert, abgehäutet, mit gewürzten Speckstreifen gespickt und in 125 Gramm kochender Butter einige Minuten geschmort; hierauf gießt man ein Glas Weißwein, einen Suppenteller voll Fleischbrühe, etwas Wasser und 2—3 Eßlöffel Weinessig an, so daß die Leber mit der Flüssigkeit bedeckt ist, fügt einige Stücke Citronenschale, ein Lorbeerblatt, eine Prise Salz, eine Zwiebel, etwas Wurzelwerk und etliche Pfefferkörner hinzu, läßt die Leber fest zugedeckt über gelindem Feuer eine Stunde dämpfen, verdickt die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze und seiht sie durch, um sie beim Anrichten über die Leber zu gießen; man giebt gebratene Kartoffeln oder Kartoffel-Purée dazu.

Leber, in der Braise gedämpft. Eine frische, große Leber wird mit Speckstreifen gespickt, die in gemischtem Gewürz, Salz, feingehackten Chalotten und Petersilie umgewendet sind, dann in ein mit Speckscheiben ausgelegtes Casserol gethan, ein Stück roher Schinken, zwei kleine Zwiebeln, eine Möhre, ein Lorbeerblatt und ein Glas Weißwein nebst einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe hinzugefügt und die Leber gut zugedeckt auf gelindem Feuer 2 Stunden langsam gedämpft. Die Brühe wird mit ein wenig guter Bouillon aufgekocht, durchgeseiht, entfettet, mit durchgeschlagenen Tomaten oder mit etwas Sauce poivrade verkocht und zu der Leber aufgegeben.

Leber, gedämpft, à la marinière. Eine schöne Kalbsleber wird abgehäutet, von den Adern befreit und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man mit Pfeffer und Salz bestreut und auf beiden Seiten einige Minuten in Butter brät, während man in einem anderen Gefäß feingehackte Petersilie, Schnittlauch, Chalotten und etwas Knoblauch unter fleißigem Umrühren in Butter schwitzt, mit einem halben Löffel Mehl bestäubt und mit einem Glase Weißwein einen Augenblick kochen läßt. In dieser Sauce dämpft man die Leberstücke noch eine kurze Zeit durch, thut Kapern und einige Morcheln oder Champignons hinzu und preßt beim Anrichten den Saft einer halben Citrone auf die Leber.

Leber, gefüllte. Die Leber wird gewaschen, abgetrocknet und gehäutet; dann macht man mit einem scharfen Messer einen tiefen Einschnitt in die Mitte, rührt 70 Gramm Butter zu Schaum, mischt ein Ei, zwei geriebene Mundbrode, 100 Gramm geschabten Speck, vier ausgegrätete und gehackte Sardellen, zwei feingeschnittene Chalotten nebst ein wenig Petersilie, Estragon, einer Prise Pfeffer und Salz dazu, füllt diese Farce in die Leber, näht die Oeffnung zu und dämpft die Leber in einem Casserol mit Speckscheiben, Zwiebeln, Citronenscheiben, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfefferkörnern und 4 Löffeln Weißwein, wozu man später noch einen halben Löffel Mehl stäubt und eine Tasse kräftige Fleischbrühe fügt. Wenn die Leber genügend weichgeschmort ist, nimmt man sie heraus, seiht die Sauce durch, entfettet sie und giebt sie dazu; Viele lieben es, einen Theelöffel Johannisbeer-Saft oder Johannisbeer-Gelée mit der Sauce zu verkochen.

Leber, geschmort, auf israelitische Art. Nachdem man die Leber koscher gemacht, indem man sie eine knappe Viertelstunde auf einen Rost über ganz schwaches Kohlenfeuer gelegt, mit Salz bestreut, umgewendet und dann in einem besonders dazu bestimmten Gefäß mit Wasser übergossen hat, schmort man sie in einem Casserol mit Wasser oder Braunbier, etwas Gänsefett, einer Zwiebel, etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern langsam weich, stäubt einen Löffel Mehl darüber, läßt dies noch eine Weile mit der Sauce verkochen und giebt sie über der Leber auf.

Leber-Klöße oder **Leber-Knödel, auf süddeutsche Art.** Eine frische Leber wird abgehäutet, ausgeputzt, fein zerhackt und durch ein Sieb gestrichen; dann mischt man vier Eier, die mit einer halben Tasse Wasser zerquirlt sind, 125 Gramm sehr kleingehackten oder geschabten Speck, 100 Gramm würflig geschnittenes und in Butter geröstetes Mundbrod, zwei gehackte und in Butter geschwitzte kleine Zwiebeln, etwas Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß und so viel Mehl hinzu, als zum Zusammenhalten der Klöße nothwendig ist, was man durch allmähliches Untermischen mit etlichen Löffeln Mehl versucht, rührt Alles gehörig durcheinander und macht zur Probe erst einen kleinen Kloß aus der Masse, den man in siedendes Wasser einlegt, und welcher, nachdem er gargekocht ist, zusammenhalten und beim Aufschneiden immer ganz locker sein muß. Ist der Versuch gut gelungen, so formt man mit den in Mehl oder kaltes Wasser getauchten Händen runde Knödel von der Größe eines Borsdorfer Apfels, läßt sie in siedendem Salzwasser oder in Fleischbrühe 10 Minuten kochen und bestreut sie beim Anrichten mit gerösteten Semmelkrumen; man giebt diese Klöße meist zu Sauerkraut oder mit brauner Butter. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Zwei Mundbrödchen schneidet man in feine Scheiben, übergießt dieselben mit 1/4 Liter siedender Milch, zerrührt sie völlig und mischt sechs Eier, 1 1/2 Kilogramm abgehäutete, gehackte und durch ein Sieb gestrichene Leber, zwei geschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebeln, etwas Petersilie, Majoran, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Mehl darunter, arbeitet Alles tüchtig untereinander und macht die Klöße schließlich nach obiger Weise. — Oder man reibt die Rinde von vier Mundbroden ab, schneidet sie in Stücke, weicht sie in siedender Milch, vermengt sie mit einer feingehackten

Kalbsleber, 250 Gramm gehacktem Nierenfett, sechs Eiern, ein wenig Knoblauch, Majoran, Salz, Pfeffer und Muskatnuß und formt die Masse mit Hülfe von etwas Mehl zu Knödeln.

Leber-Klößchen in die Suppe. 1/2 Kilogramm Leber wird abgehäutet, gehackt und durch ein Sieb gestrichen, worauf man 180 Gramm Butter zu Schaum rührt, zwei ganze Eier und vier Dotter, ein wenig pulverisirten Majoran, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und die Leber nach und nach dazumischt und die Masse zu kleinen runden Klößchen formt oder mit einem Eßlöffel zu Nocken absticht und in siedender Fleischbrühe 5 Minuten kochen läßt, um sie dann in die Suppe einzulegen. Oft thut man auch geriebene und in Butter geröstete Semmel, sowie etwas feingehackte Petersilie, Zwiebel oder Chalotten zu der Masse oder bereitet sie ganz wie die größeren Klöße, nur daß man von Allem etwas weniger nimmt.

Leber-Kuchen im Netz. 200 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, worauf man allmählich ein ganzes Ei und vier Dotter, 200 Gramm in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, etwas feingehackte Citronenschale, eine Prise gestoßene Nelken und ebensoviel Muskatblüthe, einen Theelöffel voll Salz, 1/2 Kilogramm abgehäutete und gehackte Leber, 125 Gramm gewaschene Corinthen und den steifgeschlagenen Schnee von vier Eiweißen zusetzt. In ein mit Butter bestrichenes Casserol oder eine passende Form breitet man ein sehr sauber gereinigtes Schweinsnetz, füllt die Leber-Farce hinein, schlägt das Netz darüber zusammen, stellt die Form auf einen Dreifuß in den mäßig heißen Ofen und bäckt den Kuchen 1—1 1/2 Stunde. Man giebt eine Rosinen-Sauce oder eine Sauce von brauner Coulis, mit zwei Gläsern Rothwein, ein wenig Zucker und Citronensaft verkocht, zu dem Kuchen, den man beim Anrichten behutsam aus der Form auf eine Schüssel stürzt.

Leber in Papilloten, auf französische Art. Eine abgehäutete Leber wird in 2 Centimeter starke Scheiben zertheilt und eine Stunde in Olivenöl, Pfeffer, Salz und gehackten fines herbes marinirt; dann bestreicht man so viel weiße Papierblätter, als man Leberschnitten hat, mit Oel, legt erst eine dünne Speckschnitte, ein wenig von den fines herbes aus der Marinade, ein Stück Leber, wieder fines herbes und eine Speckscheibe darauf, wickelt das Papier fest zusammen, brät die Papilloten langsam etwa eine halbe Stunde auf dem Rost und giebt sie dann sofort zu Tisch.

Leber-Pastete auf englische Art. Eine frische Kalbsleber wird eine halbe Stunde gewässert, abgetrocknet, gehäutet und in dünne Scheiben geschnitten, welche man in geschlagenes Ei taucht und mit gehackten Kräutern, Pfeffer und Salz bestreut. Dann legt man eine Schicht dieser Leberscheiben auf eine Schüssel, bedeckt sie mit einer Schicht Speckschnitten, Trüffelscheiben und Scheiben von harten Eiern, fährt mit diesen abwechselnden Schichten fort, bis die Leber verbraucht ist, gießt einige Löffel braune Coulis darüber, bedeckt das Ganze mit einem Butterteigdeckel, den man mit einem rings um die Schüssel aufgesetzten Teigrand verbindet und mit Ei bestreicht, bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze 1 1/2 Stunden und servirt sie kalt.

Leber-Pastetchen, Schweizer. 1/2 Kilogramm Leber wird gehäutet und fein gehackt, mit zwei in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Mundbrödchen, vier gehackten, in Butter gedämpften Chalotten, etwas Petersilie, Majoran, Salz, geriebener Muskatnuß und zwei bis drei Eidottern vermischt und diese Fülle gehörig durcheinandergearbeitet. Kleine Pastetenförmchen legt man mit dünn aufgetriebenem Blätterteig aus, legt in jedes einen Eßlöffel voll von der Farce, deckt einen Teigdeckel darüber, den man fest andrückt, bestreicht die Pastetchen mit geschlagenem Eigelb und bäckt sie eine halbe Stunde bei mittelmäßiger Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, macht man in jedes eine kleine Oeffnung und gießt einen Kaffeelöffel kräftige Jus hinein.

Leber-Pfanzel. 125 Gramm Butter reibt man zu Schaum, rührt 250 Gramm feingehackte Kalbsleber, zwei in Milch geweichte und ausgedrückte Mundbrödchen, sechs Eidotter, Salz, Muskatnuß, gehackte Citronenschale und den Schnee der sechs Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine ziemlich flache runde oder viereckige, mit Butter bestrichene Blechform und bäckt das Pfanzel bei gelinder Hitze eine reichliche halbe Stunde. Man zerschneidet es gewöhnlich in länglich-viereckige Stückchen und legt dieselben in klare, braune Bouillon-Suppen ein, oder man läßt das Pfanzel ganz und giebt es mit Trüffel- oder Rosinen-Sauce zu Tisch.

Leber-Pudding. Eine große, recht frische Kalbsleber wird abgehäutet, ausgeputzt, gehackt und durchgestrichen, ebenso hackt man 180 Gramm frisches Schweinefett möglichst fein; dann schneidet man zwei Zwiebeln und zwei Chalotten in dünne Scheiben, schwitzt sie in Butter weich, fügt zwei abgeriebene, in Wasser geweichte und ausgedrückte Mundbrödchen hinzu und verrührt dieselben mit den Zwiebeln über dem Feuer zu einem steifen Brei, reibt ihn mit dem Fett und der Leber, sechs Eidottern, 100 Gramm geriebenem Parmesankäse, dem nöthigen Salz und einem Theelöffel gemischtem Gewürz (s. d.), sowie einigen Eßlöffeln weichgedünsteter und kleingeschnittener Trüffeln in einem Reibnapf gehörig durcheinander, zieht den Schnee der sechs Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine gutgebutterte Puddingform und kocht sie 1 1/2 Stunden im Wasserbad. Bei dem Anrichten giebt man eine Trüffel-, Sardellen- oder braune Kräuter-Sauce zu dem Pudding. Häufig bereitet man den Leber-Pudding auch aus derselben Masse wie den Leber-Kuchen, indessen lieben Viele nicht

die Zuthat von Corinthen zu der Leber und die eben zum Pudding vorgeschriebene Mischung ist jedenfalls bei weitem feiner und pikanter.

Leber-Ragout. Die Leber wird gewässert, von Haut und Adern befreit, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet und auf beiden Seiten braun und gar gebraten, worauf man sie aus dem Casserol nimmt und auf eine gewärmte Schüssel legt. In der Butter, worin die Leber gebraten worden, schwitzt man einige feingehackte Zwiebeln und Borretschblätter, stäubt einen Löffel Mehl darüber, das man ebenfalls eine Weile röstet, verkocht dies mit 1/4 Liter kräftiger brauner Bouillon oder Jus nebst einigen Löffeln Weinessig zu einer dicksämigen Sauce und giebt sie dann über der Leber auf.

Leber-Ragout mit Kräutern. Nachdem man die Leber gewässert, abgezogen und in Scheiben geschnitten hat, schwitzt man einige Eßlöffel voll feingehackte Kräuter, als Chalotten, Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Basilicum und Thymian, in reichlicher Butter, legt die mit Salz bestreuten Leberscheiben mit hinein und dünstet dieselben gar, gießt zwei Tassen kräftige Fleischbrühe und ebensoviel Weißwein an, thut einige Pfeffer- und Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt und etwas geriebene Semmel hinzu, läßt die Sauce sämig kochen und giebt das Ragout auf.

Leber-Ragout auf englische Art. Man wässert eine Kalbsleber eine Viertelstunde lang, trocknet sie ab, häutet sie und spickt sie reichlich mit feinen, in Salz und Pfeffer umgewendeten Speckstreifen, legt sie in ein Casserol mit 90 Gramm zerlassener Butter, einem kleinen Kräuterbündelchen, einer mit sechs Gewürznelken besteckten Zwiebel und einem halben Blättchen Macis; nachdem die Leber auf beiden Seiten in der Butter braungebraten ist, fügt man drei Möhren, zwei Rüben und eine Zwiebel, Alles in dünne Scheiben geschnitten, ein Weinglas voll Cognac und soviel Wasser hinzu, daß Alles eben davon bedeckt ist. Unter häufigem Begießen mit der Brühe dämpft man die Leber sehr langsam 2 Stunden, nimmt sie heraus, richtet sie auf einer Schüssel an, garnirt die Gemüse ringsherum, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verkocht sie mit einem Glase Weißwein und schüttet sie über die Leber.

Leber mit Rahm. Eine große, fette und frische Kalbsleber wird eine Stunde lang in Milch gelegt, dann abgehäutet, mit feingeschnittenem Speck gespickt, mit Salz bestreut und in Mehl umgekehrt, worauf man sie in 125 Gramm gebräunter Butter auf beiden Seiten brät, dann fest zudeckt und langsam gardämpft. Wenn die Leber weich ist, nimmt man sie heraus, gießt an die Sauce 1/4 Liter fetten süßen Rahm, verkocht denselben gehörig mit der Butter, salzt die Sauce noch ein wenig und giebt sie über der in Scheiben geschnittenen Leber auf.

Leber-Sauce zu Hasenbraten, auf englische Art. Die Hasenleber wird vorsichtig von der Galle befreit, in zwei- bis dreimal gewechseltem kaltem Wasser ausgewässert, in einer Obertasse voll guter Rindsbrühe weichgedämpft und feingehackt; ebenso hackt man eine Chalotte, etwas Petersilie und ein klein wenig Thymian, thut die Kräuter nebst der gehackten Leber wieder in die Brühe, fügt einen Theelöffel voll Chili-Essig, zwei Eßlöffel Johannisbeer-Gelée und zwei Eßlöffel Portwein hinzu, läßt Alles einmal aufkochen und servirt die Sauce sofort zu einem am Spieß gebratenen Hasen. Nimmt man statt des Portweins Sherry und läßt das Johannisbeer-Gelée weg, so ist die gleiche Sauce auch zu gebratenen Kaninchen zu verwenden.

Leber, saure, auf süddeutsche Art. Eine gewässerte und abgehäutete Leber wird in Scheiben und diese wiederum in kleinere Stücke geschnitten, worauf man 125 Gramm Butter hellbraun macht, die Leberstückchen nebst zwei feingehackten kleinen Zwiebeln und zwei Eßlöffeln gehackter Petersilie in der Butter verrührt und durchschwitzt, einen Löffel Mehl darüber stäubt, reichlich 1/4 Liter kräftige Fleischbrühe, einige Löffel Essig, etwas Pfeffer und Salz hinzufügt, Alles unter fortdauerndem Umrühren zweimal aufkochen läßt und dann sogleich zu Tisch giebt.

Leber, sautirte. Die Leber wird abgehäutet, in Scheiben geschnitten, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreu. und in einer mit Butter ausgestrichenen Sautirpfanne über dem Feuer geschwenkt, bis kein Blut mehr herausquillt; dann nimmt man die Leberschnitten heraus, hält sie auf einer heißen Schüssel warm, verkocht den Fond mit 1/4 Liter brauner Coulis und in Butter gedünsteten fines herbes, schärft die Sauce mit ein wenig Citronensaft ab und richtet sie über der Leber an.

Leber-Suppe. 1/2 Kilogramm Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, in Mehl umgewendet und auf beiden Seiten in Butter braungebraten; ebenso schneidet man 1 1/2 Mundbrödchen in dünne Schnitten, röstet sie und zerstößt sie sammt den Leberscheiben im Mörser, verkocht dies nebst etwas geputztem Wurzelwerk in 2 1/2 Liter kräftiger Fleischbrühe eine reichliche halbe Stunde lang, seiht die Suppe durch und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf. — Zuweilen verfährt man auch etwas anders bei der Bereitung dieser Suppe, indem man 1/2 Kilogramm rohe Leber mit 60 Gramm Speck sehr fein zerhackt, beides nebst zwei Chalotten in 60 Gramm Butter unter fleißigem Umrühren eine kurze Zeit durchschwitzt, mit der Fleischbrühe auffüllt, Wurzelwerk, Salz und eine Prise Muskatnuß hinzufügt, durchseiht und über gerösteten Semmelwürfeln und gehackter Petersilie anrichtet.

Leber mit Trüffel-Sauce. Eine große, schöne Kalbsleber wird eine Stunde in Milch geweicht, abgetrocknet, gehäutet, mit Speck- und Trüffelstückchen gespickt, gesalzen, in Mehl gewendet und in Butter zuerst auf beiden Seiten gebraten, dann fest zugedeckt und langsam weichgedämpft. Wenn sie bereits halb weich ist, thut man ein Glas Madeira, eine Kelle Fleischbrühe und einige feingeschnittene Trüffeln hinzu, dünstet die Leber vollends weich und übergießt sie beim Anrichten mit der Sauce.

Leberwurst. In der allgemeinen Bereitung ist dieselbe so ziemlich überall gleich, nur in Bezug auf Gewürze und Zuthaten zeigt sich in den verschiedenen Gegenden ein Unterschied. Man nimmt die rohe, ausgesehnte und sehr fein gehackte Leber des Schweins, die Lunge, das Herz und einige Kilogramm vom Bauchfleisch dazu; Lunge, Herz und Fleisch werden gekocht, ein Theil des Fettes vom Fleisch in Würfel geschnitten, das Uebrige alles gehackt, mit Salz, gestoßenem Piment, ein wenig Pfeffer und etwas pulverisirtem Majoran und Thymian gewürzt, mit ein wenig lauer Wellfleischbrühe aus dem Kessel angefeuchtet und Alles sehr gut durcheinandergemischt, worauf man die Masse kosten muß, um zu sehen, ob sie im richtigen Maße gewürzt ist. Man füllt sie in sauber gereinigte, fette Schweinsdärme, die nicht zu fest gestopft werden dürfen, bindet die Würste in beliebiger Länge ab, legt sie in siedendes, gesalzenes Wasser und läßt sie langsam eine halbe Stunde kochen, wobei man sie zuweilen mit einem Löffel sanft niederdrückt, wodurch das Aufplatzen verhindert wird. Sie können dann nach dem Erkalten gegessen werden, indem man sie zu Brod oder Kartoffeln, auch zu Linsen oder Erbsen verspeist; häufig brät man sie auch in Butter, was mit Sauerkraut und Kartoffeln zusammen ein beliebtes Gericht bildet. Sollen sich die Würste längere Zeit halten, so hängt man sie 2—4 Tage in den Rauch.

Leberwurst auf bayrische Art. Man kocht zwei Schweinslungen, zwei Herzen, 1 1/2 bis 2 Kilogramm Fleisch vom Halse oder Bauch, hackt die Lungen, Herzen und zwei rohe Lebern sehr fein, schneidet das Fleisch in kleine Würfel, vermengt Alles mit zwei gehackten, in Butter geschwitzten Zwiebeln, etwas Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken, Ingwer und Majoran, thut soviel Fleischbrühe hinzu, als nöthig ist, um die Masse gehörig zu verdünnen, füllt sie nicht zu fest in die Därme, läßt die Würste eine Viertelstunde leise kochen und genießt sie frisch oder räuchert sie einige Tage.

Leberwurst auf böhmische Art. Eine Schweinslunge und das Herz, sowie ein Kalbsgeschlinge und einige Kilogramm fettes Schweinefleisch läßt man eine Weile in Salzwasser kochen, ohne daß sie ganz weich werden dürfen, säubert Alles von Haut und Knorpel, blanchirt die Leber blos in der Brühe und hackt sie mit dem übrigen Fleisch zu einer feinen Masse. Hierauf weicht man vier Semmeln in der Fleischbrühe auf, schneidet und rührt sie zu dem Fleisch, würzt dasselbe mit drei bis vier feingehackten Zwiebeln, einem kleinen Stückchen Knoblauch, 15 Gramm pulverisirtem Majoran, 15 Gramm Pfeffer und 30 Gramm Salz, verdünnt die Wurstfülle mit einigen Obertassen voll Brühe, mischt das Ganze gehörig untereinander, stopft es in die Därme, speilt dieselben mit kleinen Hölzern zu, legt die Würste eine Viertelstunde in siedendes Wasser, nimmt sie heraus, trocknet sie ab und hebt sie auf oder hängt sie 2—3 Tage in den Rauch.

Leberwurst auf englische Art. Eine rohe Schweinsleber wird fein gehackt, durch ein Sieb gestrichen und mit 1/2 Kilogramm kleingeschnittenem, gekochtem Schweinefleisch nebst 250 Gramm würflig geschnittenem rohen Speck vermischt, worauf man die Farce mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken und pulverisirter Salbei oder gestoßener Zwiebel würzt, in saubere Schweinsdärme füllt, langsam eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser kocht und dann kalt oder in Butter gebraten ißt.

Leberwurst auf holsteinische Art. Herz, Zunge und Niere des Schweins werden gekocht und mit der in siedendem Wasser blanchirten Leber fein zerhackt; von dem gekochten Bauchspeck löst man die Schwarte ab und schneidet sie in kleine Würfel. Diese Masse, zu der man noch etwas von der Wellfleisch-Brühe abgeschöpftes Fett und ein wenig von der Brühe selbst mischt, würzt man mit Salz, Piment, Nelken, Majoran und Thymian, knetet den Teig gut durcheinander, stopft ihn warm in die gereinigten Därme, so daß die Würste nicht zu lose werden, sticht dieselben mit der Gabel, kocht sie 18—20 Minuten langsam in siedendem Salzwasser, läßt sie abkühlen und bewahrt sie an einem luftigen, trockenen Ort auf; bisweilen hängt man sie auch 2 Tage in den Rauch.

Leberwurst auf kurländische Art. Zu 1 Liter roher, feingehackter und durch ein Sieb geriebener Leber mischt man ein knappes 1/4 Liter Milch, zwei Eier, zwei feingehackte Zwiebeln, 2—3 geriebene Semmeln, etwas Salz, Pfeffer, Piment, Ingwer, Muskatnuß, Majoran, Thymian, einen Eßlöffel Zucker, 125 Gramm ausgekernte Rosinen, ebensoviel Corinthen und 250 Gramm würflig geschnittenes Nierenfett, füllt diese Masse in die Därme, bindet nicht zu große Würste davon ab und kocht sie eine halbe Stunde langsam in siedendem Salzwasser.

Leberwurst auf mecklenburgische Art. Zu einer roh gehackten und durch ein Sieb geriebenen Schweinsleber nimmt man 1/2 Kilogramm rohen Speck, 1 Kilogramm Bauchfleisch, die daran befindlichen Schwarten, die Zunge und die Nieren; das Fleisch, das Fett, die Zunge, die Nieren und die Schwarten werden weichgekocht, die Nieren gehackt, das Andere würflig geschnitten und Alles mit Salz, Pfeffer, Nelken und feingesiebtem Majoran und Thymian gewürzt, Brühe und Abschöpf-Fett hinzugethan

und die Würste nicht zu fest gestopft. Man kocht sie eine halbe Stunde, taucht sie dann in kaltes Wasser, legt sie auf Stroh und ißt sie frisch oder kurze Zeit geräuchert.

Leberwurst auf österreichische Art. Lunge, Herz und eine Backe vom Schweinskopfe werden gekocht und feingehackt, ebenso hackt man 375 Gramm rohen Speck, läßt denselben theilweise in einem Casserol zergehen und schwitzt vier feingeschnittene Zwiebeln und zwei geriebene Semmeln darin hellgelb, thut dies nebst der gehackten, durchgestrichenen Leber, etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, englischem Gewürz und Majoran zu dem Fleisch, füllt die Masse in saubere, ziemlich weite Därme, kocht die Würste nur einige Minuten in siedendem Salzwasser und brät sie beim Gebrauch in Schweinefett oder Butter; anstatt der Semmel nimmt man häufig auch halbgargekochten Reis in die Wurst.

Leberwurst auf pommersche Art. Eine Schweinsleber wird 12 Stunden gewässert, in siedendem Wasser blanchirt, abgehäutet, sehr fein zerhackt und durch ein Sieb gerührt; Tags zuvor kocht man die Wammen (vom Bauchfleisch) und den sogenannten Kehlbraten zwischen den Backenknochen in Salzwasser weich, läßt das Fleisch erkalten, schneidet alles Fett davon ab und in feine Würfel, so daß man einen gehäuften Teller voll Fettwürfel hat, vermischt sie mit der Leber und ein wenig Fleischbrühe, thut sechs bis acht gehackte, in Butter weich und weiß gedünstete Zwiebeln, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer, Nelken, Piment, gesiebten Thymian, Majoran und zwei Eßlöffel voll Weizenmehl hinzu, füllt die Masse lose in die Därme, kocht sie in Salzwasser über gelindem Feuer eine Stunde lang, ohne sie zu stechen, und hängt sie nach dem Erkalten zwei Tage in den Rauch. — Häufig macht man auch süße Leberwurst, indem man zu der gehackten und durchpassirten Leber und dem würflig geschnittenen Fett nebst 250 Gramm ebenso geschnittenem Fleisch drei in Wasser geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, etwas Fleischbrühe, Salz, Thymian, Majoran, Nelken, Piment, Zucker, Corinthen und zwei Löffel Mehl mischt und die Masse in die dünnen Schweinsdärme füllt. Die Würste werden eine Stunde gekocht und warm, meistens in Butter gebraten, verzehrt.

Leberwurst auf rheinländische Art. Die Schweinsleber wird tüchtig geklopft, roh zerhackt, durch einen Durchschlag gerieben und mit 625 Gramm gekochtem und würflig geschnittenem Speck, häufig auch mit der gekochten und gehackten Lunge, dem Herz und den Nieren vermengt; dann weicht man in der Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, drei in Scheiben zerschnittene Semmeln, schlägt sie durch ein Sieb zu dem Fleisch, fügt Salz, Pfeffer, gestoßene Muskatblüthe, Nelken, gehackte Citronenschale, gekochte und kleingehackte Zwiebeln, Majoran und Thymian hinzu, feuchtet das Ganze mit Fleischbrühe an, füllt es in die Därme, kocht die Würste eine halbe Stunde lang, kühlt sie in kaltem Wasser und bewahrt sie an einem luftigen kühlen Orte auf.

Leberwurst auf schwäbische Art. Die Leber wird in siedendem Wasser einige Minuten gekocht, bis sie nicht mehr blutet, dann abgeschält und fein zerhackt; 1/2 Kilogramm roher, würflig geschnittener Speck wird in Milch weichgekocht, drei Mundbrode in Fleischbrühe geweicht, ausgedrückt und mit der Leber und dem Speck vermischt, worauf man das Ganze mit Salz, etwas Pfeffer, Majoran, Nelken, Muskatnuß und Citronenschale würzt, gut untereinandermengt und in die Därme füllt. Man sticht die Würste einigemal mit der Gabel, läßt sie 10 Minuten in siedendem Wasser liegen, bewahrt sie nach dem Erkalten auf und brät sie beim Gebrauch in Butter.

Leberwurst auf Schweizer Art. Eine Schweinsleber wird in siedendem Wasser blanchirt, feingehackt, mit 1/2 Kilogramm in Milch geweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod zu Brei verrührt, mit 125 Gramm Rosinen und ebensoviel Corinthen, etwas Salz, Pfeffer, Nelken und feingeschnittenen, in zerlassenem Schweinefett weichgeschwitzten Zwiebeln oder Schnittlauch gewürzt und mit etwas Fleischbrühe verdünnt. Dann füllt man die Masse in die kleineren, fetten Därme, läßt sie eine Viertelstunde in warmem Wasser leise kochen und ißt sie frisch oder gebraten.

Leberwurst auf westphälische Art. Die Leber wird roh geklopft, gehackt und durch ein Sieb gerührt, mit 1 1/2 Kilogramm gekochtem und feingehacktem, nicht zu fettem Fleisch, 1 Kilogramm gekochtem, würflig geschnittenem, ungeräuchertem Speck, Salz, Pfeffer, Nelken, gestoßenem Piment, 1 Kilogramm Weizenmehl und etwas von der Schweinefleischbrühe vermischt und in weite Schweins- oder Rindsdärme gefüllt, worauf man die Würste eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser leise kochen läßt und nach dem Erkalten räuchert.

Lebkuchen (s. auch Pfefferkuchen), franz. pain d'épice, engl. ginger bread. Eine Art feiner, länglichviereckiger, ziemlich dünner Kuchen, aus Mehl und Honig oder Mehl und Zucker, mit Zuthat von Gewürzen und Mandeln gebacken und vorzugsweise als Weihnachts-Leckerei beliebt. Man verfertigt braune und weiße Lebkuchen, von denen die Nürnberger die bekanntesten sind und den meisten Ruf besitzen; die Baseler Lebkuchen sind eine Mittelsorte zwischen den braunen und weißen und zum Theil feiner als die Nürnberger, namentlich was die vortrefflichen sogenannten Leckerli anbetrifft. Außerdem haben noch besonders Thorn, Danzig, Erlangen, Ulm, Offenbach, Breslau Ruf wegen ihrer Lebkuchen, die weit und breit versendet werden; unter den französischen sind die von Rheims und Verdun die besten.

Lebkuchen, Baseler, gewöhnliche braune. 1 1/2 Kilogramm Honig läßt man aufkochen, bis er steigt, schüttet ihn dann in eine Schüssel aus und rührt ihn so lange um, bis er nur noch lauwarm ist, so daß man den Finger bequem hineintauchen kann, ohne sich zu verbrennen; dann mischt man 750 Gramm Mehl und 36 Gramm gestoßene Pottasche darunter und läßt den Teig stehen, bis er in die Höhe geht. Hierauf rührt man noch 750 Gramm Mehl hinzu, wirkt Alles tüchtig durcheinander, drückt den Teig in Formen, die mit Mehl ausgestreut sind, nimmt die Kuchen dann aus den Formen, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenblech und bäckt sie bei starker Hitze. Nachdem sie fertig gebacken sind, bürstet man alles Mehl davon ab, bestreicht die Oberfläche mit Honig, Syrup oder zu Faden gekochtem Zucker, häufig auch mit Milch, die stark mit Zucker versüßt ist, und läßt die Glasur trocknen. Noch schöner werden diese Lebkuchen, wenn man dem Teig nach dem Aufgehen vier bis fünf Eidotter und 150 Gramm Zucker, an dem die Schale einer halben Citrone abgerieben ist, zusetzt.

Lebkuchen, Baseler, dicke. Man siedet 2 1/2 Kilogramm Honig auf, rührt ihn dann bis er beinahe völlig ausgekühlt ist, vermischt ihn mit 1 Kilogramm 250 Gramm Mehl und 60 Gramm Pottasche, läßt die Masse stehen, bis sie aufgeht, fügt noch 1 Kilogramm 250 Gramm Mehl, 250 Gramm zerschnittene Mandeln, 60 Gramm Anis, 60 Gramm gestoßene Nelken, 15 Gramm gestoßenen Pfeffer und 30 Gramm Coriander hinzu, arbeitet den Teig tüchtig durcheinander, drückt ihn in die mit Mehl bestreuten Formen, bäckt die Kuchen bei starker Hitze, befreit sie von dem Mehl und glasirt sie.

Lebkuchen, Baseler, rothe. Nachdem man 1/2 Kilogramm Honig aufgekocht und bis zum Auskühlen gerührt hat, thut man 1/2 Kilogramm Mehl und 15 Gramm Pottasche hinzu, läßt den Teig aufgehen, wirkt zwei Eier, 15 Gramm gestoßene Nelken, 40 Gramm Salz, 20 Gramm Pfeffer und 30 Gramm gestoßenen Ingwer darunter, worauf man die Kuchen bäckt wie oben angegeben.

Lebkuchen, Baseler, weiße. 1/2 Kilogramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält und der Länge nach in dünne Streifen geschnitten, die man auf einem Blech im Ofen hellgelb röstet; hierauf rührt man 1/2 Kilogramm Zucker mit zehn Eidottern zu Schaum, schlägt die zehn Eiweiße zu steifem Schnee, mischt diesen nebst den Mandeln hinzu, zieht 625 Gramm feines Mehl darunter, trägt die Masse fingerdick auf butterbestrichene, länglich-viereckige Blechformen auf, überstreut sie mit Zucker und kleingeschnittenem Citronat, bäckt die Kuchen bei mäßiger Hitze und glasirt sie mit Zuckerwasser. — Oder man löst 1/2 Kilogramm Zucker in einer Tasse heißer Milch auf, rührt 625 Gramm Mehl hinzu, läßt den Teig kalt werden, vermischt ihn dann mit 15 Gramm gestoßenem Zimmt, 8 Gramm gestoßenen Nelken, der feingehackten Schale einer halben Citrone, vier Eidottern, 8 Gramm aufgelöster Pottasche und 4 Gramm Hirschhornsalz, treibt die Masse zu einem großen, fingerdicken Kuchen aus, zerschneidet denselben in Stücke von beliebiger Größe, und bäckt sie auf einem mehlbestreuten Blech bei ziemlich starker Hitze.

Lebkuchen, Berner. Man erhitzt 600 Gramm Honig, mischt 625 Gramm aufgelösten, zum Faden gekochten Zucker, 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker, die feingehackte Schale von zwei Citronen, 60 Gramm Zimmt, 8 Gramm gestoßene Nelken, 38 Gramm aufgelöste Pottasche und 1/8 Liter Wasser hinzu, rührt zuletzt so rasch als möglich 1 3/4 Kilogramm feines Mehl darunter, wirkt den Teig gehörig durch, treibt ihn messerrückenstark auf, zertheilt ihn in länglich-viereckige Stücke, bäckt dieselben auf einem gebutterten Blech und glasirt sie dann mit Zucker-Syrup.

Lebkuchen, Biscuit-. 1 Kilogramm feingestoßener Zucker wird mit 20 Eiern zu dickem Schaum gerührt, 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, ebensoviel candirte Pomeranzenschale und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone nebst 1 Kilogramm feinem Mehl zugemischt, die Masse sofort 1 Centimeter dick auf länglich-viereckige Oblaten gestrichen und bei gelinder Hitze gebacken.

Lebkuchen, französische. 2 Kilogramm Honig siedet man mit 1 Kilogramm Zucker auf, rührt dann 3/4 Kilogramm geschälte und länglich geschnittene Mandeln, 375 Gramm würflig geschnittene, candirte Pomeranzenschalen, 160 Gramm Citronat, 50 Gramm Coriander, 30 Gramm Nelken, 30 Gramm Zimmt, 80 Gramm Pottasche; zwei Liqueurgläschen Cognac und 2 1/2 Kilogramm Mehl hinzu, läßt den Teig 8 Stunden stehen, drückt ihn dann in mehlbestäubte Formen, bäckt ihn bei guter Hitze, fegt die Kuchen ab, glasirt sie mit Zucker-Syrup und läßt sie trocknen. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: 1/2 Kilogramm Honig wird gekocht, geschäumt, vom Feuer genommen, mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker verrührt, nochmals mit demselben aufgekocht und über 1/2 Kilogramm Mehl in eine Schüssel ausgeschüttet, worauf man 37 Gramm in Spiritus aufgelöste Pottasche hinzufügt, den Teig aufgehen läßt, 250 Gramm bittere, mit etwas Orangenblüthenwasser gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von vier Citronen, 15 Gramm Cardamomen, 15 Gramm Zimmt, 8 Gramm Nelken, 15 Gramm Anis, 375 Gramm Citronat, ebensoviel candirte Pomeranzenschale, 8 Gramm weißen Pfeffer, 1/2 Kilogramm süße Mandeln und noch 1/2 Kilogramm Mehl darunter mischt, den Teig gut knetet, 24 Stunden stehen läßt, zu Lebkuchen formt, mit Ei bestreicht und sehr langsam bäckt.

Lebkuchen, Nürnberger, brauner. Man bereitet sich hierzu erst den Teig, indem man den Honig aufkocht und, wie schon bei dem Baseler Lebkuchen beschrieben ist, bis zum Lauwerden rührt, mit dem Mehl vermischt und einige Zeit ruhen läßt, bevor man die übrigen Bestandtheile hinzufügt und die Lebkuchen bäckt. Es wird z. B. 1 Liter Honig mit 250 Gramm Zucker bis zur Perle gekocht, vom Feuer genommen, umgerührt und schließlich mit 1 Kilogramm Mehl zu einem festen Teig angemacht, den man 12—24 Stunden hinstellt; hierauf schält man 1/2 Kilogramm Mandeln, schneidet sie der Länge nach in Streifen und röstet sie mit 250 Gramm aufgelöstem Zucker gelblich, mengt sie unter den Teig, ebenso 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 125 Gramm candirte Pomeranzenschalen, 2 Gramm Nelken, die gehackte Schale einer Citrone, 60 Gramm Zimmt, 8 Gramm Cardamomen und eine starke Messerspitze voll Pottasche, die man in zwei Löffeln Kirschwasser aufgelöst hat. Nachdem man Alles rasch und gut durcheinandergearbeitet hat, rollt man den Teig zwei Messerrücken dick aus, drückt ihn in länglich-viereckige Formen, nimmt die Lebkuchen aus den Formen, belegt sie mit etlichen Blättchen Citronat, läßt sie über Nacht im Warmen auf einem mehlbestreuten Blech liegen und bäckt sie bei ziemlicher Hitze. Sobald sie durchgebacken sind, bestreicht man sie mit einer gekochten Wasserglasur (s. Glasuren) oder mit einer Glasur aus Zucker, der bis zu kastanienbraunem Caramel gekocht, mit kaltem Wasser aufgelöst und mit etwas gekochter Kartoffelstärke vermischt ist. Zuweilen taucht man sie auch in kochendes Wasser, worin ein wenig Orleans aufgelöst ist, oder bestreicht sie mit einer gekochten Lösung von Gummi arabicum. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: 4 Liter Honig werden mit 4 Kilogramm Zucker eine Viertelstunde langsam gekocht und verrührt, bis die Mischung nur noch lauwarm ist; dann setzt man 1 1/2 Kilogramm im Ofen hellgelb geröstetes Mehl, 1 1/2 Kilogramm geschnittene, gelblich geröstete Mandeln, 250 Gramm kleingeschnittene candirte Orangenschalen, 250 Gramm Citronat, 30 Gramm gestoßenen Zimmt, 12 Gramm Nelken, 10 Gramm Cardamomen und 8 Gramm weißen Pfeffer nebst 125 Gramm in 1/4 Liter Wasser aufgelöster Hausenblase hinzu, wirkt Alles zu einem nicht zu festen Teige aus, läßt ihn über Nacht am warmen Ofen stehen, rollt ihn am folgenden Morgen aus, drückt ihn in mehlbestreute Formen, legt die Kuchen dann aus den Formen auf ein bemehltes Blech, läßt sie 3—4 Stunden ruhen, kehrt das Mehl davon ab und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen fegt man das Mehl nochmals ab und überzieht die Lebkuchen mit einer der oben angegebenen Glasuren. Anstatt der Hausenblase kann man zu diesem Teig auch 60 Gramm Pottasche nehmen, die in Rosenwasser oder feinem Branntwein aufgelöst wird.

Lebkuchen, Nürnberger, weiße. Zehn Eier werden mit 1/2 Kilogramm Zucker schaumig gerührt, mit 250 Gramm gehackten und etwas gerösteten süßen Mandeln, 12 Gramm Zimmt, 6 Gramm gestoßenen Nelken, 4 Gramm Cardamomen, einer halben geriebenen Muskatnuß, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 70 Gramm gehacktem Citronat, 70 Gramm candirter Orangenschale, 5 Gramm Hirschhornsalz und 1/2 Kilogramm feinem Mehl vermischt, die Masse auf länglich-viereckige Oblatentafeln gestrichen, mit einem Scheibchen Citronat in der Mitte belegt, mit Puderzucker bestäubt und bei mittelmäßiger Hitze gebacken. — Oder man rührt 1/2 Kilogramm Zucker mit drei ganzen Eiern und drei Dottern eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin, thut 125 Gramm geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 24 Gramm Zimmt, 8 Gramm Nelken, die feingehackte Schale einer Citrone, 62 Gramm kleingeschnittenes Citronat und ebensoviel candirte Pomeranzenschalen nebst zwei Messerspitzen Pottasche hinzu, zuletzt den Schnee von drei Eiweißen, den Saft einer Citrone und soviel Mehl, als man bedarf, um den Teig fest genug zum Aufrollen zu machen. Dann streicht man den Teig auf Oblaten oder treibt ihn auf und schneidet ihn in länglich-viereckige Kuchen, die man auf einem butterbestrichenen Blech bei gelinder Hitze bäckt. — Noch etwas anders ist folgendes Recept: Acht Eier werden mit 1/2 Kilogramm feingesiebtem Zucker stark geschlagen, mit 8 Gramm Zimmt, 2 Gramm gestoßenen Nelken, 2 Gramm Cardamomen, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat, 70 Gramm candirten Pomeranzenschalen eine Viertelstunde verrührt, hierauf 1/2 Kilogramm feines Mehl und 16 Gramm gereinigte, in Rosenwasser aufgelöste Pottasche, zuletzt 1/2 Kilogramm länglich geschnittene oder gröblich gehackte, etwas gelblich geröstete Mandeln zugesetzt, der Teig auf Oblaten gestrichen und auf einem Blech bei gelinder Hitze langsam gebacken.

Lebkuchen, Offenbacher. 1/2 Kilogramm Honig wird heiß gemacht, 50 Gramm Butter darin geschmolzen und beides mit 1/2 Kilogramm Mehl verrührt; sobald der Teig gehörig abgekühlt ist, fügt man 8 Gramm in Rosenwasser aufgelöste Pottasche hinzu und läßt den Teig einige Tage so stehen, knetet ihn dann tüchtig durch, vermischt ihn mit 3 Gramm gestoßenen Nelken, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 40 Gramm gestoßenen Mandeln nebst 30 Gramm kleingeschnittenem Citronat, treibt die Masse auf einem mehlbestäubten Backblech dünn aus, schneidet sie in länglich-viereckige Tafeln und bäckt sie auf einem gebutterten Blech.

Lebkuchen, Offenbacher, weiße. Von zwölf Eiern wird das Weiße zu sehr steifem Schnee geschlagen und mit den zwölf Eidottern, 1/2 Kilogramm feingestoßenem Zucker, 125 Gramm

kleingeschnittenem Citronat, 125 Gramm candirter Pomeranzenschale, 1/2 Kilogramm geschälten, in Scheibchen geschnittenen und etwas gerösteten Mandeln, 16 Gramm Zimmt, 8 Gramm gestoßenen Nelken, 250 Gramm Kartoffelmehl und 250 Gramm durchgesiebter Weizenstärke vermischt, worauf man die Masse 1 Centimeter dick auf länglich-viereckige Oblatentafeln streicht, mit dünnen Citronenscheibchen und Mandeln belegt und auf einem Blech bei gelinder Hitze garbäckt.

Lebkuchen, Pistazien-. Man schlägt vier Eiweiße zu Schaum, rührt denselben mit 250 Gramm gestoßenem Zucker schaumig, mischt nach und nach 70 Gramm feingeschnittenes Citronat, 70 Gramm gehackte candirte Orangenschale, 16 Gramm Zimmt, 4 Gramm Nelken, eine fein geriebene Muskatnuß und 250 Gramm geschälte, in Streifchen geschnittene und gelblich geröstete Mandeln hinzu, streicht die Masse fingerdick auf Oblaten, legt dieselben auf Bleche, die mit Papier bedeckt sind, bestreut die Lebkuchen mit länglich geschnittenen Pistazien und bäckt sie in einem ausgekühlten Ofen. Sie dürfen nicht braun werden, sondern müssen weiß bleiben und mehr trocknen als backen; wenn sie hart sind, nimmt man sie heraus und schneidet sie in Stücke von beliebiger Größe.

Lebkuchen, Thorner. 1/2 Kilogramm Honig wird mit 1/2 Kilogramm Zucker klargekocht und die Mischung gerührt, bis sie lauwarm geworden ist; dann thut man 1/2 Kilogramm geschnittene Mandeln, 16 Gramm in Arak aufgelöste Pottasche, 8 Gramm gestoßenen Zimmt, 8 Gramm Cardamomen, 12 gestoßene Nelken, 12 gestoßene weiße Pfefferkörner, eine halbe geriebene Muskatnuß und 1/2 Kilogramm bis 625 Gramm Roggenmehl hinzu, so daß ein lockerer, aber nicht zu dünner Teig entsteht, den man eine Nacht im Warmen aufgehen läßt, dann 2—3 Stunden in einen luftigen Keller stellt, zu fingerstarken, länglich-viereckigen oder runden Kuchen formt, in einem nicht zu heißen Ofen bäckt und mit einem Guß aus Puderzucker, Eiweiß und Citronensaft bestreicht. — Eine andere Mischung ist folgende: 1 Kilogramm Honig wird mit 1 Kilogramm Zucker geläutert, vom Feuer genommen, bis zum Lauwerden gerührt und mit 1 1/2 Kilogramm Roggenmehl nebst 40 Gramm in Branntwein aufgelöster Pottasche vermischt, worauf man 1/2 Kilogramm länglich geschnittene Mandeln, 16 Gramm Zimmt, 6 Gramm Nelken, 4 Gramm gestoßenen Piment, 6 Gramm Sternanis, 6 Gramm Cardamomen, 6 Gramm gestoßene Muskatblüthe und eine geriebene Muskatnuß zusetzt, den Teig gut durchknetet, formt, bäckt und mit einer Zuckerglasur bestreicht.

Lebkuchen, Zucker-. Vier bis fünf Eier werden mit 1/2 Kilogramm Zucker eine Stunde lang nach einer Seite hin gerührt und mit 30 Gramm kleingeschnittenem Citronat, 30 Gramm Pomeranzenschale, 125 Gramm gehackten Mandeln, 16 Gramm Zimmt, 2 Gramm Nelken, der abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Messerspitze Pottasche und 1/2 Kilogramm Mehl vermengt. Hierauf nimmt man den Teig auf ein Bret, rollt ihn zwei Messerrücken stark aus, schneidet ihn zu Lebkuchen von beliebiger Größe, läßt dieselben über Nacht in einem warmen Zimmer auf einem mehlbestreuten Bret liegen und bäckt sie auf einem mit Speck bestrichenen Blech bei gelinder Hitze.

Leckerli, Anis-. Man erhitzt 1 1/2 Kilogramm Honig, verrührt ihn dann mit 250 Gramm Zucker, 60 Gramm Zimmt, 4 Gramm gestoßenen Nelken, 12 Gramm gestoßenem Anis, 16 Gramm aufgelöster Pottasche und 1 3/4 Kilogramm Mehl, wirkt Alles gut durcheinander, treibt den Teig messerrückenstark auf, schneidet ihn zu Leckerli und bäckt dieselben auf einem mehlbestreuten Blech bei mäßiger Hitze; man glasirt sie mit Zucker-Syrup oder aufgelöstem Gummi arabicum.

Leckerli, Baseler, feine. 1 Kilogramm Honig wird heißgemacht und mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker verkocht; wenn diese Mischung ein wenig ausgekühlt ist, fügt man unter beständigem Umrühren 1/2 Kilogramm gehackte Mandeln, 90 Gramm nicht zu feingehacktes Citronat und ebensoviel candirte Pomeranzenschale, 45 Gramm gestoßenen Zimmt, 8 Gramm gestoßene Nelken, die sehr fein gehackte Schale von zwei schönen Citronen, eine geriebene Muskatnuß und 1 1/4 Kilogramm feines, gewärmtes Mehl hinzu, schüttet die Masse in eine Schüssel aus, zündet ein kleines Glas Kirschwasser an und gießt es darüber, bläst oder löscht die Flamme aber sogleich wieder aus, arbeitet den Teig mit einem Spatel recht tüchtig durcheinander und läßt ihn eine Stunde an einem warmen Ort stehen. Hierauf bestreut man ein Kuchenbret mit Mehl, wirkt den Teig in einzelnen Portionen darauf durch, treibt ihn zwei Messerrücken stark auf, sticht ihn mit einer Leckerliform von der Größe eines Kartenblattes aus, bestäubt ein Bret dick mit Mehl und legt die aus der Form genommenen Leckerli darauf in geraden Reihen nebeneinander, bäckt sie in einem wohl durchheizten Ofen, fegt das Mehl davon ab und bestreicht sie mit einer gekochten Zuckerglasur, die man im Ofen trocknen läßt. — Oder man kocht 1 Kilogramm Honig mit 1/2 Kilogramm Zucker, mischt 1/2 Kilogramm gehackte Mandeln, die abgeriebene Schale von vier und den Saft von zwei Citronen, 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 125 Gramm candirte Orangenschale, 16 Gramm Nelken, 50 Gramm Zimmt, eine geriebene Muskatnuß, ein Glas Kirschwasser und 20 Gramm Pottasche nebst 1 1/4 Kilogramm Mehl hinzu, wirkt den Teig gehörig mit den Händen durch, treibt ihn zwei Messerrücken stark aus, sticht die Leckerli ab und bäckt sie auf einem bemehlten Kuchenbret, bürstet sie ab,

glasirt sie mit einem aus Staubzucker und Wasser gekochten Syrup und trocknet sie im Ofen ab.

Leckerli, Berner. 2 Kilogramm Honig werden mit 1/2 Liter Weißwein aufgekocht, vom Feuer genommen und bis zum Lauwerden gerührt; hierauf zerquirlt man zwei Eier in 1/4 Liter Wasser, mischt die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei Citronen, 375 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 2 Kilogramm Zucker, 30 Gramm grobgestoßenen Zimmt, 16 Gramm Nelken hinzu, vermengt Alles mit dem Honig, rührt zuletzt 2 1/2 Kilogramm Mehl darunter, wirkt den Teig sehr gut durcheinander, rollt ihn zu dünnen Kuchen aus, zerschneidet ihn zu länglich-viereckigen kleinen Tafeln und bäckt dieselben auf einem mehlbestreuten Blech. — Oder man setzt 1 Kilogramm Honig, 1 Kilogramm geläuterten Zucker, 8 Gramm grobgestoßenen Zimmt, 125 Gramm kleingehacktes Citronat, die abgeriebene Schale von drei Citronen, 4 Gramm gestoßene Nelken gut durcheinandergemischt über das Feuer, läßt die Masse unter fortdauerndem Umrühren zum Kochen kommen, gießt dann 1/4 Liter Kirschwasser zu, schüttet Alles aus und läßt es in einer Schüssel erkalten. Nun fügt man 1 1/2 Kilogramm Mehl und 250 Gramm Puderzucker hinzu, verarbeitet die Masse auf dem Kuchenbret zu einem nicht zu festen Teig, rollt denselben auf und schneidet ihn zu kleinen, länglich-viereckigen Kuchen, die man bei mittelmäßiger Hitze bäckt und mit Zucker-Syrup glasirt. — Noch einfacher ist folgendes Verfahren: Man erwärmt 1/2 Liter Honig, vermischt ihn mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, der feingehackten Schale von zwei Citronen, einer Prise gestoßener Muskatblüthe und einem Löffel Kirschwasser, worauf man soviel Mehl hinzuwirkt, bis man den Teig messerrückenstark ausrollen kann; dann schneidet man denselben zu Leckerli von beliebiger Größe, glasirt sie mit Zucker-Syrup und bäckt sie auf einem mehlbestreuten Bret.

Leckerli, Chocoladen-. 1/2 Kilogramm gestoßener Zucker wird mit 1/2 Kilogramm ungeschälten, feingestoßenen Mandeln und einigen Löffeln Wasser aufs Feuer gestellt; sobald der Zucker völlig geschmolzen ist, thut man 60 Gramm feingestoßenen Zimmt, 100 Gramm geriebene Chocolade und die kleingehackte Schale von drei Citronen hinzu, verrührt Alles einige Augenblicke über dem Feuer, bis der Teig naß genug ist, daß er zusammenhält, rollt denselben dann auf dem Kuchenbret mit so wenig Mehl als möglich 1 Centimeter dick aus, sticht Leckerli in Formen ab oder zerschneidet sie, setzt sie auf ein gebuttertes oder mit Speck bestrichenes Blech, bäckt sie bei gelinder Hitze und glasirt sie mit Eiweiß und Zucker. Nach Belieben kann man auch den Zimmt weglassen und den Teig nur aus Zucker, Mandeln, Chocolade und Citronenschale herstellen.

Leckerli, Citronen-. 1/2 Kilogramm feingesiebter Zucker, 1/2 Kilogramm Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale und der Saft von drei schönen Citronen und drei schaumig gerührte Eiweiße werden zu einem Teige verarbeitet, den man zwei Messerrücken stark ausrollt, in Formen drückt, auf ein butterbestrichenes Blech legt und bei mäßiger Hitze bäckt, worauf man sie mit Eiweiß und Zucker glasirt.

Leckerli, dünne. 1/2 Liter Honig wird mit einer Obertasse Wasser aufs Feuer gesetzt, gut abgeschäumt und, sobald er zum Kochen gekommen, mit 1/2 Kilogramm Zucker, 16 Gramm Zimmt, 60 Gramm gehacktem Citronat, der abgeriebenen Schale von zwei Citronen und 625 Gramm Mehl verrührt. Dann läßt man den Teig einige Stunden zugedeckt stehen, treibt ihn sehr dünn auf, schneidet ihn zu Leckerli von beliebiger Größe, die man auf butterbestrichene Bleche legt, über Nacht hinstellt und früh mit Zucker-Syrup glasirt und im Backofen bäckt, nachdem das Brod herausgenommen ist. — Oder man bringt 1/2 Liter Honig mit 1/2 Liter Wasser, 250 Gramm Zucker, der feingehackten Schale von zwei Citronen und 30 Gramm grobgestoßenem Zimmt zum Kochen und rührt dann soviel Mehl hinzu, bis der Teig sich vom Casserol ablöst. Nachdem der Teig vom Feuer genommen und unter fortwährendem Umrühren ausgekühlt ist, streut man 250 Gramm Zucker auf ein Kuchenbret, wirkt die Masse darauf durch, rollt sie sehr dünn aus, schneidet sie in Leckerli, läßt dieselben über Nacht auf einem gebutterten Blech stehen, glasirt sie und bäckt sie.

Leckerli, Haselnuß-. 1/2 Kilogramm Haselnußkerne werden durch Abreiben mit einem Tuch von der braunen Haut befreit und mit 375 Gramm gut abgewischten, ungeschälten Mandeln nebst 1 Kilogramm Zucker zusammen recht fein gestoßen, die gehackte Schale von einer Citrone, acht zu steifem Schnee geschlagene Eiweiße und vier Löffel Kirschwasser hinzugemischt, Alles gut durcheinandergewirkt, mit sehr wenig Mehl messerrückendick aufgerollt, Leckerli davon geschnitten und auf butterbestrichenen Blechen bei gelinder Hitze gebacken, worauf man sie mit Eiweiß und Zucker oder aufgelöstem Gummi glasirt. — Oder 250 Gramm Haselnußkerne werden trocken geröstet, bis sich die Haut ablöst; dann stößt man sie fein, vermischt sie mit 250 Gramm Zucker und dem Schnee von vier Eiweißen, walzt den Teig zwei Messerrücken dick aus, schneidet sie zu Leckerli und bäckt sie bei ganz schwacher Hitze auf einem mit Butter oder weißem Wachs bestrichenen Blech. — Noch ein anderes Verfahren ist folgendes: 250 Gramm von der Schale befreite Haselnußkerne und 250 Gramm geschälte Mandeln werden gestoßen und dabei mit etwas Eiweiß angefeuchtet; hierauf setzt man 750 Gramm gestoßenen Zucker mit einigen Löffeln Wasser über das Feuer, bis der Zucker völlig zergangen ist, thut die Haselnüsse,

Mandeln und 8 Gramm Zimmt hinzu, verrührt Alles gut, rollt die Masse auf dem Kuchenbret mit sehr wenig Mehl 1 Centimeter dick aus, sticht die Leckerli ab, bäckt sie auf einem butterbestrichenen Blech und glasirt sie. — 300 Gramm Haselnußkerne und 200 Gramm Mandeln stößt man zusammen im Mörser, vermischt sie mit 1/2 Kilogramm gesiebtem Zucker, der feingehackten Schale einer Citrone, 70 Gramm Mehl und dem Schnee von acht Eiweißen, wirkt Alles gut durcheinander, rollt den Teig messerrückendick aus, zerschneidet ihn und bäckt die Leckerli auf einem gebutterten Blech, worauf man sie glasirt.

Leckerli, Haus-. 1 Kilogramm Honig wird einmal aufgekocht und gerührt, bis er nur noch lauwarm ist; inzwischen vermischt man 1 Kilogramm Mehl mit, 625 Gramm gestoßenem Zucker, 100 Gramm Zimmt, 250 Gramm grobgehackten Mandeln, 70 Gramm gehacktem Citronat, zwei Messerspitzen voll gestoßenen Nelken, ebensoviel Macis und drei Eßlöffeln Kirschwasser, gießt den Honig hinzu, arbeitet den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Bret gut durcheinander, rollt ihn 1 Centimeter dick auf, schneidet ihn in Stücke und bäckt die Leckerli auf einem mit weißem Wachs bestrichenen Blech bei mittelmäßiger Hitze. — Oder man bringt 1/4 Liter Kirschwasser zum Sieden, fügt 1 Liter Honig hinzu, den man zweimal aufkochen läßt und gut abschäumt, nimmt ihn vom Feuer, rührt 1 Kilogramm gestoßenen Zucker, 750 Gramm gestoßene Mandeln, 250 Gramm feingeschnittenes Citronat und ebensoviel candirte Pomeranzenschale, 90 Gramm Zimmt, 16 Gramm gestoßene Nelken und 2 1/2 Kilogramm Mehl hinein, wirkt den Teig gehörig durch, treibt ihn auf, zerschneidet ihn zu Leckerli, bäckt dieselben auf einem wachsbestrichenen Blech und glasirt sie.

Leckerli, Krüsch-. 125 Gramm gestoßene Mandeln, 125 Gramm gesiebter Zucker, 125 Gramm Mehl, die feingehackte Schale einer Citrone und drei Eier werden zu einem Teige verarbeitet, aufgerollt, zu Leckerli geschnitten oder ausgestochen und auf einem bemehlten Blech gebacken.

Leckerli, Magen-. 1/2 Liter Honig wird heiß gemacht, vom Feuer genommen und mit 125 Gramm Zucker, 4 Gramm Zimmt, 4 Gramm gestoßenem Ingwer, einem Theelöffel gestoßenem Anis, 125 Gramm geschnittenen Mandeln, einer halben Obertasse Kirschwasser und 625 Gramm Mehl zu einem Teige vermischt, den man tüchtig durchwirkt, aufrollt, zu Leckerli zerschneidet und auf einem mit Mehl bestäubten Blech bäckt.

Leckerli, Mandel-. 1/2 Kilogramm ungeschälte, gestoßene Mandeln, 1/2 Kilogramm Zucker, die feingehackte Schale einer Citrone, 4 Gramm Zimmt, 2 Gramm Nelken, 625 Gramm Mehl und sechs bis sieben Eier werden gut vermischt, zu einem dünnen Kuchen aufgerollt, zerschnitten oder mit einer Form ausgestochen und bei mittelmäßiger Hitze auf einem mit Mehl bestreuten Blech gebacken.

Leckerli, Muskazinen-. 250 Gramm blos abgeriebene, ungeschälte Mandeln werden fein zerhackt, 250 Gramm Zucker mit zwei Eiern und sechs Dottern zu Schaum gerührt, 4 Gramm Zimmt, eine geriebene Muskatnuß und die sehr kleingeschnittene Schale einer Citrone nebst den Mandeln und acht bis zehn Löffeln Mehl nach und nach zugemischt, der Teig 1 Centimeter dick aufgetrieben, geschnitten und auf einem gebutterten Blech gebacken, worauf man die Leckerli mit Eiweiß und Zucker glasirt.

Leckerli, Platten-. Man kocht 2 Kilogramm Honig mit 1 1/4 Kilogramm Zucker zum Flug, thut 60 Gramm Zimmt, 16 Gramm gestoßene Nelken, 125 Gramm gehacktes Citronat, 750 Gramm in Streifchen geschnittene Mandeln, die Schale einer Citrone, 2 1/4 Kilogramm Mehl und 16 Gramm aufgelöste Pottasche hinzu, wirkt den Teig gut durcheinander, walzt ihn 1 Centimeter stark aus, zerschneidet ihn zu Leckerli, glasirt sie mit geläutertem Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Leckerli, Quitten-. Man schält sehr reife Quitten, schneidet die Kerne heraus und siedet dann die Quitten mit etwas Wasser sehr weich, nimmt sie aus dem Wasser und reibt sie durch ein Haarsieb; zu 1/2 Kilogramm Quittenmark kocht man 1/2 Kilogramm Zucker mit einigen Löffeln Wasser zu einem dicken Syrup, vermischt diesen heiß mit dem Mark und wirkt noch 125 Gramm gestoßenen Zucker nebst der feingehackten Schale von einer Citrone darunter. Hierauf rollt man den Teig auf einem mit Zucker bestreuten Bret 1/2 Centimeter dick aus, sticht mit zuckerbestäubten Formen die Leckerli ab und trocknet sie auf einem lauwarmen Ofen.

Leckerli, weiße. Aus 1 Kilogramm Mehl, 1 Kilogramm gestoßenem Zucker, einer geriebenen Muskatnuß, 30 Gramm Zimmt, 15 Gramm gestoßenen Nelken, der feingehackten Schale von sechs Citronen und dem festen Schnee von fünf Eiweißen wird ein solider Teig gewirkt, messerrückendick ausgewalzt, zu Leckerli zerschnitten und diese auf einem gebutterten Blech gebacken; man glasirt sie mit Eiweiß und Zucker.

Legiren oder **liiren,** s. v. w. abquirlen, s. d.

Leichtrühren. Wenn man Eier oder Butter durch anhaltendes Rühren nach einer Seite hin zu Schaum reibt, so bezeichnet man dieses Verfahren in manchen Gegenden mit dem Ausdruck Leichtrühren.

Leipziger Allerlei, s. Allerlei.

Leipziger Kalbsmilch- oder **Bröschen-Pudding,** s. Kalbsmilch-Pudding, Leipziger.

Lendenbraten, Lungenbraten, Mürbebraten, s. auch Filet. Unter diesem Namen versteht man das zarteste, unterhalb des Rückgrats

liegende Stück Fleisch, und zwar hauptsächlich vom Rind, welches man brät, dämpft oder zu Beefsteaks, Gullaschfleisch u. dergl. verwendet.

Lendenbraten, im Ofen gebraten, s. Filet, im Ofen gebraten.

Lendenbraten, am Spieß gebraten, s. Filet, am Spieß gebraten.

Lendenbraten auf böhmische Art. Ein gehörig abgehängter Lendenbraten wird gehäutet, gespickt, gesalzen und unter sehr fleißigem Begießen mit Butter am Spieß gebraten; inzwischen bereitet man die Sauce, indem man 125 Gramm süße Mandeln mit einem Tuche abwischt, aber nicht schält, sondern in einer Pfanne bräunlich röstet und in einem erwärmten Mörser stößt. Ebenso stößt man 125 Gramm gereinigte und trockengemachte Corinthen oder Sultanrosinen und eine in Scheiben geschnittene und in Butter geröstete Semmel, indem man Alles mit einigen Löffeln Rothwein anfeuchtet; dann thut man diese Mischung in ein Casserol, fügt ein Glas Rothwein, die abgetropfte Braten-Sauce und ein wenig Fleischbrühe, zwei bis drei gestoßene Nelken und etliche Stückchen Citronenschale hinzu, läßt dies zusammen zu einer dicklichen Sauce verkochen, seiht sie durch und gießt sie über den Braten, den man mit Semmel-Croutons, Kastanien oder gebratenen Kartöffelchen garnirt.

Lendenbraten auf englische Art, s. Filet auf englische Art.

Lendenbraten auf französische Art. Die Oberseite der Lende wird von der Haut und dem Fett befreit und fein gespickt, während man an den Seiten das Fett darauf läßt, um den Braten saftig zu erhalten; dann marinirt man das Fleisch 12 Stunden in Olivenöl, dem Saft einer Citrone, Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, Thymian, Lorbeerblättern, Petersilie, Salz, Pfeffer und etlichen Gewürzkörnern. Vor dem Braten trocknet man die Lende ab, hüllt die gespickte Seite in ein gebuttertes Papier, steckt das Fleisch an den Spieß und brät es über einem lebhaften Feuer; zuletzt nimmt man das Papier ab, bräunt den Braten und servirt ihn mit seiner abgetropften Jus oder mit einer Sauce aus der Jus, die man mit ein wenig Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, gehackten Chalotten, und zwei Löffeln Essig verkocht.

Lendenbraten auf italienische Art. Eine abgelegene Lende wird gespickt, gesalzen und in einem Casserol mit Speckscheiben und dem von der Lende abgeschnittenen Fett, einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, Möhren, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfefferkörnern und Nelken nebst einer Kelle Fleischbrühe langsam weichgedünstet, wobei man sie häufig mit der eigenen Brühe begießt und zuletzt damit glacirt. Währenddem kocht man 250 Gramm Macaroni in Salzwasser weich, schüttet das Wasser ab, schwenkt die Macaroni mit 90 Gramm frischer Butter und 125 Gramm geriebenem Parmesankäse, einer Prise Salz und etlichen Löffeln von dem Fleisch-Fond tüchtig über dem Feuer, richtet den Lendenbraten dann auf den Macaroni an und giebt die entfettete, mit brauner Coulis verkochte Sauce dazu.

Lendenbraten auf russische Art. Die ganze Lende oder ein Stück von beliebiger Größe wird in ein Casserol gelegt, mit Salz, feingeschnittenen Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Petersilie bestreut, ein Glas Kwas zugegossen und das Fleisch dann unter öfterem Umwenden und Begießen mit Kwas langsam gargebraten oder gedämpft; hierauf schüttet man die Sauce in ein anderes Casserol, schöpft das Fett davon ab, verkocht sie mit einer hellbraunen Mehlschwitze und giebt sie über dem Braten auf. — Oder man bestreicht ein Lendenstück mit Butter und brät es am Spieß unter häufigem Begießen mit gebräunter Butter und dem abgetropften Bratenfett eine reichliche halbe Stunde lang; dann legt man es in ein Casserol, salzt es, thut einige Scheiben Speck, zerschnittenes Wurzelwerk, etliche Nelken, ein wenig Citronenschale, zwei Löffel Essig und 1/4 Liter Bouillon nebst einem Glase Rothwein hinzu, dämpft es gut zugedeckt langsam vollends weich, legt es auf eine Schüssel, macht der ganzen Länge nach eine Anzahl Querschnitte in das Fleisch, füllt dieselben mit in Butter geschmortem Meerrettig und übergießt den Braten mit der durchgeseihten, entfetteten Sauce.

Lendenbraten auf spanische Art. Das abgehäutete Lendenstück wird mit Speck und rohem Schinken durchspickt und in ein mit Speckscheiben belegtes Casserol gethan; man legt kleingeschnittene Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Porré und Petersilie, einige Lorbeerblätter, ein Stück Knoblauch, etliche Pfefferkörner und Nelken hinzu, übergießt das Fleisch mit einer halben Flasche Portwein und bedeckt es mit einem ölbestrichenen Papierbogen, worauf man es 1 1/2—2 Stunden langsam unter öfterem Begießen dünsten läßt. Inzwischen dämpft man 10—12 Salatköpfe, einige kleine Welschkohlköpfe, eine Anzahl Carotten und 20—24 abgeschälte Kastanien, jedes für sich, in Fleischbrühe weich, kocht 250 Gramm Garbanzos (spanische oder Kichererbsen) in Wasser weich und garnirt den auf eine Schüssel gelegten Braten mit den Gemüsen und gekochten geräucherten Würstchen (Chorizos) aus gehacktem Schweine- und Kalbfleisch. Die durchgeseihte und entfettete Brühe von dem Lendenbraten wird mit durchgeschlagenen Liebesäpfeln verkocht und zu dem Braten servirt.

Lendenbraten auf ungarische Art. Die Lende wird gut abgehäutet, querdurch in Schnitten von 1—1 1/2 Centimeter Dicke geschnitten und diese mit Salz bestreut, das mit ein wenig Paprika vermischt ist; hierauf schneidet man dünne Speckscheiben von der Größe der Fleischschnitten und ebenso viele Schnittchen von abgeschältem Mundbrod, legt reihenweise abwechselnd eine Fleisch-Scheibe, eine Speck- und eine Semmelschnitte übereinander, drückt Alles fest zusammen, steckt alle diese übereinandergelegten Schnitten an zwei kleine Spieße dicht zusammen, bindet dieselben unten und oben an einem großen Bratspieß fest, beträufelt den Lendenbraten mit Butter und brät ihn 2 Stunden ganz langsam unter häufigem Begießen mit Butter und saurem Rahm. Zuletzt bestreut man den Braten mit geriebenem Parmesankäse, streicht fetten sauren Rahm darüber und läßt dies über starkem Feuer zu einer schönen Kruste bräunen; beim Anrichten gießt man die abgetropfte Sauce auf die Schüssel und legt den Braten darauf.

Lendenbraten auf Wiener Art. Nachdem die Lende von aller Haut und dem Fett befreit ist, legt man sie in eine irdene Pfanne und übergießt sie mit einer Marinade von Essig und Wasser, die mit Wurzelwerk, Zwiebel und Gewürz gekocht worden, ausgekühlt und durchgeseiht ist. Wenn das Fleisch 3—4 Tage in der Beize gelegen hat, nimmt man es heraus, trocknet es ab, spickt es, bestäubt es mit Mehl, brät es am Spieß über starkem Feuer und begießt es fleißig mit Butter und saurem Rahm. Der abgetropfte Bratensaft wird mit einem Löffel Mehl und etwas saurem Rahm verkocht, durchgeseiht und über dem Braten angerichtet.

Lendenbraten, gedämpft, s. Filet, gedämpft.

Lendenbraten in Gelée, s. Filet in Gelée.

Lendenbraten mit Gurken-Ragout. Ein schönes, mürbegelegenes Lendenstück wird gehäutet, gespickt, gesalzen und in einem mit Speck, Nierenfett, Zwiebeln, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt und ein wenig Gewürz belegten Casserol mit einer Kelle Kraftbrühe begossen und langsam weichgedämpft. Während dieser Zeit schält man vier bis sechs große Gurken, zerschneidet sie der Länge nach in vier gleiche Theile und diese wiederum in mehrere 3 Centimeter lange Stücke, die mit Salz bestreut und eine halbe Stunde bei Seite gestellt werden; hierauf trocknet man sie ab, bestäubt sie mit Mehl, bäckt sie in heißem Schmalz hellgelb und entfettet sie auf einem Löschpapier. Die Brühe von dem Lendenbraten wird durchgeseiht, das Fett davon abgeschöpft und die Sauce dann mit einigen Löffeln brauner Coulis, etwas Salz und Citronensaft dicklich eingekocht, über die ausgebackenen Gurken gegossen und dieses Ragout mit dem in Scheiben zerschnittenen Braten garnirt.

Lendenbraten, marinirter, s. Filet, marinirtes.

Lendenbraten mit Trüffeln. Die gut abgehäutete Lende wird mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Citronensaft und Madeira beträufelt und 3 Stunden so stehen gelassen; dann schält man 5—6 Trüffeln, zerschneidet sie in Scheiben, theilt diese in feine längliche Streifen und spickt das Fleisch damit, umhüllt es mit einem fett gebutterten Papierbogen, befestigt es am Bratspieß oder legt es in eine Pfanne mit reichlicher kochender Butter und brät es unter sehr häufigem Begießen. Gegen das Ende der Bratzeit nimmt man das Papier ab, bräunt den Braten und richtet ihn mit einer Trüffel-Sauce an. Recht pikant schmeckt er auch, wenn man ihn, anstatt Trüffel-Sauce beizugeben, mit Sardellen spickt und eine Sardellen- oder Austern-Sauce dazu giebt.

Lendenbraten-Schnitzel, auf dem Rost gebraten. Ein gehörig abgelegenes Lendenstück wird abgehäutet, von allem Fett befreit und in fingerdicke Schnitten zertheilt wie zu Beefsteaks; diese Schnitten klopft man ein wenig mit dem Cotelettenmesser, salzt sie auf beiden Seiten, legt sie in eine flache Schüssel, übergießt sie mit einigen Löffeln Olivenöl oder zerlassener Butter und läßt sie so einige Stunden stehen. Dann brät man sie rasch auf einem Rost über hellem Feuer auf beiden Seiten gar und giebt sie mit einer Liebesapfel-Sauce, einer Kräuter-Sauce oder einer Sauce poivrade zu Tisch.

Lendenbraten-Schnitzel, gedämpfte. Die Lende wird wie oben angegeben in Scheiben zertheilt und diese mit Pfeffer und Salz bestreut und mit zerlassener frischer Butter begossen; nachdem sie einige Stunden so gestanden haben, werden sie in einer Sautirpfanne rasch in Butter gebraten, worauf man die Butter abgießt, den Saft einer Citrone und etwas Fleisch-Glace oder braune Coulis darüberschüttet und die Fleisch-Schnitten damit noch eine kleine Weile über dem Feuer schwenkt. Man servirt sie mit Senf und geschmorten Kartöffelchen.

Lendenbraten-Schnitzel, farcirte. Man schneidet von dem abgehäuteten Lendenbraten der Quere nach ziemlich dünne Schnitzel ab, klopft dieselben noch mit einem Messerheft etwas dünner und bestreicht sie mit einer dicken Schicht Farce, die man aus feingehacktem rohem Rindfleisch, Rindsmark, Sardellen, Zwiebeln oder Chalotten, einer Messerspitze Thymian, einigen Löffeln saurem Rahm, etwas Salz und Pfeffer hergestellt und tüchtig durcheinandergemischt hat. Dann bedeckt man jede so bestrichene Fleisch-Schnitte mit einer zweiten Schnitte Fleisch, drückt dieselbe fest darauf, legt das kleingeschnittene, vom Lendenbraten abgeschälte Fett und etwas gehackte Zwiebel in ein Casserol, die farcirten Schnitzel darauf, deckt das Gefäß zu und läßt Alles leise schmoren, bis die auf dem Boden liegende Zwiebel bräunlich wird; nun stäubt man einen Löffel Mehl darüber, gießt kräftige Fleischbrühe und einige Löffel Weinessig zu, wendet die Schnitzel mehrmals um, kocht die Sauce kurz und dicklich ein, schöpft das Fett davon ab und richtet sie über den Schnitzeln an.

Lendenbraten-Schnitzel mit Kräutern. Von einer abgehäuteten Lende schneidet man dünne Schnitzel, klopft sie mit dem Messer, salzt sie,

reibt sie mit feingehackten Chalotten, Petersilie und Estragon ein und übergießt sie mit Olivenöl, worin man sie einige Stunden liegen läßt. Hierauf bestreut man sie auf beiden Seiten mit geriebener Semmel, brät sie auf dem Rost über raschem Feuer und giebt sie mit Citronensaft beträufelt zu Tisch.

Lerche, franz. alouette, engl. lark, lat. Alauda. Gehört zur Familie der sperlingsartigen Vögel; hat einen kegelförmigen Schnabel und mäßig lange Beine mit vier Zehen an den Füßen, die hinten mit einem langen Sporn versehen sind. Das Gefieder ist erdbraun, die Weibchen sind kleiner als die Männchen, sie haben keinen Kropf, fressen Insecten und Sämereien, baden sich gern im Sande, nisten auf der Erde unter Gras oder niedrigen Büschen und legen 3—6 graue, dunkelgefleckte Eier, aus welchen die Jungen nach vierzehntägiger Brutzeit schlüpfen. Die Lerchen sind Zugvögel, gehen jedoch nicht weiter als bis nach Südeuropa; sie ziehen meistens im October fort und kehren schon Ende Februar oder Anfang März zurück, die Haubenlerchen bleiben meistens auch den Winter über in Deutschland. Unter den europäischen Lerchen unterscheidet man fünf verschiedene Arten: 1) die Feldlerche oder gemeine Lerche (Alauda arvensis), welche fast 20—21 Centimeter lang ist, einen kurzen dünnen Schnabel, lange spitze Flügel und einen etwas ausgeschweiften Schwanz hat; Hinterkopf und Hals sind weißgrau, der Rücken ist schwarzbraun gestrichelt, der Unterleib weißgelb, die Brust mit dunklen Flecken versehen, Stirn und Schenkel sind rostgelb. Die Lerche singt im Fluge und sitzend vom Februar bis August sehr angenehm, wird auch oft ihres Gesanges halber gefangen und in eigenen langen Bauern gehalten, gewöhnlich aber fängt man sie im Herbst, wo sie sehr fett ist, um sie zu verspeisen, da sie als große Delikatesse gilt. 2) Die Heidelerche oder Baumlerche (Alauda arborea) ist etwas kleiner als die Feldlerche, hat bräunlichgraues Gefieder, einen kurzen braunen, weißgespitzten Schwanz, einen weißen Ring um den Hinterkopf, bis zur Brust weißlich gestreiften Unterkörper, weißgefleckte Flügel und braune Schwungfedern; sie wird häufig als Stubenvogel gehalten. 3) Die Haubenlerche (Alauda cristata) ist so groß wie die Feldlerche, aber etwas heller im Gefieder; ihr Kopf ist mit einem spitzigen, aus 8—10 schwärzlichen Federn bestehenden Federbusch versehen. Sie fliegt sehr wenig, läuft zierlich und rasch und singt sehr angenehm. Sie nistet unter Büschen, auf Lehmwänden oder Strohdächern, bleibt meist den Winter über an ihrer Wohnstätte, legt rostbraune, dunkelgefleckte Eier und wird seltener gefangen, da sie weniger schmackhaft ist als die Feldlerche. 4) Die Berglerche (Alauda alpestris) ist auf dem Rücken röthlichgrau, dunkelgestreift, unter den Augen und am Kopf mit einem breiten schwarzen Querband versehen; Kehle und Wangen sind schwefelgelb, Brust und Bauch weißlich und der Kopf mit zwei kleinen Federhörnchen verziert; sie lebt im höheren Gebirge, singt wie die Feldlerche, aber schwächer, und ihr Fleisch ist besonders zart und wohlschmeckend. 5) Die Kalanderlerche (Alauda calandra) ist in Südeuropa und den asiatischen Steppen heimisch, kommt selten nach Deutschland und ist als Singvogel außerordentlich geschätzt, da sie die Singweisen aller übrigen Vögel leicht nachahmen lernt; sie ist die größte aller Lerchenarten, hat einen sehr starken Schnabel, einen graubräunlichen Rücken, eine weiße Kehle mit einem schwarzen Fleck, weißen Unterleib und weiße Flecke auf dem Schwanze. — Der Lerchenfang geschieht vom October bis December und gilt am meisten den lieblichen Feldlerchen, welche dadurch leider in Masse vertilgt werden; man betreibt ihn auf sehr verschiedenartige Weise — entweder mit Tagnetzen, wozu man sehr große Garne oder Netze von feinem aber festem ungebleichten Zwirn oder Seide braucht; jedes einzelne dieser Netze ist etwa 3 Meter hoch und gegen 30 Meter lang, gewöhnlich nimmt man 10—12 solcher Netze zu einer Wand und stellt 4, 6, ja 8—9 dieser Wände hinter einander in einer Entfernung von zehn bis zwanzig Schritten an Stangen und Leinen bei schönem Herbstwetter gegen Abend auf den Stoppelfeldern auf. Die Höhe dieser Wände ist verschieden, denn die hinteren Netzwände müssen höher sein als die vorderen, damit die Lerchen, welche über die vorderen Wände hinweggeflogen sind, in den hinteren hängen bleiben. Wenn die Wände alle gehörig aufgestellt sind, werden die Lerchen, die sich bei dem nahenden Abend in ihre Nester auf dem Erdboden zurückgezogen haben, aufgescheucht und den Netzen zugetrieben und es giebt Striche, an denen bei günstiger Witterung eine gute Stellung mit 8—9 Wänden an einem Abend 1000—1200 Stück Lerchen einbringt, allein bei windigem und regnerischem Wetter ist der Fang mit Tagnetzen nicht möglich. Weniger umständlich und kostspielig, aber auch weit weniger einträglich ist der Lerchenfang mit dem Nacht- oder Deck-Garn, welches ein großes, länglich-viereckiges Netz aus Hanfzwirn von 20—26 Meter Länge und 10—12 Meter Breite ist, an dessen breiten Seiten dünne Stäbe eingebunden sind, während nach unten Strohwische und Lappen herabhängen, welche die Lerchen aus ihren Nestern aufscheuchen. Zwei Männer durchziehen beim Fange in dunklen Herbstnächten die Stoppelfelder mit dem straff ausgespannten Netze, während eine dritte Person die frei über das Netz hinaushängende Leine trägt und die Strohwische oder sogenannten Wecker an der Erde hinstreichen; sobald man Lerchen unter dem Netze spürt, wirft man es nieder, zieht die gefangenen Lerchen durch die Maschen des Netzes heraus und geht dann weiter. Auch

auf dem Vogelherde werden die Lerchen mittelst eines Lerchenspiegels oder eines abgerichteten Lockvogels herbeigelockt und in einem Netz gefangen, ebenso mit Leimruthen, Schlingen oder Flehnetzen, jedoch sind alle diese Fangarten nicht besonders ergiebig und lohnend. Besonders berühmt sind die um Leipzig, Halle, Grimma, Weimar und Merseburg gefangenen Lerchen wegen ihrer Größe und Schmackhaftigkeit, auch im Anhaltischen, in Bayern und anderen Gegenden ist der Lerchenstrich einträglich, besonders da, wo viel Hafer gebaut wird, da die Lerchen sich im Herbst am liebsten in den Haferstoppeln aufhalten.

Lerchen aufzubewahren oder einzulegen. Da sich die Lerchen nicht lange frisch erhalten, so schneidet man, wenn man sie eine Zeitlang aufbewahren will, die Köpfe und Füße ab oder bereitet sie wie die Krammetsvögel zum Braten vor, indem man sie rupft und ausnimmt, ihnen die Flügel im ersten Gelenk abschneidet, die Haut von den Köpfen zieht und die Füßchen nach innen um die Keulen biegt. Dann bestreut man sie leicht mit Salz, brät sie eine Viertelstunde in Butter, läßt sie auskühlen, legt sie in Blechbüchsen, übergießt sie mit so viel geklärter Butter, daß sie davon bedeckt sind, löthet die Büchsen zu und kocht sie fast eine Stunde im Wasserbad; beim Gebrauch brät man sie in frischer Butter auf.

Lerchen, gebraten. Gewöhnlich bekommt man die Lerchen gerupft zu kaufen; ist dies nicht der Fall, so rupft man sie, sengt sie ganz flüchtig ab, nimmt sie nach Belieben aus oder läßt sie unausgenommen, wie es meistens geschieht, zieht ihnen die Haut vom Kopf, sticht die Augen aus, bricht den unteren Theil des Schnabels ab, stutzt die Krallen, biegt die Füße von dem Gelenk nach innen und schlingt sie in einander; dann bestreut man sie mit Salz und brät sie in Butter recht saftig, thut zuweilen auch einige zerquetschte Wachholderbeeren in die Bratbutter, worauf man sie mit dieser Sauce aufträgt.

Lerchen, am Spieß gebraten. Die auf gleiche Weise vorgerichteten Lerchen werden an dünne Spießchen gesteckt, wobei man zwischen je zwei Vögel eine viereckige Speckscheibe ansticht; diese kleinen Spieße bindet man an einen größeren Bratspieß, bestreut die Vögel mit ein wenig Salz, beträufelt sie mit Butter und brät sie 8—10 Minuten über hellem Feuer gar; oft salzt man sie auch nicht, sondern bestäubt sie mit feingeriebenem, mit etwas Salz und Pfeffer vermischten Mundbrod, bräunt sie und servirt sie mit Citronenvierteln. Hat man keine Vorrichtung zum Spießbraten und möchte die Lerchen doch gern auf diese schmackhaftere Art bereiten, so steckt man sie mit dazwischengelegten Speckscheiben an dünne Spießchen, legt dieselben über eine eiserne Bratpfanne, in die man reichliche Butter gethan hat, und brät die Vögel in einer gut durchheizten Röhre 10—15 Minuten unter fleißigem Begießen mit der Butter aus der Pfanne, wobei man zuletzt etwas geriebene Semmel und ein wenig Salz über die Lerchen streut. Beim Anrichten legt man sie gleich an den Spießchen, oder auch von denselben abgestreift auf die Schüssel und giebt die abgetropfte Braten-Sauce nebst einem beliebigen Compot dazu.

Lerchen, gebraten, auf englische Art. Man rupft und säubert eine Anzahl Lerchen, schneidet die Füße ab und nimmt mit einem spitzigen Messer die Magen heraus, bestreut jeden Vogel leicht mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und gehackter Petersilie, überpinselt sie mit geschlagenem Ei, besiebt sie mit feingeriebenem Weißbrod, steckt sie an einen dünnen Spieß, befestigt denselben am großen Bratspieß und brät sie über hellem Feuer 10—15 Minuten lang unter fleißigem Begießen mit Butter, wobei man öfters das Bestreuen mit geriebener Semmel wiederholt. Beim Anrichten legt man die schön gebräunten Vögel auf geröstete Semmelschnitten und garnirt sie mit Citronenscheiben. — Ein anderes Verfahren besteht darin, die Lerchen nicht mit Ei und Semmel zu paniren, sondern sie beim Braten mit Speckscheiben zu umbinden und beim Anrichten mit Brunnenkresse zu garniren. Häufig überbindet man die Vögel auch mit einer Speckscheibe und einem Sellerieblatt und brät sie entweder am Spieß oder in einem Casserol mit Butter.

Lerchen, gedämpft. Ein Dutzend Lerchen werden gerupft, ausgenommen und inwendig leicht mit Pfeffer und Salz bestreut; hierauf legt man sie in ein Casserol mit 125 Gramm geklärter Butter und fünf bis sechs Wachholderbeeren, brät sie darin hellbraun, gießt dann drei Eßlöffel Fleischbrühe zu, läßt sie einige Minuten langsam dämpfen und giebt sie sofort mit der Sauce zu Tisch.

Lerchen, gedämpft, auf englische Art. Zwölf Stück gerupfte und ausgenommene Lerchen werden mit 70 Gramm würfliggeschnittenem Speck hellbraun gebraten und mit etwas Mehl bestäubt, worauf man sechs bis acht in Scheiben geschnittene Champignons, ein wenig Pfeffer und Salz, ein Weinglas voll Sherry und ebensoviel Fleischbrühe hinzuthut und die Vögel gut zugedeckt eine Viertelstunde langsam dämpfen läßt; zuletzt würzt man sie noch mit einem Eßlöffel gehackter Petersilie, die nur einmal mit aufkochen darf, richtet Alles auf einer heißen Schüssel an und garnirt dieselbe mit Semmel-Croutons.

Lerchen, gefüllt, mit Gänseleber. Eine beliebige Anzahl Lerchen werden ganz ausgebeint, gesalzen, mit einer Geflügel-Farce (s. Farce) gefüllt und in Butter langsam gedünstet; währenddem spickt man eine schöne große Gänseleber mit Trüffeln, dämpft sie in Butter und etwas Fleischbrühe, garnirt sie beim Anrichten

mit den Lerchen und diese mit gerösteten Semmel-Croutons und giebt eine Trüffel-Sauce dazu.

Lerchen, gefüllt, auf französische Art. Ein bis zwei Dutzend Lerchen werden gerupft, gesengt und in einem Casserol mit Butter halbgar gedünstet, worauf man sie herauslegt, abtropfen läßt, ausnimmt und die Magen wegwirft, die übrigen Eingeweide jedoch mit einigen Geflügellebern oder einer Gänseleber und etlichen weichgekochten Trüffeln im Mörser zerstampft, durchstreicht und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß würzt. Mit dieser Farce füllt man die Lerchen, legt sie auf eine vertiefte, mit Butter bestrichene Schüssel, bedeckt sie mit Speckscheiben und einem gebutterten Papier und stellt die Schüssel über heiße Asche, legt einen mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel darüber und läßt die Vögel so eine halbe Stunde leise schmoren, worauf man Papier und Speck beseitigt, die Lerchen mit feingesiebter Semmel überstreut und sofort servirt; man giebt gewöhnlich Johannisbeer-Gelée dazu.

Lerchen, geröstet. Die Lerchen werden wie zum Braten hergerichtet, nicht ausgenommen, mit geschlagenem Ei bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, ein wenig gesalzen und auf dem Rost über hellem Feuer gebraten; man richtet sie auf gerösteten Weißbrodschnitten an.

Lerchen, mit Speck geröstet. 125 Gramm würfliggeschnittener Speck werden mit zwei Eßlöffeln voll gehackter Zwiebeln über gelindem Feuer gelblich gebraten; dann legt man zwölf sauber vorgerichtete, nach Belieben ausgenommene oder nicht ausgenommene Lerchen mit in das Casserol, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und röstet sie unter mehrmaligem Umwenden, bis sie beinahe gar sind, überstreut sie mit drei Eßlöffeln geriebenem Mundbrod, begießt dies mit dem zerlassenen Speck, läßt die Vögel noch so lange im Ofen, bis diese Kruste hellbraun geröstet ist, und giebt sie dann auf einer erwärmten Schüssel auf.

Lerchen als Gratin. Eine beliebige Anzahl Lerchen werden gerupft, gesengt und gänzlich ausgebeint, inwendig mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und mit einer Farce aus Gänseleber oder Geflügelfleisch gefüllt, zu ihrer ursprünglichen Form zusammengerollt und auf eine mit Farce bestrichene Schüssel gelegt, wonach man sie mit einer Farceschicht und dünnen Speckscheiben bedeckt und das Gratin eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze backen läßt; man giebt eine Trüffel-Sauce dazu.

Lerchen als Kirschen, auf französische Art. Die gerupften und ganz ausgebeinten Lerchen werden mit einer feinen Geflügel-Farce, zu der auch die im Mörser gestoßenen Eingeweide (außer dem bitterschmeckenden Magen) mit verwendet werden, gefüllt, mit einer Nadel und Zwirn ringsherum angestochen und zusammengezogen, so daß sie die Form einer großen Kirsche erhalten, in die man ein abgeschabtes Beinchen als Stiel steckt. Hierauf legt man sie in ein mit Butter bestrichenes Casserol, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, begießt sie mit zerlassener Butter und dämpft sie unter einem kohlenbelegten Deckel bei gelinder Hitze eine halbe Stunde, glasirt sie und richtet sie mit einer Trüffel- oder Kräuter-Sauce an.

Lerchen mit Kräutern. Die Vögel werden wie zum Braten vorgerichtet, mit Salz und Pfeffer bestäubt und in einer Pfanne mit reichlicher Butter etwa 10 Minuten über dem Feuer geschwenkt; dann fügt man einen Eßlöffel gehackte Chalotten, ebensoviel Champignons und Petersilie hinzu, sautirt sie auch damit 10 Minuten lang, gießt einige Löffel braune Coulis und etwas Fleischbrühe an, läßt dies mit den Lerchen aufkochen und richtet an. Anstatt Champignons, Chalotten und Petersilie verwendet man häufig auch feingehacktes Basilicum und Estragon mit etwas Petersilie zu diesem Gericht.

Lerchen-Pastete. Zwei Dutzend frische, recht fette Lerchen werden behutsam ausgebeint und bei Seite gestellt, die Köpfchen dicht am Körper abgeschnitten, an einen feinen Spieß mit dazwischengesteckten Speckscheiben gereiht, mit Butter begossen und 8—10 Minuten in einer Pfanne mit Butter gebraten, worauf man sie an dem Spieß erkalten läßt. Inzwischen hat man eine feine Farce von Wild- oder Geflügelfleisch bereitet, die man mit den feingehackten Eingeweiden (ohne den Magen) der Lerchen, einigen gehackten und in Butter geschwitzten Trüffeln, Champignons, Chalotten und etwas Petersilie nebst Salz, gemischtem Gewürz, zwei Eiern und zwei in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Mundbrödchen vermischt; man füllt die Lerchen damit und rollt sie zu ihrer ursprünglichen Form zusammen, ohne sie jedoch zuzunähen. Eine Pastetenform wird mit Speckscheiben belegt, mit Farce bestrichen, dann eine Schicht von den Lerchen darauf gelegt, die man mit feingeschnittenen Trüffeln bestreut und fest in die Farce eindrückt; darüber kommt wieder eine Lage Farce, die übrigen Lerchen, Trüffelscheiben und zuletzt nochmals Farce, die man mit Speckscheiben belegt, worauf man die Pastete mit einem Butterteigdeckel verschließt, denselben verziert, mit Ei bestreicht und mit einem kleinen Teigkamin versieht. Nun bäckt man die Pastete langsam schön goldgelb, gießt zuletzt durch den Kamin eine aus den zerstoßenen Knöchelchen mit Kraftbrühe gekochte Essenz, hebt den Deckel ab, beseitigt die Speckscheiben und verziert beim Aufgeben den Deckel mit den gebratenen Lerchenköpfen. Man kann diese außerordentlich feine Pastete warm oder kalt auftragen.

Lerchen-Pastetchen. Die erforderliche Anzahl Lerchen werden gerupft, behutsam ausgebeint, mit einer feinen Wild- oder Geflügel-Farce gefüllt, rund zusammengerollt und um jeden

Vogel ein schmaler, mit Ei bestrichener Papierstreifen geklebt, um ihn gehörig zusammenzuhalten; hierauf thut man die Vögel in ein mit Speckscheiben belegtes Casserol, bedeckt sie mit Speckscheibchen, gießt einige Löffel kräftige Brühe an und dünstet sie bei mäßiger Hitze gar, nimmt dann die Papierstreifen ab und glasirt die Vögel mit Fleischglace. Inzwischen hat man ebensoviel runde Brödchen von sehr feinem Hefenteig bereitet oder beim Bäcker backen lassen, als man Lerchen hat; wenn dieselben halb ausgekühlt sind, schneidet man einen Deckel ab, höhlt sie aus, streicht eine feine Wildfarce hinein, läßt sie auf einem Blech überbacken, so daß die Farce gar wird, und füllt in jedes Brödchen eine der Lerchen, welche zur Hälfte, mit dem Köpfchen nach oben, sichtbar sein muß, gießt einen kleinen Löffel Trüffel- oder Madeira-Sauce in die Pastetchen und giebt sie warm zur Tafel.

Lerchen-Pie, englischer. Ein Dutzend schöne Lerchen werden gerupft und gesengt, worauf man die Köpfe und die Beinchen abschneidet und die Magen mit einem spitzigen Messer herausholt, ohne sie weiter auszunehmen; dann macht man Butter heiß und überbrät die Lerchen oberflächlich mit 250 Gramm Kalbfleisch und 250 Gramm Schinken, die in kleine Scheiben geschnitten sind. Das Kalbfleisch und der Schinken werden auf eine butterbestrichene Pie-Schüssel gelegt, darüber die Lerchen, die man mit ein wenig Salz, Pfeffer, zwei feingehackten Chalotten und sechs bis acht kleingeschnittenen Champignons überstreut und mit 1/4 Liter kräftiger Fleischbrühe begießt, nachdem man die Brühe zuvor mit einem Stück in Mehl gerollter Butter und einem Löffel Ketchup verkocht hat. Rings um die Schüssel wird ein Rand von Butterteig aufgesetzt, ein ebensolcher Teigdeckel über den Pie gelegt und das Ganze 1 1/2 Stunden bei leidlicher Hitze gebacken.

Lerchen-Purée. 1—1 1/2 Dutzend Lerchen werden ausgenommen am Spieß gebraten, dann sammt den Knochen in einem Mörser feingestoßen, mit dick eingekochter spanischer Sauce oder brauner Coulis zu einem Brei verrührt und durch ein feines Haarsieb gestrichen, wobei man Acht haben muß, daß kein Knöchelchen mit durch das Sieb kommt. Das Purée wird zuletzt ein wenig gesalzen, mit einem Stück frischer Butter vermischt und, mit gebratenen Lerchen oder Semmel-Croutons garnirt, aufgetragen oder auch mit zur Farce bei Lerchen-Pasteten angewendet.

Lerchen mit Reis. Die Lerchen werden gerupft, ausgebeint und mit einer Wild- oder Geflügel-Farce gefüllt, zugenäht, in ein mit Butter und Speckscheiben belegtes Casserol gethan, mit Salz bestreut, mit etwas kräftiger Fleischbrühe begossen und weichgedünstet. Die Gerippe der Vögel werden im Mörser zerstoßen und mit kräftiger Geflügelbrühe ausgekocht, worauf man die Brühe durchseiht und 250 Gramm gebrühten Reis darin ausquellt, so daß die Körner noch ganz bleiben; man vermischt den Reis mit etwas frischer Butter und 200 Gramm geriebenem Parmesankäse, schichtet ihn auf einer Schüssel auf und garnirt ihn mit den gedünsteten Lerchen, die man zuvor von dem Faden befreit und mit Glace bestreicht. — Oder man drückt den Reis in eine mit Butter bestrichene Bordureform aus Blech oder Kupfer, stellt dieselbe einige Minuten in den Ofen, stürzt sie auf eine Schüssel aus und richtet die Lerchen, die man auch nur braten oder dämpfen kann, ohne sie auszubeinen und zu füllen, in der Mitte an.

Lerchen-Salmis. Man schneidet acht bis zwölf Lerchen die Köpfe und Füße ab, nimmt sie aus, bestreut sie mit etwas Pfeffer und Salz und dämpft sie in Butter gelb; die Köpfe und Füße stößt man im Mörser, kocht sie mit einer Kelle guter Fleischbrühe aus und seiht die Brühe durch ein Haarsieb. Die Eingeweide, von denen man nur die bitterschmeckenden Magen beseitigt hat, hackt man mit einer Zwiebel, einem Stück Speck und etwas Citronenschale sehr fein, röstet sie nebst einem Eßlöffel voll geriebener Semmel in Butter, thut sie nebst der aus den zerstampften Köpfchen und Füßen gekochten Brühe zu den Lerchen, kocht Alles nochmals zusammen auf und richtet das Salmis in einem Rand von Blätterteig oder gerösteten Semmel-Croutons an.

Lerchen im Schlafrock. Eine beliebige Anzahl Lerchen werden gerupft und ausgebeint, mit einer feinen Wild-Farce, zu der man die Lebern mit verwendet hat, gefüllt, fest zusammengerollt und mit einer dünnen Speckscheibe umhüllt, dann schneidet man dünn aufgerollten Butterteig in länglichrunde Stücke, wickelt die Lerchen hinein, klebt den Teig mit Eigelb fest übereinander, bestreicht ihn von außen mit Ei und bäckt diese Pastetchen auf einem Blech bei ziemlicher Hitze. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man mischt sechs Eßlöffel feines Mehl mit vier Löffeln Wasser, vier gut zerquirlten Eiern und 1/2 Liter Milch, fügt einen Theelöffel Salz und einen halben Theelöffel Pfeffer hinzu, bestreicht eine Schüssel mit Butter, gießt den Teig in dieselbe und legt sechs gerupfte, ausgenommene und mit Speckscheiben umwickelte Lerchen hinein, bäckt Alles bei mäßiger Hitze zwei Stunden lang und giebt es sofort zu Tisch.

Lerchen-Suppe. Man verwendet hierzu übriggebliebene gebratene Lerchen oder brät deren 6—8 Stück frisch in Butter, nachdem man die bitterschmeckenden Magen mit einem sehr spitzigen Messer beseitigt hat, ohne die Vögel ganz auszunehmen; dann zerstößt man sie mit 6—8 in Butter gerösteten Mundbrodschnitten im Mörser, gießt so viel kräftige Fleischbrühe zu, als man zur Suppe bedarf, treibt die Masse durch ein Haarsieb, läßt sie noch einmal aufkochen und richtet die Suppe über gerösteten Semmel-

würfeln auf. — Feiner wird die Suppe auf folgende Weise: Man brät eine Anzahl Lerchen in Butter und läßt sie auskühlen; inzwischen röstet man 3—4 Löffel Mehl hellbraun, füllt es mit der Sauce, worin die Lerchen gebraten werden, nebst 3 Liter Fleischbrühe auf und verkocht dies miteinander. Von den Lerchen schneidet man die Brüstchen ab, zerstößt das Uebrige im Mörser zu Brei und läßt denselben mit der Fleischbrühe 1½—2 Stunden leise kochen; hierauf seiht man die Suppe durch ein Haarsieb, fügt ein Glas Madeira, die Lerchenbrüstchen und Klößchen aus Wildpretfarce oder feine Semmelklößchen hinzu und giebt sie auf.

Lerchen mit Zwiebeln. Ein Dutzend frische fette Lerchen werden ausgebeint, wobei man die Köpfchen daran läßt, aber die Augen aussticht, die Vögel inwendig mit Salz bestreut und mit einer guten Wild- oder Geflügelfarce füllt, von der man auch ein wenig in die Augenhöhlen streicht. Nun zieht man sie mit einem Zwirnsfaden rund zusammen, dämpft sie einige Minuten in Butter steif und läßt sie auskühlen. Man schält zwölf große, runde weiße Zwiebeln, kocht sie einige Augenblicke in siedendem Salzwasser, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb und höhlt sie aus, bestreicht sie inwendig mit erwärmter Farce, setzt die von den Fäden befreiten Lerchen hinein, so daß sie zur Hälfte darin sind, bestäubt die Zwiebeln mit ein wenig feinem Salz, stellt sie nebeneinander in ein großes, flaches, mit Butter bestrichenes Casserol, gießt etwas starke Fleischbrühe an, deckt Speckscheiben und ein gebuttertes Papier darüber und dämpft sie langsam in einem mäßig warmen Ofen weich. Beim Anrichten werden sie mit Fleisch-Glace überzogen, während man die Sauce, von der man das Fett abgeschöpft und die man noch mit etwas brauner Coulis verkocht hat, darunter gießt.

Liaison. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man in der Küchensprache die zum Verdicken von Saucen oder Suppen bestimmten Mischungen aus Mehl und Wasser, Fleischbrühe, Butter, Milch oder Rahm, Eiern, Wein, oder blos von in Milch, Bouillon oder Wasser zerquirlten Eidottern; auch das Blut von Wildpret, Geflügel und Fischen dient häufig als Liaison, ebenso saurer oder süßer Rahm oder ein wenig in kaltem Wasser oder Wein zerrührtes Kartoffelmehl. Die Liaison ist erforderlich, um den Wohlgeschmack und das appetitliche Aussehen der Speisen zu erhöhen; indessen muß man dabei vorsichtig verfahren, da die Saucen und Suppen leicht dadurch gerinnen, desgleichen bilden sich häufig Klümpchen oder Knötchen darin, was durchaus vermieden werden muß. Legirt man eine Speise mit Mehl oder Kartoffelmehl, so muß man dasselbe zuerst in ein wenig kaltem Wasser, Wein oder Rahm, jenachdem es in dem Recept vorgeschrieben ist, ganz glatt zerrühren, hierauf einige Löffel von der heißen, zu verdickenden Flüssigkeit hinzugießen und damit vermischen und zuletzt Alles in das Gefäß schütten, worin sich die zu legirende Speise befindet, mit der man die Liaison gut verrührt und einmal aufkochen läßt. Bei der Liaison mit Ei ist das Verfahren ganz ähnlich; man zerquirlt die Eidotter mit kalter Milch, mit Wasser, Fleischbrühe oder Wein, nimmt aber vorher die zu legirende Sauce, Suppe ꝛc. vom Feuer und läßt sie mindestens 2—3 Minuten auskühlen, schüttet einen Theil davon zu den Eidottern, verrührt sie damit und gießt Alles unter fortdauerndem Umrühren zu dem übrigen Theil der Flüssigkeit, die dann nicht wieder kochen darf, sondern nur noch eine Weile über dem Feuer mit der Liaison verrührt wird. Die Liaison aus Butter und Mehl, auch Mehlschwitze, Einbrenne oder Roux genannt, stellt man her, indem man einen oder mehrere Löffel Mehl in Butter hellbraun röstet, mit der nöthigen Fleischbrühe nach und nach vermischt und die Sauce, das Gemüse oder die Suppe unter häufigem Umrühren gut damit verkochen läßt. Will man eine Sauce oder ein Ragout mit Blut legiren, so gießt man einen Theil der heißen, aber nicht kochenden Sauce zu dem Blut, rührt über dem Feuer dieses Gemisch zu dem übrigen Theil der Sauce und fährt mit Umrühren fort, bis das Ganze anfängt zu kochen.

Liebesapfel, Paradiesapfel, Tomate, franz. tomate, engl. tomato, lat. Solanum lycopersicum. Der Liebesapfel ist die Frucht einer zum Geschlecht der Nachtschatten gehörigen Pflanze, wird ziemlich groß, sieht glänzend roth und fast durchsichtig aus, ist rund, etwas flachgedrückt und mit Längsfurchen versehen. Man benützt diese im Süden heimische Frucht von angenehm säuerlichem Geschmack namentlich zu Saucen, bereitet sie aber auch als Gemüse und baut sie jetzt allenthalben in Gärten und Treibhäusern an; am verbreitetsten ist ihr Gebrauch in Italien, Spanien, Südfrankreich, England und Amerika, doch beginnt man sie seit einiger Zeit auch in Deutschland zu schätzen und fleißig in der feinen Küche zu verwenden. Da sie sich nicht lange in frischem Zustande erhalten, legt man sie ganz oder als Marmelade ein, um sie stets bei der Hand zu haben.

Liebesäpfel aufzubewahren. Kleinere, nicht überreife Früchte werden abgewaschen, auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt und so lange stehen gelassen, bis sie vollständig trocken geworden sind; dann legt man sie reihenweise in einen weiten, nicht zu hohen Steintopf, gießt zwei Theile Weißwein und einen Theil Essig darüber, bedeckt sie mit einem reinen Tuch, legt einen beschwerten Deckel darauf, sieht alle acht Tage danach, wäscht und trocknet sie jedesmal wieder ab und läßt sie vor dem Gebrauch erst eine Weile wässern. — Oder man legt eine Anzahl gut abgewischter Tomaten in einen Steintopf, übergießt sie mit einer gekochten und abgekühlten Salzlake, die stark genug ist, ein Ei zu tragen, deckt sie mit einem beschwerten Deckel zu, sieht öfters nach, ob sich kein Schimmel zeigt und wässert die Früchte vor dem Gebrauch.

Liebesäpfel einzumachen. Zwei Dutzend kleine reife Liebesäpfel werden mit einer Nadel an mehreren Stellen gestochen und in eine Schüssel gelegt, wobei man den herausfließenden Saft sorgsam in einem zugedeckten Gefäß aufbewahrt; dann schichtet man die Früchte in einen Steintopf, streut ein wenig Salz zwischen je zwei Lagen und läßt sie gut zugedeckt drei Tage unberührt stehen. Nach Verlauf dieser Zeit wäscht und trocknet man sie gut ab, legt sie in kleine Steinbüchsen, streut nach Belieben noch Zwiebelscheiben oder Selleriestückchen dazwischen, kocht etwa ¾—1 Liter Weinessig mit 15 Gramm Pfefferkörnern, 10 Gramm Nelken und einem gehäuften Eßlöffel voll Senfkörnern, läßt den Essig auskühlen, seiht ihn durch und gießt ihn nebst dem aufbewahrten Saft der Früchte über dieselben. Man bindet die Büchsen mit Pergamentpapier zu, bewahrt sie an einem kühlen Orte auf und giebt die so eingemachten, sehr pikant schmeckenden Tomaten in England und Amerika zu gebratenem, warmem oder kaltem Fleisch.

Liebesäpfel mit Zucker einzumachen. Man nimmt dazu mittelgroße und kleine, recht hochrothe, aber noch feste Früchte, wiegt auf jedes ½ Kilogramm derselben 375 Gramm Zucker ab, legt die Früchte auf ein Haarsieb und brüht sie mit siedendem Wasser, worauf man die Schale behutsam davon abzieht. Der Zucker wird mit einigen Löffeln Wasser geläutert, zur Perle gekocht und die Liebesäpfel nebst einigen Scheibchen eingemachtem Ingwer hineingethan, einmal aufgekocht und sogleich mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf ein Sieb zum Abtropfen und Auskühlen gelegt. Der Zucker wird inzwischen wieder zum Sieden gebracht, die Früchte nochmals darin überwallt und wieder auf das Sieb gelegt, worauf man den Zucker noch drei Minuten kochen läßt, ausgießt und die Liebesäpfel nach dem Erkalten hineinthut. Am folgenden Tage schüttet man den Zucker ab, kocht ihn auf, legt die Früchte auf einen Moment hinein, hebt sie heraus, thut sie in die Gläser, läßt den Zucker noch etwas eindicken und gießt ihn darüber; nach dem Erkalten bindet man die Büchsen gut zu und bewahrt sie auf.

Liebesäpfel, gebackene. Sechs bis acht große, reife Liebesäpfel werden von den Stengeln befreit, gewaschen, einen Augenblick in siedendes Wasser getaucht, geschält, in Hälften zerschnitten und aus diesen die Samenkörner entfernt. 70—80 Gramm frische Butter vermischt man mit einer Prise Salz, ein wenig gestoßenem weißen Pfeffer, einer Messerspitze Cayennepfeffer und ebensoviel geriebener Muskatnuß, legt die Tomaten auf eine mit bloßer Butter bestrichene Backschüssel von Zinn oder Steingut mit der offenen Seite nach oben, zerpflückt die gewürzte Butter in kleinen Flöckchen darauf und bäckt sie etwa 20 Minuten bei raschem Feuer, beträufelt sie dann mit dem Saft einer Citrone, legt sie beim Anrichten auf heiße, in Butter geröstete Semmelschnitten und gießt einige Löffel braune Coulis nebst der in der Schüssel befindlichen Brühe darüber. Zuweilen benützt man dieses Gericht auch in der Art, daß man die geschälten, zerschnittenen Früchte in ein gebuttertes, mit geriebener Semmel bestreutes Gefäß legt, mit Semmelkrumen und Butterstückchen nebst etwas Pfeffer und Salz überstreut und bei gelindem Feuer zwei Stunden backen läßt, um sie gleich in der Form oder Schüssel zu Tisch zu geben.

Liebesäpfel, gedämpfte. Sechs bis acht reife rothe Liebesäpfel werden in dicke Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz gewürzt und mit kleinen Butterstückchen belegt, worauf man sie in ein Casserol thut, fest zudeckt und langsam völlig weichdünstet; nachdem sie etwa zehn Minuten im Ofen gestanden, gießt man zwei Löffel Essig hinzu, läßt sie noch zehn Minuten damit dämpfen und richtet sie auf einer erwärmten Schüssel zu gebratenem Fleisch beliebiger Art an. — Sehr oft dämpft man sie auch ganz, pflückt die Stiele davon ab, legt sie nebeneinander in ein Casserol, gießt soviel gute, braune Fleischbrühe an, daß sie zur Hälfte davon bedeckt sind, läßt sie langsam gardünsten und wendet sie dabei einmal um; die Brühe wird mit etwas in Mehl gerollter Butter verdickt, mit Pfeffer und Salz gewürzt und über den Tomaten aufgegeben.

Liebesäpfel, gedämpfte, auf portugiesische Art. Ein halbes Dutzend große reife Liebesäpfel werden in Scheiben zerschnitten, in ein Casserol gelegt, mit Pfeffer und Salz nebst zwei feingehackten Zwiebeln bestreut und mit kleinen Butterflöckchen belegt; man deckt das Gefäß fest zu, dämpft die Früchte eine Viertelstunde lang, gießt ⅛ Liter starke Fleischbrühe an, rührt Alles öfters um und dünstet es vollends weich. Inzwischen quellt man 125 Gramm Reis dick und körnig aus, schüttet ihn zu den Tomaten und verrührt ihn gut damit, giebt die Mischung auf und servirt noch etwas braune Coulis oder mit Mehlschwitze verdickte Fleischbrühe dazu.

Liebesäpfel, gefüllte. Sechs bis acht große, reife Liebesäpfel höhlt man behutsam aus, indem man ein 2 Centimeter großes Stück um den Stiel herum abschneidet und die Kerne nebst einem Theil des Marks mit dem Stiel eines Kaffeelöffels herausholt, ohne die Außenseite der Früchte zu beschädigen. Dann bereitet man eine Farce, indem man 60 Gramm Speck und sechs Champignons, eine Handvoll Petersilie, drei Chalotten und ein Zweigelchen Thymian sehr fein hackt, mit Pfeffer und Salz würzt, diese

Mischung 5 Minuten über gelindem Feuer verrührt und mit drei zerquirlten Eidottern mischt. Man füllt die Tomaten damit, stellt sie nebeneinander in ein Casserol oder eine Sautirpfanne, gießt etwas feines Salatöl in dieselbe, überstäubt das Ganze mit geriebenem und durchgesiebtem Weißbrod und brät sie so 10—15 Minuten über raschem Feuer, bräunt sie von oben mit einer glühenden Schaufel und begießt sie beim Anrichten mit brauner Coulis.

Liebesäpfel, gefüllte, auf englische Art. Von sechs bis acht gleichgroßen, reifen Liebesäpfeln schneidet man ein Stück um den Stiel ab, höhlt die Früchte völlig aus, reibt das Mark durch ein Haarsieb und vermischt es mit etwas Salz, Cayennepfeffer, zwei gehäuften Eßlöffeln geriebenem Weißbrod, etlichen feingehackten Champignons und 60 Gramm Butter, füllt diese Mischung in die Tomaten und brät sie in Olivenöl oder Butter 10—12 Minuten lang, bräunt sie von oben mit einer glühenden Schaufel und giebt sie mit brauner Coulis zu Tisch.

Liebesäpfel, gefüllte, auf französische Art. Nachdem man die Früchte ausgehöhlt hat, streicht man das Mark durch und vermischt einen Theil davon mit 250—375 Gramm gehacktem Geflügel-, Kalb- oder Lammfleisch, würzt dasselbe mit etwas gehackter Petersilie, etwas Knoblauch, Schnittlauch und Estragon, Salz und Pfeffer, füllt dies in die Liebesäpfel, stellt sie nebeneinander in eine butterbestrichene Blech- oder Steingutschüssel, überstreut sie mit geriebenem Weißbrod, bäckt sie auf gelinder Gluth unter einem kohlenbelegten Deckel und beträufelt sie vor dem Aufgeben mit dem Saft einer Citrone.

Liebesäpfel, gekochte, auf amerikanische Art. Man brüht und schält die Liebesäpfel, schneidet sie in der Mitte durch und drückt die Samenkörner heraus; dann legt man sie so trocken in ein Casserol, thut etwas Salz und Cayennepfeffer, gehackte Zwiebeln, geriebenes Weißbrod und gestoßene Muskatblüthe hinzu, läßt sie über schwachem Feuer langsam unter öfterem Umrühren zu Brei kochen und giebt denselben als Gemüse zu gebratenem und gekochtem Fleisch verschiedener Art.

Liebesäpfel-Gelée auf Wiener Art. 1 Kilogramm recht rothe und reife, aber nicht weiche Liebesäpfel werden gewaschen, mit ein wenig kaltem Wasser zugesetzt, vollständig weichgekocht und gut ausgepreßt. Am folgenden Tage siedet man den Saft mit 1/2 Kilogramm Zucker über gelindem Feuer eine Stunde lang und schäumt ihn gut ab; wenn ein Tropfen desselben, den man auf einen Teller fallen läßt, nicht mehr ausfließt, sondern nach dem Erkalten gallertartig erstarrt, füllt man das Gelée in die Gläser, läßt es auskühlen und überbindet es mit Blase.

Liebesäpfel au gratin. Sechs schöne Liebesäpfel werden mittendurch getheilt, auf eine mit Butter oder Oel bestrichene, mit geriebenem Weißbrod, fines herbes, Pfeffer und Salz bestreute Schüssel geordnet, mit geriebener Semmel, Salz und Pfeffer übersiebt, mit zerlassener Butter oder Oel beträufelt und eine Stunde lang mit Gluth von oben und unten gebacken. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man zerläßt 30 Gramm frische Butter, schwitzt einen Kochlöffel Mehl darin hellgelb und verkocht diese Mehlschwitze mit 1/2 Liter kräftiger Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce, zu der man einen Eßlöffel feingehackte Zwiebel, drei Eßlöffel Petersilie und ein wenig Pfeffer und Salz thut und 10 Minuten damit kochen läßt. Hierauf schneidet man von acht bis zehn großen reifen Tomaten unten, wo der Stiel saß, ein Stück ab, holt die Kerne heraus und füllt statt deren die Sauce hinein, stellt sie nebeneinander auf eine gebutterte Schüssel, übersiebt sie mit geriebenem Weißbrod, träufelt Butter darüber und bäckt sie eine Viertelstunde bei guter Hitze, um sie dann sofort auf den Tisch zu geben.

Liebesapfel-Ketchup, s. Ketchup, Liebesapfel-.

Liebesapfel-Marmelade. Eine größere Anzahl sehr reifer Liebesäpfel werden vom Stiele und den kleinen grünen Blättchen befreit, in Stücke geschnitten, in einem irdenen glasirten Casserol über gelindem Feuer völlig zerkocht, durch ein Haarsieb gestrichen, dann abermals über das Feuer gebracht und unter fortdauerndem Umrühren zu einer dicken Marmelade eingekocht, die man in kleine Steintöpfe füllt, nach dem Erkalten mit zerlassener Butter oder mit Fett übergießt, gut mit Papier zubindet und an einem kühlen Ort aufbewahrt, um sie zur Bereitung von Tomaten-Sauce zu benützen; ein Löffel voll davon wird in Fleischbrühe verkocht und mit Salz, Pfeffer, Chalotten u. dergl. gewürzt. Noch besser hält sich die Marmelade, wenn man die zerkochten und durch das Sieb passirten Früchte zwölf Stunden an einem kühlen Orte stehen läßt, das Wasser dann davon abseiht, die Masse in reine, trockene, weithalsige Flaschen füllt, diese mit einem Korkpfropfen und Rindsblase verwahrt und eine Viertelstunde im Wasserbade kocht oder in einem großen Casserol, Kessel, Topf u. dergl. mit kaltem Wasser über das Feuer stellt, das Wasser in dem Gefäß langsam zum Kochen bringt, eine kleine Viertelstunde kochen läßt, das Gefäß dann sofort vom Feuer hebt und die Flaschen darin vollständig erkalten läßt, bevor man sie abwischt und aufbewahrt.

Liebesapfel-Marmelade auf englische Art. Man wiegt die Früchte, rechnet auf jedes 1/2 Kilogramm derselben 30 Gramm Zucker, stößt diesen Zucker und läßt ihn über gelindem Feuer unter fortwährendem Umrühren zergehen und hellbraun werden, worauf man drei bis vier feingehackte Zwiebeln (auf jedes 1/2 Kilogramm Liebesäpfel eine kleine Zwiebel) in dem Zucker bräunlich röstet, die in Viertel

zerschnittenen Liebesäpfel nebst etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß hinzufügt, Alles langsam zu Brei verkocht, durch ein Sieb streicht und schließlich unter fortwährendem Umrühren zu einer ganz dicken Marmelade einsiedet, die man in Steinbüchsen füllt und mit Pergamentpapier überbindet.

Liebesapfel-Omeletten. Vier bis sechs große, sehr reife Liebesäpfel werden gebrüht, geschält, durch ein Sieb gestrichen und mit 1/4 Liter Milch, zwei bis drei Löffeln Mehl, sieben Eiern und etwas Pfeffer und Salz tüchtig zerquirlt, worauf man aus dem Teige auf die gewöhnliche Art Omeletten von beliebiger Stärke bäckt, die man übereinanderlegt oder auch zusammenrollt.

Liebesapfel-Pudding. 1/2 Kilogramm recht reife, große Liebesäpfel setzt man mit etwas kaltem Wasser zu, läßt sie bis zum Kochen kommen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie zum Auskühlen auf ein Sieb. Hierauf thut man 1/4 Liter Rothwein und ebensoviel Wasser in einen reinen Topf, fügt 250 Gramm Zucker, zwei bis drei ganze Gewürznelken, etwas ganzen Zimmt, Cardamomen und Citronenschale hinzu, ebenso die in Stücke geschnittenen Tomaten, und zerkocht dieselben unter öfterem Umrühren allmählich zu Brei, streicht Alles durch ein Sieb und verkocht den Brei mit einer halben Flasche Rothwein und 200 Gramm Zucker. Inzwischen rührt man 200 Gramm Arrowroot oder auch Kartoffelmehl mit 1/4 Liter Wasser und zwei Löffeln Orangenblüthenwasser glatt, thut es nebst einer Prise Salz unter raschem Umquirlen zu der kochenden Masse, läßt es unter fortdauerndem Umrühren damit klarkochen und schüttet das Ganze in eine mit Mandelöl bestrichene und mit Zucker ausgestreute Form, die man in kaltes Wasser oder auf Eis stellt. Sobald der Pudding völlig erstarrt ist, stürzt man ihn auf eine Schüssel und giebt ihn mit einer kalten Wein- oder Vanille-Sauce zu Tisch.

Liebesapfel-Purée, zu gebratenem Rindfleisch, Hammel-, Schweine- oder Kalbfleisch, Cotelletten u. dergl. Ein Dutzend reife Liebesäpfel, aus denen man die Kerne entfernt hat, werden in Stücke geschnitten und mit drei bis vier Löffeln kräftiger Fleischbrühe, sowie etwas Salz und Cayennepfeffer, einer Zwiebel, einem Bündel Petersilie, einem Lorbeerblatt und einem Thymianreischen langsam gedämpft, bis sie ganz weich sind. Dann nimmt man die Zwiebel, die Petersilie, den Thymian und das Lorbeerblatt heraus, streicht die Liebesäpfel durch, verläßt 40 Gramm Butter in einem Casserol, rührt einen halben Eßlöffel Mehl hinein, thut einige Löffel Fleischbrühe oder fetten Rahm sowie den Fruchtbrei hinzu, verrührt das Purée 5—6 Minuten über dem Feuer und richtet es an.

Liebesapfel-Salat. Dieser in England, Amerika, Spanien und Italien sehr beliebte Salat wird eine Stunde oder noch etwas länger vor dem Gebrauch bereitet, indem man eine Schüssel mit einem Stückchen Knoblauch einreibt oder auch einen Tropfen Knoblauch-Essenz, mit einem Theelöffel voll Essig vermischt, über eine flache Schüssel verreibt; dann wäscht man eine Anzahl frischer, reifer Liebesäpfel, trocknet sie gut ab, schneidet sie in dünne Scheibchen, aus denen man die Kerne entfernt, und legt sie auf die Schüssel, wo man sie mit reichlichem Salz überstreut, dessen die Liebesäpfel, mag man sie zubereiten wie man will, überhaupt bedürfen. Ebenso stäubt man ein wenig feingestoßenen Pfeffer über die Tomaten, beträufelt jede Scheibe mit einigen Tropfen Olivenöl und einem Theelöffel feinem Essig und mischt den Salat gehörig durcheinander.

Liebesapfel-Sauce. Ein Dutzend reife Liebesäpfel werden in Hälften zertheilt und die Samenkörner nebst den wässerigen Theilen mit einem Löffel herausgenommen, worauf man die Hälften mit 1/8 Liter starker Fleischbrühe, einem Stückchen Butter, einem halben Theelöffel Salz und einer Messerspitze Cayennepfeffer weichdünstet, durch ein Sieb streicht, mit einem Glase Weißwein nochmals aufkochen läßt und mit ein wenig gelber Mehlschwitze verdickt.

Liebesapfel-Sauce, auf feinere Art. Man dämpft die in Hälften geschnittenen und von den Samen und dem Saft befreiten Liebesäpfel mit einer kleinen Zwiebel, 90 Gramm frischer Butter und einem würfligeschnittenen Stück magerem rohen Schinken recht langsam weich und streicht sie durch ein Haarsieb. Unterdessen läßt man zwei Chalotten mit sechs bis acht weißen Pfefferkörnern, etwas kleingeschnittenem rohen Schinken und einem Glase Weißwein eine Zeitlang kochen, gießt 1/2 Liter weiße Coulis an, verkocht dies zusammen 10 Minuten lang, seiht es durch, nimmt das Fett ab, rührt die durchgeschlagenen Liebesäpfel hinzu, würzt die Sauce mit Salz und giebt sie recht heiß zu Fleisch, Geflügel oder Wildpret auf.

Liebesapfel-Sauce auf amerikanische Art. Ungefähr 15—20 Liebesäpfel werden in der Mitte durchschnitten, die Kerne sammt dem Saft herausgepreßt und die Früchte mit einem Stück frischer Butter, etwas Salz, weißem Pfeffer und zwei Lorbeerblättern weichgedünstet und mit zwei Suppenkellen voll brauner Coulis noch eine knappe halbe Stunde verkocht, worauf die Sauce durch ein feines Sieb gestrichen, mit dem Saft einer Citrone abgeschärft und aufgegeben wird.

Liebesapfel-Sauce auf englische Art. Zwölf reife Liebesäpfel werden halbirt, die Samen und wässerigen Theile daraus entfernt und die Früchte mit einer Obertasse voll starker Fleisch-

brühe oder Jus und einer Messerspitze Cayennepfeffer weichgedämpft, durchgestrichen, mit einem halben Theelöffel Salz und ein wenig brauner Coulis vermischt und noch eine kurze Zeit damit durchgekocht. — Oder man dünstet die Tomaten mit einem Blatt Macis, zwei bis drei Chalotten, zwei Gewürznelken, einem Thymianzweig, einer Prise Cayennepfeffer und einem Lorbeerblatt, zuweilen auch einem Dutzend kleiner Champignons weich, streicht sie durch und verkocht das Purée mit etwas brauner Coulis und frischer Butter; indessen ziehen die meisten Liebhaber dieser Sauce den reinen Geschmack der Liebesäpfel ohne die vielerlei gewürzhaften Zuthaten vor.

Liebesapfel-Sauce auf französische Art. Zehn bis zwölf Stück reife Liebesäpfel werden zerschnitten, von den Kernen befreit und mit Salz, Pfeffer, einer halben Zehe Knoblauch, einem halben Lorbeerblatt, einem Bündel Petersilie, etwas Thymian und einer Zwiebel eine halbe Stunde lang gedämpft und durchgeschlagen, worauf man ein wenig Fleischbrühe mit einer Mehlschwitze verdickt und mit dem Tomaten-Purée verkocht.

Liebesapfel-Sauce, süße, zu Mehlspeisen. Man wäscht zehn bis zwölf schöne, reife Liebesäpfel, schneidet sie mitten durch, beseitigt die Samenkörner und dünstet sie mit etwa 60 Gramm Butter, etwas ganzem Zimmt und grobgestoßenen Cardamomen weich, schlägt sie durch, fügt 1/4 bis 3/8 Liter Weißwein und 200 Gramm Zucker, auf dem die Schale einer halben Citrone abgerieben ist, hinzu, läßt die Sauce eine Weile kochen, verdickt sie mit einem Kaffeelöffel in Wasser gerührtem Kartoffelmehl oder Arrowroot, verrührt sie noch einige Minuten über dem Feuer und giebt sie auf.

Liebesapfel-Sauce zum Aufbewahren, auf englische Art. Einige Dutzend schöne reife Liebesäpfel werden in einem Steintopf über Nacht in einen beinahe ausgekühlten Ofen gestellt und darin gebacken, bis sie völlig weich sind, ohne zerplatzt zu sein. Dann reibt man sie durch ein feines Sieb, wiegt den Fruchtbrei, nimmt zu jedem 1/2 Kilogramm desselben 15 Gramm gehackte Chalotten, 30 Gramm weißen Pfeffer, 30 Gramm Salz, ein wenig Cayennepfeffer und 1/4 Liter starken Weinessig, kocht Alles, bis es so dick wie fetter Rahm wird, läßt es auskühlen, füllt es in trockene, weithalsige Flaschen, verkorkt dieselben sehr fest und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf, um beim Gebrauch einige Löffel davon mit starker Fleischbrühe oder brauner Coulis einmal aufzukochen.

Liebesapfel-Sauce zum Aufbewahren, auf spanische Art. Man kocht und läutert 1 Kilogramm Zucker zu einem dicklichen Syrup, thut sechs Zwiebeln hinein und läßt sie eine Weile darin sieden, bis sie hellgelb werden, fügt hierauf drei Dutzend schöne reife, entzweigeschnittene und von den Samenkörnern befreite Liebesäpfel, einen knappen Eßlöffel Salz, einen Theelöffel Pfeffer, einige Gewürznelken und etwas Muskatnuß hinzu, kocht Alles über lebhaftem Feuer unter öfterem Umrühren zu Brei, streicht denselben durch ein Haarsieb, siedet ihn noch etwas dicker ein, füllt ihn in Töpfe oder Büchsen, bedeckt ihn nach dem Erkalten mit einem in Olivenöl getauchten Papier, bindet die Büchsen gut zu und hebt sie an einem kühlen, dunkeln Orte auf.

Liebesapfel-Suppe. Zehn bis zwölf Früchte werden in vier Theile geschnitten, mit 2 Liter kaltem Wasser, etwas ganzem Zimmt und grobgestoßenen Cardamomen, sechs zerbrochenen Zwiebacken oder einem in Scheiben geschnittenen und gerösteten Mundbrod sowie einer Schnitte geröstetem Schwarzbrod eine Stunde lang gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, einer halben Flasche Weißwein und einer Prise Salz nochmals aufgekocht, die Suppe hierauf mit zwei bis drei Eidottern legirt und über gerösteten Semmelwürfeln angerichtet.

Liebesapfel-Suppe, englische. Zwei große Zwiebeln, zwei Rüben, zwei Möhren und 5—6 Selleriestengel werden zerschnitten und nebst 125 Gramm magerem rohen Schinken und 70 Gramm frischer Butter über gelindem Feuer eine halbe Stunde gedämpft; dann gießt man 2—2 1/2 Liter kräftige Fleischbrühe an, fügt 7—8 reife Liebesäpfel hinzu und läßt Alles zusammen 3 Stunden leise kochen, streicht die Suppe durch ein Sieb, würzt sie mit Pfeffer und Salz und giebt sie sehr heiß über Semmel-Croutons oder dick ausgequelltem Reis auf.

Liebeserklärungs-Punsch. Auf 16 Gramm feinen schwarzen Thee gießt man 1/2 Liter siedendes Wasser, läßt es 5 Minuten lang ziehen, gießt es dann sogleich von den Blättern ab und schüttet den Thee in eine Terrine; hierauf reibt man auf 1 1/2 Kilogramm Zucker die Schale einer Citrone ab, schlägt den Zucker in Stücke, läutert ihn mit 1/2 Liter Wasser, fügt eine kleingeschnittene Vanillenschote und 15 Gramm getrocknete Orangenblüthen hinzu, nimmt den Zucker vom Feuer, deckt ihn zu, läßt die Vanille und die Orangenblüthen eine reichliche Stunde darin, bis der Zucker völlig erkaltet ist, seiht ihn dann durch und thut ihn ebenfalls in die Terrine. Nun gießt man ein Weinglas voll Maraschino, den ausgepreßten Saft von 5—6 Apfelsinen, zwei Flaschen Rheinwein, zwei Flaschen Medoc, eine Flasche Madeira und eine Flasche Arak hinzu, läßt die Mischung siedendheiß werden, aber nicht kochen und serdirt den Punsch heiß oder noch besser nach dem Erkalten.

Liebes-Kräpfchen. Einen feinen Blätterteig (s. d.) treibt man zwei Messerrücken dick aus,

dann werden mit einem glatten oder gerippten Ausstecher eine beliebige Anzahl runder Blättchen ausgestochen, auf ein mit Wasser angefeuchtetes Backblech gelegt und bis auf ein schmales Rändchen dünn mit Aprikosen-Marmelade überstrichen, worauf man das Rändchen behutsam mit Ei bepinselt und mit einem Gitter aus schmalen Teigstreifchen überflicht, indem man einen Teigstreifen über die Mitte des Teigblattes zieht, mit Ei bepinselt, einen anderen Streifen quer darüberlegt, bestreicht, und dies wiederholt, bis das Törtchen ganz überflochten ist. Man setzt nun noch einen Teigrand von der Breite eines Centimeters ringsherum, streicht auch diesen mit Ei an, überstäubt das Ganze mit gestoßenem Zucker und bäckt die Kräpfchen bei mäßiger Hitze schön goldgelb.

Liebig, Professor Justus von. Dieser berühmte Chemiker, der sich durch seine zahlreichen genialen Erfindungen nach allen Seiten hin, und zwar nicht blos um die theoretische Chemie, sondern auch um deren praktische Anwendung im Bereich der Medicin, des Ackerbaues, der Physik, Pharmacie, Mineralogie und Geologie unsterbliche Verdienste erworben hat, wird nicht nur von den Männern verehrt, sondern auch von allen Frauen und Müttern in Stadt und Land, den reichen wie den armen, gekannt und gesegnet; sein Name wird von Unzähligen gepriesen, welche sonst vielleicht kaum je etwas von Gelehrten seiner Art gehört haben, denn durch seine Bemühungen um eine bessere und zweckmäßigere Ernährung des Menschen, wie er sie durch Erfindung des Fleischextracts, der Suppe für Säuglinge und noch manche andere neue Idee bewies, ist er wahrhaft zu einem Wohlthäter des Menschengeschlechts geworden. Wir haben bereits in der Einleitung zum ersten Bande dieses Werkes dargethan, welchen Nutzen die Anwendung des Fleischextracts für die Küche gewährt, aber auch für das Kochen des Fleisches und zur Bereitung von Brod, Kaffee und anderen Nahrungs- und Genußmitteln finden wir in seinen Werken unschätzbare Winke, und gar manche seiner Schriften verdienten wohl, auch von Frauen gelesen und studirt zu werden. Nach dieser kurzen Aufzählung seiner Verdienste wollen wir noch einen kleinen Lebensabriß des großen Mannes hinzufügen; er wurde am 12. Mai 1803 zu Darmstadt geboren und beschäftigte sich schon seit seinen Knabenjahren mit Forschungen und Experimenten im Gebiete der Chemie und Physik, da ihm alle Arten von Chemikalien aus dem Farben- und Materialwaarengeschäft seines Vaters leicht zu Gebote standen und der Vater ihn auch an vielen seiner chemischen Arbeiten theilnehmen ließ. Bald gesellte sich zu den Experimenten auch chemische Lectüre, wobei er die reiche Auswahl chemischer Werke aus der Darmstädter Hofbibliothek benützte und die darin beschriebenen Versuche nach Möglichkeit praktisch wiederholte. Auf solche Art gelangte er zu dem Entschlusse, sich ganz der Chemie zu widmen und da es damals kaum andere chemische Laboratorien als die der Apotheker gab, so trat er 1818 bei einem Apotheker zu Heppenheim an der Bergstraße in die Lehre, fand indessen dort nicht die gehoffte Förderung für seine Absichten, da er weniger im Laboratorium des Principals als vielmehr im Haushalt der Frau Principalin beschäftigt wurde, was ihn veranlaßte, nach zehn Monaten in seine Vaterstadt zurückzukehren, um sich auf das Universitätsstudium vorzubereiten. 1819 bezog er die Universität Bonn, studirte dort und in Erlangen bis 1822 und erhielt dann, mit einem Reisestipendium des Großherzogs Ludwig I. ausgerüstet, die Möglichkeit, nach Paris zu gehen und die Vorlesungen von Gay-Lussac, Dulong und Thenard zu besuchen; hier zog er die Aufmerksamkeit Alexanders von Humboldt auf sich, der ihn bei Gay-Lussac einführte und ihn auch später veranlaßte, sich dem Lehrfache zuzuwenden. Ebenso beseitigte die Protection dieses väterlichen Beförderers aller jugendlichen aufstrebenden Talente die Hindernisse, welche Liebig's Habilitirung an der heimischen Universität Gießen im Wege standen, da er weder dort studirt noch den Doctorgrad erworben hatte. Nach einem nochmaligen daselbst abgelegten Examen erhielt er mit 21 Jahren die Ernennung zum außerordentlichen Professor und 1826 die ordentliche Professur. Bald breitete sich sein Ruf als Lehrer und Schriftsteller weiter und weiter aus und Schüler aus allen Nationen strömten nach Gießen, um sich unter seiner Leitung auszubilden; er rief das erste Muster-Laboratorium Deutschlands ins Leben und erhob die kleine Universität zu einem Centralpunkte des Studiums der Chemie. 1844 lehnte er einen Ruf nach Heidelberg ab und ward 1845 vom Großherzog von Hessen in den erblichen Freiherrnstand erhoben; auf die Dauer wurde es ihm in Gießen für sein weitumfassendes Schaffen doch zu eng, und so folgte er 1852 einer Berufung des Königs Maximilian nach München, wo sich ihm ein neuer, bedeutender Wirkungskreis eröffnete. Liebig's Hauptruhm besteht in der Begründung der Agriculturchemie und der physiologischen Chemie, nicht minder bedeutend sind seine Leistungen im Gebiete der technischen Chemie und als chemischer Schriftsteller, für uns speciell aber stehen seine 1847 gemachte Erfindung des Fleischextracts, der bald zu einem bedeutenden Handelsartikel wurde, sowie die Suppe für Säuglinge als Ersatzmittel für die Muttermilch, Vorschriften zur Brodbereitung, zu Backpulver u. dergl. im Vordergrund seiner zahlreichen verdienstvollen Leistungen. Selten wurde einem Menschen soviel Huldigung und Verehrung zu Theil, wie sie Liebig empfing; Fürsten, gelehrte Gesellschaften und bürgerliche Vereine überhäuften ihn mit Ehrenbezeugungen aller Art, aber all' diese oft überschwengliche Vergötterung vermochte nicht, ihn eitel oder selbstüberhebend zu machen, vielmehr war er

stets zur freudigen Anerkennung jedes Verdienstes bereit und der Grundzug seines Charakters bestand in unbegrenztem Wohlwollen, das ihn antrieb, sein Wissen zum Heil der Menschheit nutzbar zu machen. Dabei nahm er an jeder Art geistigen Lebens den regsten Antheil und seine Belesenheit in allen Zweigen der Literatur war erstaunlich — kein hervorragendes Geschichtswerk, keine Reisebeschreibung, keine culturgeschichtliche Arbeit blieb ihm fremd, ja selbst mit den Erzeugnissen der Belletristik und Poesie hielt er sich vertraut und ebenso wandte er in seinen späteren Jahren der Politik ein reges Interesse zu. Im Frühjahr 1870 wurde er von schwerer, langwieriger Krankheit heimgesucht, und wenn er auch damals noch nicht vom Tode ereilt wurde, wie seine feste Ueberzeugung gewesen, so genas er doch nicht vollkommen, sondern blieb von Schlaflosigkeit und chronischem Kopfschmerz gequält, die ihn am Arbeiten hinderten und ihm die Lebenslust raubten, so daß er seinem Ende mit Ruhe entgegensah, aber für die Welt war sein am 18. April 1873 erfolgter Tod ein unersetzlicher Verlust.

Limonade. Ein angenehm kühlendes Getränk aus Wasser, Fruchtsäften und Zucker, welches nicht blos eine Erfrischung für Gesunde, sondern auch Fieberkranken sehr zuträglich ist; der Name Limonade entstand daher, weil das Getränk zuerst in Italien aus Limonen bereitet, dort von 1620 an öffentlich feilgeboten wurde und von da aus in ganz Südeuropa in Aufnahme kam.

Limonade, Aepfel=, s. Aepfeltrank und Aepfelwasser.

Limonade, Apfelsinen=, s. Apfelsinen=Limonade.

Limonade, Brombeer=. In ein Glas frisches Wasser thut man einen Eßlöffel voll Brombeersaft (s. d.).

Limonade, Citronen=, s. Citronen=Limonade.

Limonade, Erdbeer=, s. Erdbeer=Wasser.

Limonade, gekochte. Von einer schönen, frischen Citrone schält man die gelbe Schale möglichst dünn ab und thut sie in eine Theekanne; dann beseitigt man mit einem sehr scharfen Messer die untere, weiße Schale der Frucht, zerschneidet die letztere in sehr dünne Scheiben, aus denen man die Kerne entfernt, legt die Citronenscheiben ebenfalls in die Theekanne und übergießt sie mit 1/2—3/4 Liter siedendem Wasser. Man deckt die Kanne gut zu, läßt die Limonade 8—10 Minuten ziehen und trinkt sie heiß, mit Zucker versüßt, meist als schweißtreibendes Mittel.

Limonade, Hagebutten=. Sehr reife Hagebutten werden im Spätherbst nach den ersten leichten Frösten gepflückt, von den Kernen befreit und an der Luft und Sonne getrocknet; auf 1/2 Liter solcher getrockneter Hagebutten gießt man 2 Liter Wasser, läßt Beides zusammen eine halbe Stunde kochen, seiht das Wasser dann durch ein Tuch, versüßt es nach Belieben mit Zucker und trinkt es als Limonade.

Limonade, Himbeer=, s. Himbeer=Limonade.

Limonade, Johannisbeer=, s. Johannisbeer=Limonade.

Limonade, Kirsch=, s. Kirsch=Limonade.

Limonade, moussirende oder **Limonade gazeuse.** Man bereitet dieselbe entweder, indem man eine sogenannte Kohlensauerwasser=Maschine oder einen Gaskrug mit Citronen=Limonade anstatt Wasser füllt und dann ganz so verfährt, als ob man kohlensaures Wasser herstellen wolle, oder, falls man keine solche Maschine besitzt, indem man 16 Gramm kohlensaure Magnesia mit 250 Gramm Wasser verreibt, die milchartige Flüssigkeit in eine Glasflasche füllt, 17 Gramm krystallisirte Citronensäure zusetzt und die Flasche sofort luftdicht verschließt. Nach Verlauf von 12 Stunden filtrirt man die Flüssigkeit in eine andere Flasche, in die man 8 Gramm Citronensäure und 60 Gramm Zucker=Syrup gethan hat, füllt die Flasche mit frischem Wasser, pfropft sie fest zu, überbindet den Pfropfen mit Bindfaden und schwenkt die Flasche hin und her, damit sich der Syrup mit dem Wasser vermische und die Citronensäure sich auflöse, welche dann aus der vorhandenen kohlensauren Magnesia die Kohlensäure austreibt, wodurch die Limonade moussirend wird. — Auf einfachere Weise und ohne so sorgfältiger Vorbereitungen zu bedürfen verfährt man durch Vermischung von 30 Gramm zu Pulver zerriebener Citronensäure mit 20 Gramm doppeltkohlensaurem Natron und 250 Gramm Zucker, von welcher Mischung man einen Theelöffel voll auf 1/4 Liter Wasser oder gewässerten Weißwein nimmt.

Limonade, Preißelbeer=. Man vermischt 1/2 Liter Preißelbeersaft mit 2 Liter kaltem Wasser und, falls der Saft ohne Zucker eingesotten worden ist, 375 Gramm gestoßenem Zucker, wodurch man eine sehr erfrischende Limonade erhält.

Limonade, Stachelbeer=. Zu 1 Liter Wasser mischt man 3/8 Liter Stachelbeersaft und 250 Gramm Zucker.

Limonade, Veilchen=. Man vermischt ein Glas Wasser mit einem Eßlöffel Veilchen=Syrup oder auch Veilchen=Essig und etwas Zucker, was ein sehr angenehmes, bei Kopfweh und Nervenleiden beruhigend wirkendes Getränk giebt.

Limonade, warme. In 1/2 Liter heißes Wasser preßt man den Saft von zwei bis drei Citronen, thut 200 Gramm Zucker hinzu und seiht die Limonade durch.

Limonade, Wein=. Zu 1 Liter Wasser nimmt man ebensoviel Weißwein, 250—375 Gramm Zucker, auf dem die Schale von 1 1/2 Citronen abgerieben ist, sowie den Saft von drei Citronen.

Limonaden=Eis. Man reibt die Schalen von sechs bis sieben Citronen auf 250 Gramm Zucker ab, schabt den Oelzucker in eine Schüssel, preßt den Saft der Citronen darauf, läutert den übrigen Zucker in 1/2 Liter Wasser, läßt ihn auskühlen, gießt den Zucker=Syrup zu dem Citronenzucker, reibt Alles durch ein Haarsieb, schüttet es in die Gefrierbüchse und läßt es unter fleißigem Umdrehen frieren.

Limonaden=Essenz oder **Limonaden=Syrup.** Von vier schönen Citronen reibt man die gelbe Schale auf Zucker ab, kocht 1 Kilogramm feinen Hutzucker zum Bruch, mischt den abgeriebenen Citronenzucker und den Saft von zwölf Citronen darunter, verrührt Alles tüchtig über dem Feuer, ohne daß der Zucker wieder kochen darf, seiht den Syrup durch, füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen und nimmt beim Gebrauch einen Eßlöffel voll davon zu einem Glase kaltem Wasser.

Limonaden=Pulver. Man stößt 1/2 Kilogramm Zucker, auf dem man die Schale von drei Citronen abgerieben hat, mischt den gestoßenen Zucker mit dem Saft von fünf bis sechs Citronen zu einem steifen Brei, erhitzt denselben über dem Feuer, bis er flüssig wird, ohne zu kochen, gießt ihn in die Kapseln von steifem Papier und läßt ihn darin starr werden. Sobald er völlig hart ist, löst man ihn aus den Kapseln, zerstößt ihn im Mörser, siebt ihn durch und bewahrt ihn in einer gutverkorkten Glasbüchse auf. Zur Herstellung von Limonade löst man 60 Gramm des Pulvers in 1/2 Liter kaltem Wasser auf.

Limone, franz. limon, engl. lime. Die Frucht des Limonenbaumes (Citrus medica), einer Abart des Citronenbaumes; sie unterscheidet sich von der eigentlichen Citrone durch ihre kleinere Gestalt und die dünnere, glattere Schale; der Saft ist grünlichgelb und sehr sauer, aber bei vollkommener Reife wird die Frucht im Inneren ziemlich trocken. Sie eignet sich nicht dazu, frisch versendet zu werden, sondern man versendet entweder nur den Saft oder die eingesalzenen Früchte.

Limonen sauer einzulegen. In die Schale von sechs frischen, saftigen Limonen macht man drei bis vier leichte Einschnitte, reibt sie mit 60 Gramm Salz tüchtig ein und stellt sie an einen warmen Ort, indem man sie öfters umwendet, bis sie vollständig weich geworden sind, was etwa 5—6 Tage dauert. Nun kocht man ungefähr 1/2 Liter Weinessig mit 50 Gramm Senfkörnern, 50 Gramm gestoßenem Ingwer und 15 Gramm gestoßenen Pfefferkörnern auf, legt die Limonen sammt dem Salz in einen Steintopf, gießt den siedenden Essig darauf, läßt sie 24 Stunden stehen und überbindet sie dann mit Blase.

Limonen mit Zucker einzulegen. Ein Dutzend Limonen werden gewogen und das Doppelte ihres Gewichtes an Zucker dazu genommen; man kocht die Früchte in zwei= bis dreimal gewechseltem Wasser, bis sie weich genug sind, daß man sie leicht mit einer Nadel durchstechen kann, trocknet sie ab, zerschneidet sie in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne sorgfältig entfernt, und legt sie in eine Terrine. Dann siedet man den Zucker zu einem klaren Syrup, indem man auf je 625 Gramm Zucker 1/4 Liter Wasser zusetzt, gießt den Syrup kochend über die Limonenscheiben und läßt sie zwei Tage so stehen; nach Verlauf dieser Zeit schüttet man die Früchte sammt dem Zucker in ein Casserol, siedet sie eine Viertelstunde lang, thut sie in Steintöpfe oder Glasbüchsen, überbindet sie nach dem Erkalten und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Limonen, nachgemachte. Man durchsticht eine Anzahl schöner Citronen an mehreren Stellen mit einer Nadel, legt sie dann 24 Stunden in eine gekochte und wieder ausgekühlte, starke Salzlake, nimmt sie heraus, läßt sie ablaufen, kocht sie zehn Minuten lang in weichem Wasser, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, trocknet sie ab, legt sie in einen Steintopf und übergießt sie mit der nochmals aufgekochten und wieder ausgekühlten Salzlake, oder auch mit Essig, der mit Senfkörnern, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern gekocht worden ist.

Linse, franz. lentille, engl. lentil, lat. Ervum lens. Gehört zur Familie der Wicken und ist eine einjährige Hülsenfrucht mit dünner Wurzel, schwachen, rankenden, 30—60 Centimeter langen, haarigen, eckigen Stengeln, die von unten an mehrere Zweige bilden; die gefiederten und mit feinen Ranken versehenen Blätter stehen wechselweise, aus den Blattwinkeln kommen dünne Stiele mit meist nur zu zwei stehenden weißlichen, schmetterlingsartigen Blüthchen. Die kleinen, bräunlichen Samenschoten enthalten zwei runde, auf beiden Seiten plattgedrückte Samen, welche sehr mehlreich sind und ein nahrhaftes, wenn auch nicht sehr leicht verdauliches Gemüse geben. Die Linsen lieben einen leichten, kalkhaltigen, trocken und sonnig gelegenen Boden und werden häufig unter Gerste oder auch Sommerroggen gesäet; werden sie allein gesäet, so muß der Boden gehackt und gehörig gejätet werden; die Ernte

findet gewöhnlich Mitte August statt und man muß den Zeitpunkt hierzu benützen, wo die Schötchen sich bräunlich zu färben beginnen, wenn auch das Kraut noch grün ist, da sie bei völliger Reife leicht aufspringen, wodurch die Ernte starken Ausfall erleidet. Bei schönem trocknem Wetter rauft man die Linsen aus, bindet sie in lockere Büschel, stellt sie zum Abtrocknen hin, bringt sie dann sogleich nach Hause und drischt sie aus; gutes Linsenstroh bildet ein angenehmes Futter für Schafe und Rindvieh. Man cultivirt verschiedene Arten der Linse, wie z. B. die gemeine, kleine Feld-Linse; die große Garten-Linse, auch Pfennig- oder Heller-Linse genannt; die langschotige, sehr ergiebige, aber weniger gute Linse, mit dunkelbraunen Samen; die schwarze Linse, sehr ertragreich und wohlschmeckend, mit schwarzblauen Samen; die Provencer-Linse, von sehr gutem Geschmack, mit kleinen, weißgelben Samen; die vortreffliche rothe Winter-Linse, welche im Herbst ausgesäet wird, sich aber nur für mildere Gegenden eignet; die spanische große, grünlichgelbe Linse; die schwarze amerikanische Linse, sehr wohlschmeckend, mit dunkelgrauen, gefleckten, großen Körnern. Alle Linsen müssen wie die Erbsen und Bohnen in weichem Wasser zugesetzt werden und bedürfen einiger Stunden, um gehörig weich zu kochen, worauf man das dunkelgefärbte, unangenehm riechende Wasser abgießt und entweder anderes Wasser oder Fleischbrühe zugießt.

Linsen auf bayrische Art. Die Linsen werden in weichem Wasser gekocht, bis sie anfangen weich zu werden, worauf man das Wasser abgießt und statt dessen Wurstsuppe hinzuschüttet, mit der man sie vollends weichkocht; dann hackt man eine bis zwei Zwiebeln, brät sie mit etwas würfliggeschnittenem Speck gelb, stäubt einen Löffel Mehl darüber und röstet dieses ebenfalls eine kurze Zeit, oder bereitet eine besondere Einbrenne aus Butter und Mehl, thut sie nebst Speck und Zwiebeln zu den Linsen, fügt etwas Essig und eine Prise Salz hinzu und verkocht Alles unter beständigem Umrühren.

Linsen, auf französische Art. Man setzt die Linsen in kaltem, weichem Wasser zu, läßt sie eine Zeitlang kochen und gießt das bräunlich gefärbte Wasser weg, um anderes, heißes Wasser anzuschütten, worauf man ein Stück Speck und eine beliebige Anzahl kleine Zwiebeln mit in den Topf thut und Alles zusammen langsam weichkocht. Dann bräunt man ein Stück frische Butter, schwitzt einen Löffel Mehl und einen Löffel gehackte Petersilie und Schnittlauch darin, schwenkt die Linsen eine Weile damit durch, gießt ein Glas Rothwein an, verkocht sie noch eine halbe Stunde und richtet sie mit dem Speck und den Zwiebeln an.

Linsen, auf gewöhnliche, schmackhafte Art gekocht. 1/2—1 Liter großer schöner Linsen, die gut gelesen und gewaschen werden müssen, setzt man zeitig mit kaltem, weichem Wasser zu und läßt sie langsam kochen, bis sie sich weich anfühlen, ohne zerplatzt zu sein; dann gießt man das Wasser ab und statt dessen fette Fleischbrühe an oder, falls man dieselbe nicht hat, Braten-Sauce nebst etwas Wasser. Während die Linsen mit der Brühe wieder zu kochen beginnen, bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze aus einem Stück frischer Butter mit einem Kochlöffel Mehl; sobald das Mehl glattgerührt und bräunlich geröstet ist, schüttet man einige Löffel Essig hinzu, vermischt ihn mit der Einbrenne, thut Alles zusammen zu den Linsen und läßt diese unter häufigem Umrühren einigemal damit verkochen, worauf man sie zu Bratwürsten, Fricandellen, Saucischen, Rauchfleisch u. dergl. giebt, zuweilen auch noch mit Setzeiern garnirt. — In den verschiedenen Gegenden ist das Verfahren auch abweichend; z. B. man siedet die Linsen in Wasser weich, kocht inzwischen kleingeschnittenen Sellerie, Porré und Petersilienwurzeln in Fleischbrühe und bereitet aus dieser Brühe nebst einer hellbraunen Mehlschwitze eine dickliche Sauce, die man an die Linsen gießt, nachdem man das Wasser weggeschüttet hat, würzt sie mit Salz und säuert sie nach Belieben mit einigen Löffeln Essig. — Oder man gießt das Wasser, in welchem die Linsen weichgekocht worden sind, ab, schüttet anderes Wasser und etwas Bratenbrühe an, röstet einige Löffel Mehl in Butter oder Fett braun, schwitzt zwei gehackte Zwiebeln mit darin durch und thut dies nebst einer Tasse heißem Essig zu den Linsen, welche noch kurze Zeit damit durchkochen müssen.

Linsen auf provençalische Art. Nachdem die Linsen über Nacht in Wasser eingeweicht worden, thut man sie am folgenden Morgen in ein Casserol mit Wasser oder leichter Fleischbrühe, 5—6 Löffeln Olivenöl, etwas Butter, Zwiebelscheiben, gehackter Petersilie, einem Kräuterbündel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einer fetten Gänsekeule oder gepökeltem Schweinefleisch, kocht Alles zusammen weich, nimmt das Kräuterbündel heraus und legirt die Brühe mit einigen Eidottern, einem Löffel Oel und ein wenig Essig.

Linsen auf russische Art. 1 Liter über Nacht gewässerte Linsen werden in weichem Wasser beinahe weichgekocht, in einen Durchschlag geschüttet, mit siedendem Wasser abgespült, in das Casserol zurückgethan und mit ein wenig heißem Wasser, 70 Gramm Butter, einer feingehackten Zwiebel oder etwas Schnittlauch, Pfeffer, Piment, einem Blättchen Macis, drei Löffeln geriebener Semmel und einer tüchtigen Prise Salz noch eine halbe Stunde lang durchgekocht. Kurz vor dem Aufgeben mischt man eine Obertasse süßen Rahm hinzu.

Linsen auf Vegetarianer-Art. Die Linsen werden in weichem Wasser weichgekocht, worauf man das Wasser abgießt und eine Zwiebel-Sauce daruntermischt, die man auf folgende Art bereitet: vier feingehackte Zwiebeln werden in 70 Gramm Butter gelbgeschwitzt, mit einem Löffel Mehl geröstet und mit siedendem Wasser verkocht, wonach man die Sauce zuletzt mit einem Eidotter legirt. Beim Anrichten giebt man ein recht saftig gekochtes Compot von gedörrten Pflaumen zu den Linsen.

Linsen mit Haushofmeister-Sauce. Sobald die Linsen in Wasser weichgekocht sind, schüttet man das Wasser weg, thut die Linsen in ein Casserol mit einem großen Stück Butter, feingehackter Petersilie und Schnittlauch, Salz und Pfeffer, schwenkt sie über dem Feuer, läßt sie eine Viertelstunde unter häufigem Umschütteln dünsten und giebt sie sehr heiß auf.

Linsen-Purée. 1 Liter schöne Linsen werden eingewässert, dann mit Wasser, 250 Gramm kleingeschnittenem Speck, zwei Möhren, zwei Zwiebeln, einem Bündel Petersilie nebst einem Thymianreischen und einem Lorbeerblatt weichgekocht, durch ein Sieb geschlagen, mit der Brühe, einem Stück Butter, etwas Salz und Pfeffer über dem Feuer verrührt und zu Rebhühnern, Fasanen, Hasenbraten oder auch Bratwürstchen, gebratener Leber u. dergl. gegeben. — Oder man siedet sie in Wasser weich, gießt das Wasser ab, schlägt die Linsen durch, röstet eine Zwiebel in 125 Gramm Butter, schwitzt einen halben Eßlöffel gehackte Petersilie darin, thut den Linsenbrei nebst einigen Löffeln Fleischbrühe, etwas frischer Butter, Pfeffer und Salz hinein und verrührt Alles einige Minuten über dem Feuer. — Will man das Purée lieber sauer haben, so kocht man die Linsen in Wasser weich, gießt das Wasser ab, röstet einen Löffel Mehl und eine gehackte Zwiebel in 70—80 Gramm Butter, verkocht dies mit Fleischbrühe und einigen Löffeln Essig, läßt die Linsen noch eine Weile in dieser Sauce durchdämpfen, würzt sie mit Pfeffer und Salz und reibt sie durch ein Sieb.

Linsen-Salat. 1 Liter Linsen wird gelesen, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht, abgegossen, auf einem Siebe gut abgetropft, noch warm mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht und mit Heringen zu Tisch gegeben, oder auch kaltes Fleisch dazu gegessen.

Linsen mit Steckrüben, auf norddeutsche Art. 1/2—3/4 Liter Linsen werden gelesen, eingewässert, in kaltem Wasser zugesetzt und weichgekocht; etwas Sellerie, Petersilienwurzel und Porré schneidet man in kleine Stücke, kocht sie in Fleischbrühe weich und verdickt die Brühe dann mit einer hellgelben Mehlschwitze, thut die durchgegossenen und abgetropften Linsen hinzu und dämpft sie noch eine Weile damit durch. Während man die Linsen auf diese Art bereitet, putzt man eine beliebige Anzahl Steckrüben, schält sie, schneidet sie in kleine Würfel, kocht sie in siedendem Wasser mit Butter oder Fett zwei Stunden lang, schüttet sie zu den Linsen, verkocht die Brühe mit etwas Einbrenne, in der einige gehackte Chalotten geröstet sind, salzt sie gehörig, dünstet das Ganze noch eine Weile und giebt das Gericht zu Rauch- oder Pökelfleisch, Schweinefleisch, Wurst u. s. w.

Linsen-Suppe. Die gut gelesenen und gewaschenen Linsen werden in weichem Wasser gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, worauf man sie entweder in klare, kräftige Bouillon oder in solche, die mit einer hellbraunen Mehlschwitze verkocht ist, thut, ein wenig gehackten Kerbel und Petersilie hinzufügt und die Suppe noch einmal aufwallen läßt.

Linsen-Suppe, durchgestrichene. 1 Liter Linsen werden gelesen, gewaschen, in weichem Wasser mehrere Stunden gekocht, das Wasser dann abgeseiht und die Linsen durch ein feines Sieb gestrichen; inzwischen röstet man etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk in 125 Gramm Butter, gießt 2 1/2—3 Liter Fleischbrühe an, verkocht dieselbe eine halbe Stunde langsam mit dem Wurzelwerk, seiht sie durch, entfettet sie, verrührt sie mit dem Linsenbrei eine Zeitlang über dem Feuer, würzt die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze geriebener Muskatnuß und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an. Auch schneidet man häufig Bratwurstscheibchen, Schinkenstückchen und Wildpretfleisch bei dem Aufgeben hinein, oder legt wohl auch Leberklößchen (s. d.) in die Suppe.

Linsen-Suppe auf englische Art. 1/2—1 Liter Linsen werden gewaschen, in Wasser mit etwas Salz, 60 Gramm Butter und einer Zwiebel weichgekocht, durchgestrichen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit 2 Liter Fleischbrühe noch eine Viertelstunde über dem Feuer verrührt; bei dem Anrichten servirt man 100 Gramm gut ausgequellten Reis besonders dazu.

Linsen-Suppe auf Schweizer Art. Die gut gelesenen und gewaschenen Linsen werden mit kaltem Wasser, einer feingehackten Zwiebel und einer Zehe Knoblauch zugesetzt und weichgekocht, die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze verdickt und mit Salz und Pfeffer gewürzt; häufig thut man eine Viertelstunde vor dem Anrichten eine geräucherte Bratwurst mit in die Suppe und läßt sie darin durchkochen.

Linzer Apfelspeise, s. Apfelspeise, Linzer.

Linzer Brödchen. 125 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält und gestoßen, mit 80 Gramm schaumig gerührter Butter, 125 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, einem halben Kaffeelöffel gestoßenem Zimmt und einem Ei zu

einem Teige vermischt, letzterer messerrückenstark aufgerollt, mit einem Weinglase ausgestochen, mit Eidotter bestrichen und auf einem gebutterten Blech gebacken.

Linzer Confect, s. Confect, Linzer.

Linzer Kolatschen, s. Kolatschen, Linzer.

Linzer Krapfen. 250 Gramm Butter oder die Hälfte Butter, die Hälfte ausgelassenes Rindsfett werden schaumig gerührt, drei Eidotter, 70 Gramm Zucker und 300 Gramm feines Mehl nach und nach hinzugemischt und kleine runde Klößchen aus dem Teig geformt. Man setzt diese Klößchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, macht mit dem Kochlöffelstiel eine Vertiefung in jedes derselben, füllt diese Vertiefungen mit Obstmarmelade, überstreicht die Krapfen mit geschlagenem Eiweiß, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie schnell bei ziemlicher Hitze.

Linzer Kuchen. Man brüht und schält 250 Gramm Mandeln, stößt sie mit ein wenig Wasser möglichst fein, rührt 250 Gramm geklärte Butter zu Schaum, fügt allmählich 250 Gramm Zucker, die Mandeln, drei Eier und einen Löffel Zimmt hinzu und wirkt dies mit 250 Gramm Mehl zu einem Teige aus. Diesen Teig theilt man in zwei gleiche Theile, treibt dieselben zu zwei runden, 1 Centimeter dicken Kuchen auf, überstreicht den einen mit Obst-Marmelade, deckt den anderen darüber, bepinselt ihn mit geschlagenem Ei und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

Linzer Ringe. 250 Gramm feines Mehl werden mit 125 Gramm frischer Butter, 125 Gramm feingestoßenem Zucker und acht Eidottern rasch mit den Händen, die man zuvor eine Weile in recht frisches Wasser getaucht und wieder abgetrocknet hat, zu einem Teig zusammengeknetet, wobei man sich in Acht nehmen muß, daß die Butter nicht schmelze, da der Teig dadurch mißrathen würde. Sowie die Masse leicht untereinandergemengt und ein wenig durchgearbeitet ist, muß man sie eine Stunde kaltstellen oder auf Eis legen, damit die Butter wieder völlig fest werden könne, worauf man den Teig 1 Centimeter dick ausrollt und mit einer passenden Form zu Ringen aussticht; hat man keine derartige Form, so sticht man erst mit einem Weinglase runde Küchel aus, die man nochmals mit einem Liqueurglase in der Mitte ausstechen muß, überstreicht die auf ein mehlbestäubtes Blech gelegten Ringe mit geschlagenem Ei, besiebt sie mit Staubzucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommen verziert man sie mit Perlen oder Tüpfchen von sehr steifem, gezuckertem Eiweißschnee und ebensolchen Tüpfchen aus Johannisbeergelée.

Linzer Schnitten. Aus dem oben beschriebenen Teige treibt man länglich-viereckige, 1/2 Centimeter dünne Platten aus, die man mit Aprikosen- oder Kirsch-Marmelade bestreicht und mit dünnen, festgerollten Streifen von dem nämlichen Teig gitterartig überflicht, worauf man die Kuchen ringsherum mit gebutterten Papierstreifen einfaßt, mit geschlagenem Ei überpinselt, mit Zucker bestäubt und auf einem mehlbestäubten Blech gelblich bäckt. Nach dem Backen wird das Papier abgelöst und jeder der Kuchen in fingerlange, zwei Finger breite Streifen zerschnitten, welche als Dessert-, wie als Theegebäck sehr beliebt sind.

Linzer Tarteletten. Entweder bereitet man einen Teig nach obiger Angabe oder man vermischt 125 Gramm feines Mehl, 125 Gramm gestoßenen Zucker, 125 Gramm feingehackte, ungeschälte Mandeln, 8 Gramm Zimmt, die abgeriebene Schale und den Saft einer halben Citrone, zwei hartgesottene, durch ein Sieb gestrichene und zwei rohe Eidotter, sowie 125 Gramm feste, frische Butter zu einem Teig, stellt denselben eine Stunde kalt, treibt die größere Hälfte 1 Centimeter dick aus, sticht Tarteletten von beliebiger Größe davon aus, überstreicht sie mit einer Frucht-Marmelade, rollt den Rest des Teiges zu dünnen Stäbchen oder Streifen, mit denen die Tarteletten überflochten werden, faßt die Törtchen mit Papierstreifen ein, überpinselt sie leicht mit Ei, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie bei mittlerer Hitze, worauf man die Papierstreifen abnimmt.

Linzer Tarteletten, weiße. 200 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben, mit zwölf Eidottern, 90 Gramm zerstoßenen Mandeln, 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, sechs zu Schnee geschlagenen Eiweißen und 200 Gramm sehr feinem Mehl nach und nach verrührt, worauf man die Masse in kleine, butterbestrichene Tortenförmchen füllt, langsam bei mäßiger Hitze bäckt, die Törtchen aus der Form stürzt, mit Wasserglasur überzieht und mit gehackten Mandeln bestreut.

Linzer Teig. 1/2 Kilogramm feines, durchgesiebtes Mehl wird auf dem Kuchenbret mit 1/2 Kilogramm geschälten und gestoßenen Mandeln, 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker, sechs ganzen Eiern, einem Eßlöffel gestoßenem Zimmt, einer Messerspitze gestoßenen Nelken, ebensoviel gestoßenen Cardamomen, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 1/2 Kilogramm harter, in Stückchen zerschnittener Butter und ein wenig Salz zu einem Teige vermischt, den man bis zum Gebrauch auf Eis stellt.

Linzer Teig, abgetriebener. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit zehn Eidottern, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm feingestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone nebst 250 Gramm feinem Mehl nach und nach vermischt.

Linzer Torte. Aus einem der obigen Linzer Teige treibt man einen fingerstarken Tortenboden aus, den man mit Hülfe einer daraufgelegten Schüssel ordentlich rund zuschneidet, mit eingemachten Kirschen belegt oder mit Aprikosen-Marmelade überstreicht; von dem übrigen Teig rollt man runde Stangen von der Dicke eines kleinen Fingers, flicht dieselben kreuzweis zu einem Gitter über die Torte, bepinselt dieses Gitter wie den Rand der Torte mit Ei, befestigt ringsherum einen gebutterten Papierstreifen, damit der Teig nicht auseinanderlaufen kann, bäckt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze und bestäubt sie zuletzt mit Zucker.

Linzer Torte, gefüllte. 250 Gramm Mehl, 250 Gramm süße und 30 Gramm bittere geriebene oder gestoßene Mandeln, 250 Gramm Zucker, 200 Gramm frische Butter, zwei rohe und drei hartgekochte, durchpassirte Eidotter, die kleingeschnittene Schale einer Citrone und zwei Eßlöffel feiner Rum werden zu einem Teige vermischt, den man vor dem Verarbeiten eine Stunde kaltstellt, dann zu zwei dünnen Platten ausrollt, die man auf einer Seite mit Obstmarmelade bestreicht und aufeinanderlegt, mit Ei bepinselt, mit Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze 1/2—3/4 Stunde bäckt.

Linzer Torte mit Gewürzen. In 625 Gramm feines, durchgesiebtes Mehl schneidet man 1/2 Kilogramm frische, recht harte Butter, nimmt 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker, 250 Gramm ungeschälte, feingehackte oder geriebene Mandeln, ein ganzes Ei und fünf Dotter, die kleingeschnittene Schale einer Citrone, 4 Gramm gestoßene Nelken, 8 Gramm feingestoßenen Zimmt und eine halbe geriebene Muskatnuß dazu, wirkt Alles rasch zu einem Teig durcheinander, stellt denselben eine Zeitlang an einen kalten Ort, treibt die größere Hälfte davon zu einem runden Tortenboden aus, den man mit eingemachten Johannisbeeren bestreicht, macht aus dem übrigen Teige ein Gitter darüber, bepinselt das Ganze mit geschlagenem Ei, bestäubt die Torte mit Zucker und bäckt sie bei gemäßigter Hitze.

Linzer Torte, zusammengesetzte. Man verarbeitet 750 Gramm feines Mehl, 625 Gramm frische, harte Butter, 625 Gramm gestoßene Mandeln, 625 Gramm gestoßenen Zucker, vier hartgesottene und vier rohe Eidotter, die feingehackte Schale von 1 1/2 Citronen, 10 Gramm Zimmt und eine Prise Salz zu einem Teig, stellt ihn eine Stunde auf Eis oder in kaltes Wasser, treibt ihn 1 Centimeter stark auf und schneidet 5—6 gleich große Tortenboden von der Größe eines Tellers daraus, die man auf ein Blech legt, mit geschlagenem Ei bestreicht, mit Zucker bestäubt und bei mäßiger Hitze eine knappe halbe Stunde backen läßt. Nachdem dies geschehen, bestreicht man jeden der Tortenboden auf einer Seite mit irgend einer Obstmarmelade, am besten jeden mit verschiedener, setzt sie übereinander, glasirt die Oberfläche des obersten, sowie die Ränder der sämmtlichen aufeinandergelegten Platten mit einer Citronen-, Orangen- oder Rosenwasser-Glasur und läßt dieselbe im Ofen trocknen.

Lippitz. Mit dieser Benennung bezeichnet man in Ostpreußen und Polen den aus Lindenblüthenhonig bereiteten weißen Meth.

Liqueure und Ratafias. Die Herstellung dieser geistigen Getränke, die neben verschiedenartigen aromatischen oder gewürzhaften Bestandtheilen einen Zusatz von größeren oder geringeren Mengen aufgelöstem Zucker enthalten, geschieht theils durch Destillation, wodurch die feinsten Liqueure erzeugt werden, theils durch Extraction, oder auch durch bloße Mischung mit ätherischen Oelen. Die Destillationsmethode ist umständlicher und mühevoller, als die beiden anderen, liefert dafür aber auch weit vorzüglichere Liqueure; allein schon die Nothwendigkeit der hierzu erforderlichen Apparate erschwert ihre Anwendung im Haushalt, außerdem sind dazu auch mancherlei Kenntnisse, große Uebung und Geschicklichkeit nothwendig, so daß man sie am besten den größeren Fabrikanten überläßt. Die feinsten und vorzüglichsten Liqueure dieser Art erhält man aus Danzig, Breslau, Berlin, Stettin, Hamburg, Mannheim, Wien, Triest, Amsterdam, Italien, Bordeaux, Paris und Westindien; die Recepte zur Bereitung der berühmtesten unter denselben sind vielfach noch Fabrikgeheimniß, auch lassen sich die ausländischen Liqueure oft nicht gut nachahmen, weil die dazu gebrauchten Früchte oder anderen Bestandtheile bei uns nicht zu haben sind. Das Wesentlichste bei der Liqueurfabrikation beruht auf richtigen Mischungsverhältnissen, Vermeidung jeder Spur von Fusel-Beigeschmack, Stellung auf einen bestimmten Grad, mäßiger Versüßung, schöner, der Gesundheit nicht nachtheiliger Färbung, gehöriger Abklärung und längerem Lagern. Die Zusammenmischung von Liqueuren durch Herstellung eines Grund-Liqueurs, der aus gleichen Theilen von feinem 95grädigem, doppelt rectificirtem Spiritus oder Weingeist, destillirtem Wasser und Zucker-Syrup (auf 1 Liter Wasser 1 Kilogramm Zucker gerechnet) besteht und durch Zusatz von ätherischen Oelen zu Liqueuren verschiedener Art gemacht wird, ist in den meisten gewöhnlichen Liqueurfabriken und Destillationen sehr üblich, liefert aber niemals einen wirklich fein schmeckenden Liqueur, schon weil die ätherischen Oele selten rein und unverfälscht in den Handel kommen und weil der verwendete Alkohol nicht immer rein genug ist, während er bei der Destillationsmethode noch bedeutend verfeinert wird. Will man sich im Haushalt für den eigenen Gebrauch einen guten, recht trinkbaren Liqueur herstellen, der durch Lagern noch außerordentlich gewinnt,

einem Teige vermischt, letzterer messerrückenstark aufgerollt, mit einem Weinglase ausgestochen, mit Eidotter bestrichen und auf einem gebutterten Blech gebacken.

Linzer Confect, s. Confect, Linzer.

Linzer Kolatschen, s. Kolatschen, Linzer.

Linzer Krapfen. 250 Gramm Butter oder die Hälfte Butter, die Hälfte ausgelassenes Rindsfett werden schaumig gerührt, drei Eidotter, 70 Gramm Zucker und 300 Gramm feines Mehl nach und nach hinzugemischt und kleine runde Klößchen aus dem Teig geformt. Man setzt diese Klößchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, macht mit dem Kochlöffelstiel eine Vertiefung in jedes derselben, füllt diese Vertiefungen mit Obstmarmelade, überstreicht die Krapfen mit geschlagenem Eiweiß, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie schnell bei ziemlicher Hitze.

Linzer Kuchen. Man brüht und schält 250 Gramm Mandeln, stößt sie mit ein wenig Wasser möglichst fein, rührt 250 Gramm geklärte Butter zu Schaum, fügt allmählich 250 Gramm Zucker, die Mandeln, drei Eier und einen Löffel Zimmt hinzu und wirkt dies mit 250 Gramm Mehl zu einem Teige aus. Diesen Teig theilt man in zwei gleiche Theile, treibt dieselben zu zwei runden, 1 Centimeter dicken Kuchen auf, überstreicht den einen mit Obst-Marmelade, deckt den anderen darüber, bepinselt ihn mit geschlagenem Ei und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

Linzer Ringe. 250 Gramm feines Mehl werden mit 125 Gramm frischer Butter, 125 Gramm feingestoßenem Zucker und acht Eidottern rasch mit den Händen, die man zuvor eine Weile in recht frisches Wasser getaucht und wieder abgetrocknet hat, zu einem Teig zusammengeknetet, wobei man sich in Acht nehmen muß, daß die Butter nicht schmelze, da der Teig dadurch mißrathen würde. Sowie die Masse leicht untereinandergemengt und ein wenig durchgearbeitet ist, muß man sie eine Stunde kaltstellen oder auf Eis legen, damit die Butter wieder völlig fest werden könne, worauf man den Teig 1 Centimeter dick ausrollt und mit einer passenden Form zu Ringen aussticht; hat man keine derartige Form, so sticht man erst mit einem Weinglase runde Küchel aus, die man nochmals mit einem Liqueurglase in der Mitte ausstechen muß, überstreicht die auf ein mehlbestäubtes Blech gelegten Ringe mit geschlagenem Ei, besiebt sie mit Staubzucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommen verziert man sie mit Perlen oder Tüpfchen von sehr steifem, gezuckertem Eiweißschnee und ebensolchen Tüpfchen aus Johannisbeergelée.

Linzer Schnitten. Aus dem oben beschriebenen Teige treibt man länglich-viereckige, 1/2 Centimeter dünne Platten aus, die man mit Aprikosen- oder Kirsch-Marmelade bestreicht und mit dünnen, festgerollten Streifen von dem nämlichen Teig gitterartig überflicht, worauf man die Kuchen ringsherum mit gebutterten Papierstreifen einfaßt, mit geschlagenem Ei überpinselt, mit Zucker bestäubt und auf einem mehlbestäubten Blech gelblich bäckt. Nach dem Backen wird das Papier abgelöst und jeder der Kuchen in fingerlange, zwei Finger breite Streifen zerschnitten, welche als Dessert-, wie als Theegebäck sehr beliebt sind.

Linzer Tarteletten. Entweder bereitet man einen Teig nach obiger Angabe oder man vermischt 125 Gramm feines Mehl, 125 Gramm gestoßenen Zucker, 125 Gramm feingehackte, ungeschälte Mandeln, 8 Gramm Zimmt, die abgeriebene Schale und den Saft einer halben Citrone, zwei hartgesottene, durch ein Sieb gestrichene und zwei rohe Eidotter, sowie 125 Gramm feste, frische Butter zu einem Teig, stellt denselben eine Stunde kalt, treibt die größere Hälfte 1 Centimeter dick aus, sticht Tarteletten von beliebiger Größe davon aus, überstreicht sie mit einer Frucht-Marmelade, rollt den Rest des Teiges zu dünnen Stäbchen oder Streifen, mit denen die Tarteletten überflochten werden, faßt die Törtchen mit Papierstreifen ein, überpinselt sie leicht mit Ei, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie bei mittlerer Hitze, worauf man die Papierstreifen abnimmt.

Linzer Tarteletten, weiße. 200 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben, mit zwölf Eidottern, 90 Gramm zerstoßenen Mandeln, 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, sechs zu Schnee geschlagenen Eiweißen und 200 Gramm sehr feinem Mehl nach und nach verrührt, worauf man die Masse in kleine, butterbestrichene Tortenförmchen füllt, langsam bei mäßiger Hitze bäckt, die Törtchen aus der Form stürzt, mit Wasserglasur überzieht und mit gehackten Mandeln bestreut.

Linzer Teig. 1/2 Kilogramm feines, durchgesiebtes Mehl wird auf dem Kuchenbret mit 1/2 Kilogramm geschälten und gestoßenen Mandeln, 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker, sechs ganzen Eiern, einem Eßlöffel gestoßenem Zimmt, einer Messerspitze gestoßenen Nelken, ebensoviel gestoßenen Cardamomen, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 1/2 Kilogramm harter, in Stückchen zerschnittener Butter und ein wenig Salz zu einem Teige vermischt, den man bis zum Gebrauch auf Eis stellt.

Linzer Teig, abgetriebener. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit zehn Eidottern, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm feingestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone nebst 250 Gramm feinem Mehl nach und nach vermischt.

Linzer Torte. Aus einem der obigen Linzer Teige treibt man einen fingerstarken Tortenboden aus, den man mit Hülfe einer daraufgelegten Schüssel ordentlich rund zuschneidet, mit eingemachten Kirschen belegt oder mit Aprikosen-Marmelade überstreicht; von dem übrigen Teig rollt man runde Stangen von der Dicke eines kleinen Fingers, flicht dieselben kreuzweis zu einem Gitter über die Torte, bepinselt dieses Gitter wie den Rand der Torte mit Ei, befestigt ringsherum einen gebutterten Papierstreifen, damit der Teig nicht auseinanderlaufen kann, bäckt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze und bestäubt sie zuletzt mit Zucker.

Linzer Torte, gefüllte. 250 Gramm Mehl, 250 Gramm süße und 30 Gramm bittere geriebene oder gestoßene Mandeln, 250 Gramm Zucker, 200 Gramm frische Butter, zwei rohe und drei hartgekochte, durchpassirte Eidotter, die kleingeschnittene Schale einer Citrone und zwei Eßlöffel feiner Rum werden zu einem Teige vermischt, den man vor dem Verarbeiten eine Stunde kaltstellt, dann zu zwei dünnen Platten ausrollt, die man auf einer Seite mit Obstmarmelade bestreicht und aufeinanderlegt, mit Ei bepinselt, mit Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze 1/2—3/4 Stunde bäckt.

Linzer Torte mit Gewürzen. In 625 Gramm feines, durchgesiebtes Mehl schneidet man 1/2 Kilogramm frische, recht harte Butter, nimmt 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker, 250 Gramm ungeschälte, feingehackte oder geriebene Mandeln, ein ganzes Ei und fünf Dotter, die kleingeschnittene Schale einer Citrone, 4 Gramm gestoßene Nelken, 8 Gramm feingestoßenen Zimmt und eine halbe geriebene Muskatnuß dazu, wirkt Alles rasch zu einem Teig durcheinander, stellt denselben eine Zeitlang an einen kalten Ort, treibt die größere Hälfte davon zu einem runden Tortenboden aus, den man mit eingemachten Johannisbeeren bestreicht, macht aus dem übrigen Teige ein Gitter darüber, bepinselt das Ganze mit geschlagenem Ei, bestäubt die Torte mit Zucker und bäckt sie bei gemäßigter Hitze.

Linzer Torte, zusammengesetzte. Man verarbeitet 750 Gramm feines Mehl, 625 Gramm frische, harte Butter, 625 Gramm gestoßene Mandeln, 625 Gramm gestoßenen Zucker, vier hartgesottene und vier rohe Eidotter, die feingehackte Schale von 1 1/2 Citronen, 10 Gramm Zimmt und eine Prise Salz zu einem Teig, stellt ihn eine Stunde auf Eis oder in kaltes Wasser, treibt ihn 1 Centimeter stark auf und schneidet 5—6 gleich große Tortenboden von der Größe eines Tellers daraus, die man auf ein Blech legt, mit geschlagenem Ei bestreicht, mit Zucker bestäubt und bei mäßiger Hitze eine knappe halbe Stunde backen läßt. Nachdem dies geschehen, bestreicht man jeden der Tortenboden auf einer Seite mit irgend einer Obstmarmelade, am besten jeden mit verschiedener, setzt sie übereinander, glasirt die Oberfläche des obersten, sowie die Ränder der sämmtlichen aufeinandergelegten Platten mit einer Citronen-, Orangen- oder Rosenwasser-Glasur und läßt dieselbe im Ofen trocknen.

Lippitz. Mit dieser Benennung bezeichnet man in Ostpreußen und Polen den aus Lindenblüthenhonig bereiteten weißen Meth.

Liqueure und Ratafias. Die Herstellung dieser geistigen Getränke, die neben verschiedenartigen aromatischen oder gewürzhaften Bestandtheilen einen Zusatz von größeren oder geringeren Mengen aufgelöstem Zucker enthalten, geschieht theils durch Destillation, wodurch die feinsten Liqueure erzeugt werden, theils durch Extraction, oder auch durch bloße Mischung mit ätherischen Oelen. Die Destillationsmethode ist umständlicher und mühevoller, als die beiden anderen, liefert dafür aber auch weit vorzüglichere Liqueure; allein schon die Nothwendigkeit der hierzu erforderlichen Apparate erschwert ihre Anwendung im Haushalt, außerdem sind dazu auch mancherlei Kenntnisse, große Uebung und Geschicklichkeit nothwendig, so daß man sie am besten den größeren Fabrikanten überläßt. Die feinsten und vorzüglichsten Liqueure dieser Art erhält man aus Danzig, Breslau, Berlin, Stettin, Hamburg, Mannheim, Wien, Triest, Amsterdam, Italien, Bordeaux, Paris und Westindien; die Recepte zur Bereitung der berühmtesten unter denselben sind vielfach noch Fabrikgeheimniß, auch lassen sich die ausländischen Liqueure oft nicht gut nachahmen, weil die dazu gebrauchten Früchte oder anderen Bestandtheile bei uns nicht zu haben sind. Das Wesentlichste bei der Liqueurfabrikation beruht auf richtigen Mischungsverhältnissen, Vermeidung jeder Spur von Fusel-Beigeschmack, Stellung auf einen bestimmten Grad, mäßiger Versüßung, schöner, der Gesundheit nicht nachtheiliger Färbung, gehöriger Abklärung und längerem Lagern. Die Zusammenmischung von Liqueuren durch Herstellung eines Grund-Liqueurs, der aus gleichen Theilen von feinem 95grädigem, doppelt rectificirtem Spiritus oder Weingeist, destillirtem Wasser und Zucker-Syrup (auf 1 Liter Wasser 1 Kilogramm Zucker gerechnet) besteht und durch Zusatz von ätherischen Oelen zu Liqueuren verschiedener Art gemacht wird, ist in den meisten gewöhnlichen Liqueurfabriken und Destillationen sehr üblich, liefert aber niemals einen wirklich fein schmeckenden Liqueur, schon weil die ätherischen Oele selten rein und unverfälscht in den Handel kommen und weil der verwendete Alkohol nicht immer rein genug ist, während er bei der Destillationsmethode noch bedeutend verfeinert wird. Will man sich im Haushalt für den eigenen Gebrauch einen guten, recht trinkbaren Liqueur herstellen, der durch Lagern noch außerordentlich gewinnt,

so empfehlen wir das einfache und leichte Verfahren der Extraction oder Infusion, indem man die Gewürze, Früchte, Wurzeln u. dergl. längere Zeit in sehr gutem, feinem und reinem Branntwein ziehen läßt, den Branntwein hierauf mit der nöthigen Menge Zucker-Syrup vermischt, filtrirt und auf Flaschen zieht. Unsere sämmtlichen bereits gegebenen oder noch zu bringenden Liqueur-Recepte sind auf diese Bereitungsart eingerichtet und ihre Ausführung wird keiner Hausfrau Schwierigkeiten machen. S. übrigens bei Absynth-, Ananas-, Angelika-, Apfelsinen-, Aprikosen-, Citronen-, Curaçao-, Erdbeer-, Hagebutten-, Himbeer-, Ingwer-, Johannisbeer-, Kaffee-, Kalmus-, Kirsch-, Kümmel-Liqueur u. s. w. Die über Früchten und Blüthen abgezogenen oder mit Fruchtsäften gemischten Liqueure nennt man Ratafias, die feinen französischen, sehr süßen und daher etwas schwerflüssigen Liqueure heißen Crêmes oder Huiles, wie z. B. Crême de vanille, Crême de Barbados, Crême de café, de canelle, de chocolat, Huile de rose, Huile de Venus, de Jupiter, de Cythère, des demoiselles etc.

Liqueur-Bonbons. Man füllt einen oder mehrere hölzerne, länglich-viereckige Kasten von 5 Centimeter Höhe mit sehr feinem und trockenem Puder (pulverisirter und durchgesiebter Weizenstärke), streicht die Oberfläche desselben mit einem Lineal völlig glatt und drückt einen aus Gyps geschnittenen Stempel, der die Form der Bonbons bestimmen soll, hinein; die Eindrücke müssen ganz gleich tief und in gleich geringer Entfernung von einander angebracht werden. Hierauf kocht man Raffinadezucker mit ein wenig Wasser bis zum kleinen Flug, färbt ihn mit irgend einer unschädlichen Farbe, nimmt ihn vom Feuer, schüttet auf jedes 1/2 Kilogramm Zucker 2 bis 3 Eßlöffel feinen Liqueur hinein, vermischt ihn gut mit dem Zucker, thut einen Theil des letzteren in ein Pfännchen, das mit einem langen Schnabel oder einer runden Ausgußrinne versehen ist, und läßt die Masse behutsam in die durch den Stempel in den Puder eingedrückten Vertiefungen fließen, besiebt die eingegossenen Bonbons mit einer dünnen Puderschicht und stellt den Kasten über Nacht in den Trockenofen. Am folgenden Tage werden die Bonbons herausgenommen, die zwar von oben und unten erstarrt sind, im Inneren aber flüssig bleiben; man kehrt sie mit einem Federwedel ab und hüllt sie in farbiges Papier.

Liqueur-Crême. 250 Gramm Zucker und zwölf Eidotter werden zu dickem Schaum gerührt, 1 Liter heißer Rahm nach und nach damit vermischt und Alles über gelindem Feuer langsam zu einer Crême abgerührt, die man mit 30 bis 45 Gramm aufgelöster Hausenblase vermengt und durch ein Haarsieb streicht. Man stellt das Gefäß mit der Crême dann auf Eis, rührt sie beständig nach einer Seite hin, bis sie zu erstarren beginnt, thut zwei Liqueurgläser voll Maraschino, Nuß-Liqueur, Persico, Vanille-Liqueur oder sonst einen feinen Liqueur hinzu, füllt sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, läßt sie auf Eis fest werden und stürzt sie zuletzt auf eine Schale. — Eine andere, einfachere Weise zur Bereitung einer Liqueur-Crême besteht darin, daß man 1 Liter fetten sauren Rahm zu Schaum schlägt, versüßt und, wenn derselbe sehr steif ist, 3—4 Eßlöffel Maraschino oder irgend einen anderen feinen Liqueur hinzugießt, worauf man die Crême sofort in einer Schale oder in Gläsern servirt.

Liqueur-Eis. Man schlägt sechszehn Eidotter mit 375 Gramm Zucker zu Schaum, gießt allmählich 1 Liter süßen Rahm hinzu, rührt die Mischung über gelindem Feuer zu einer dicken Crême ab, nimmt sie vom Feuer, schlägt sie bis zum Erkalten, mischt ein Weinglas voll Maraschino, Nuß-Liqueur, Danziger Goldwasser, Parfaitamour, Vanille-, Rosen-, Kirsch-, Erdbeer- oder sonst einen beliebigen sehr feinen Liqueur darunter, füllt Alles in die Gefrierbüchse und läßt es unter fleißigem Abarbeiten frieren.

Liqueur-Gelée. 375 Gramm Zucker werden mit 1/4 Liter Wasser zu einem durchsichtig hellen Syrup geläutert, den man durch ein Tuch in eine Terrine seiht und noch heiß mit 45 Gramm aufgelöster und durchpassirter Hausenblase vermischt; wenn Beides fast gänzlich ausgekühlt ist, gießt man eine Obertasse voll von irgend einem feinen Liqueur, wie Anis-Liqueur, Goldwasser, Barbados-Crême, Erdbeer-Liqueur, Maraschino, Nuß-Liqueur u. dergl., hinzu, vermischt ihn gut mit der übrigen Masse, füllt dieselbe in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt das Gelée auf dem Eis erstarren. Will man dasselbe mit Cochenilletinctur, Veilchensaft oder irgend einer anderen unschädlichen Farbe färben, so setzt man einen Kaffeelöffel voll von der färbenden Substanz dem Zucker während des Klarkochens zu.

Liqueur-Pudding, kalter. Nachdem man zuerst 60 Gramm Hausenblase oder 75 Gramm gute Gelatine in 3/4 Liter weichem Wasser aufgelöst, klargekocht und durchgeseiht hat, fügt man 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Apfelsine abgerieben, nebst dem Saft derselben und 1/2 Liter Weißwein zu dem Stand und läßt Alles zusammen nochmals aufkochen, nimmt die Masse vom Feuer, vermischt sie mit zwölf schaumig geschlagenen Eidottern, schlägt das Ganze bis zum Erkalten, rührt eine halbe Flasche Erdbeer-, Citronen-, Vanille- oder Chocoladen-Liqueur darunter, färbt die Masse mit einigen Löffeln Himbeer- oder Kirschsaft, schüttet sie in eine mit Mandelöl bestrichene und mit Zucker ausgesiebte Form, läßt sie auf Eis erstarren, stürzt den Pudding aus und giebt Rahmschaum dazu, der mit Vanille- oder Citronenzucker gewürzt ist.

Liwanzen, böhmische. 20 Gramm in einer Obertasse lauwarmer Milch aufgelöste Hefe verrührt man mit einem Löffel Zucker und drei Löffeln Mehl zu einem ganz dünnen Teig und läßt dieses Hefenstück an einer warmen Stelle gehörig aufgehen; inzwischen quirlt man 1/2 Liter lauliche Milch, zwei Eidotter, 32 Gramm zerlassene Butter, 1 Liter erwärmtes Mehl sehr gut durcheinander, fügt das aufgegangene Hefenstück und den Schnee der zwei Eiweiße hinzu und stellt den Teig zum Aufgehen warm. Hierauf legt man ein mit Butter bestrichenes Blech mit ringsherum aufgebogenem Rande auf den Herd oder auf einen Dreifuß, den man in die gut durchheizte Ofenröhre stellt, setzt mit einem Löffel Häufchen von dem Teige darauf, drückt sie zu runden Kuchen breit, bäckt sie erst auf der unteren Seite hellbraun und kehrt sie dann um, wobei man das Blech mittelst einer Feder aufs Neue mit Butter bestreicht. Die fertig gebackenen Liwanzen bepinselt man mit Butter, legt sie übereinander in einen Topf, den man zugedeckt warmstellt, bis alle Liwanzen gebacken sind, die man vor dem Aufgeben mit Pflaumenmus überstreicht und mit geriebenem Pfefferkuchen bestreut, oder auch mit Apfelmus oder einer Mohnfülle überzieht und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Löffel-Biscuit. Acht ganze Eier werden mit 250 Gramm Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone zerquirlt und über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Masse geschlagen; wenn dieselbe warm ist, nimmt man sie vom Feuer, fährt mit Schlagen fort, bis sie wieder ausgekühlt ist, und mischt dann 200 Gramm feingesiebtes, sehr trockenes Mehl darunter. Man füllt den Teig in einen Trichter oder eine Spritze und setzt damit etwa 10 Centimeter lange Biscuits auf Papierbogen, formt diese Biscuits oben und unten rund, in der Mitte aber etwas dünner, besiebt sie mit Zucker, bäckt sie in gelinder Hitze gelb, schneidet sie vor dem Erkalten vom Papier ab und verwahrt sie an einem trockenen Ort.

Löffel-Klöße. Man bereitet eine pikant gewürzte, feine Farce von Kalb- oder Geflügelfleisch, steckt zwei Eßlöffel eine Weile in kaltes Wasser, bestreicht den einen ganz nach der Form desselben erhöht mit der Farce, die man mit einem Messer glattstreicht, nimmt mit dem zweiten, eben aus dem Wasser geholten Löffel den Kloß von dem andern ab, setzt die Klöße, sowie sie nach einander fertig werden, auf eine butterbestrichene Schüssel und kocht dann alle zusammen in Salzwasser oder Fleischbrühe gar, um sie zu Ragouts zu verwenden oder mit einer Trüffel-, Morchel-, Champignons- oder Madeira-Sauce aufzugeben.

Löwenzahn, auch Hundeblume genannt, franz. dent de lion oder pissenlit, engl. dandelion, lat. Leontodon taraxacum. Diese allbekannte, an allen Wegrändern, auf Rainen und Wiesen wachsende Pflanze mit großen gelben strahlenförmigen Blumen, röhrenartigem Stengel und kugelförmiger Samenkrone mit gefiederten Samen, sowie langen, buchtig ausgezähnten, zahlreichen Wurzelblättern wird gewöhnlich nur als ein lästiges, schwer auszurottendes Unkraut betrachtet, denn Wenige wissen, daß die Abkochungen und der Extract aus dem ausgepreßten Saft der Blätter und Wurzeln als ein vortreffliches Heilmittel bei chronischen Unterleibskrankheiten in der Arzneikunde dienen, sowie daß die jungen, ersten Blätter sich als sehr wohlschmeckendes und gesundes Frühlingsgemüse und als recht guter Salat verwenden lassen und namentlich in Frankreich, zuweilen auch in England dazu benützt werden.

Löwenzahn als Gemüse. Nur die jüngsten und zartesten Blätter der Pflanze werden abgepflückt, mehrfach gewaschen, von den harten Spitzen befreit, fast eine halbe Stunde in siedendem Wasser gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet und gut ausgedrückt, worauf man sie mit dem Wiegemesser fein zerhackt, in ein Casserol thut und mit Fleischbrühe, etwas Salz und einigen Löffeln gerösteter, feingeriebener Semmel eine Zeitlang dünsten läßt, oder auch mit einem tüchtigen Stück Butter, etwas Pfeffer und Salz eine Weile dämpft, einen Löffel Mehl darüber stäubt, einige Löffel Fleischbrühe angießt und das Gemüse damit noch eine Viertelstunde durchkocht, um es dann ganz wie Spinat mit gerösteten Kartöffelchen, Coteletten, Bratwürstchen u. dergl. anzurichten.

Löwenzahn-Gemüse auf englische Art. Man liest und wäscht eine gleich große Menge Löwenzahn- und Sauerampfer-Blätter, siedet aber zuerst den Löwenzahn in kochendem Wasser beinahe weich, bevor man den Sauerampfer hinzuthut und ebenfalls blanchirt. Wenn beide Gemüse weich sind, stampft man sie mit einem hölzernen Kochlöffel zu Brei, verrührt denselben mit einem Stück Butter nebst etwas Pfeffer und Salz, kocht ihn noch einmal auf und giebt ihn, mit hartgekochten oder verlorenen Eiern oder gerösteten Semmel-Croutons garnirt, zu Kalbs-Coteletten u. dergl. zu Tisch.

Löwenzahn-Salat, auf französische Art. Hierzu benützt man entweder künstlich durch Zudecken der Pflanzen gebleichte, junge Löwenzahnblätter oder besonders gern solche von Stöcken, die im Freien wildwachsend durch Maulwurfshügel im Herbst mit Erde bedeckt und des Lichts beraubt worden sind, wodurch sie ganz weiß und außerordentlich zart bleiben. Man vermischt diese gut gelesenen und mehrmals gewaschenen Blätter, nachdem sie völlig abgetropft sind, mit feingehacktem Kerbel und Estragon und macht sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel an.

Löwenzahn-Wein, englischer. Man pflückt soviel wie 4 Liter voll von den gelben Staub-

so empfehlen wir das einfache und leichte Verfahren der Extraction oder Infusion, indem man die Gewürze, Früchte, Wurzeln u. dergl. längere Zeit in sehr gutem, feinem und reinem Branntwein ziehen läßt, den Branntwein hierauf mit der nöthigen Menge Zucker-Syrup vermischt, filtrirt und auf Flaschen zieht. Unsere sämmtlichen bereits gegebenen oder noch zu bringenden Liqueur-Recepte sind auf diese Bereitungsart eingerichtet und ihre Ausführung wird keiner Hausfrau Schwierigkeiten machen. S. übrigens bei Absynth-, Ananas-, Angelika-, Apfelsinen-, Aprikosen-, Citronen-, Curaçao-, Erdbeer-, Hagebutten-, Himbeer-, Ingwer-, Johannisbeer-, Kaffee-, Kalmus-, Kirsch-, Kümmel-Liqueur u. s. w. Die über Früchten und Blüthen abgezogenen oder mit Fruchtsäften gemischten Liqueure nennt man Ratafias, die feinen französischen, sehr süßen und daher etwas schwerflüssigen Liqueure heißen Crêmes oder Huiles, wie z. B. Crême de vanille, Crême de Barbados, Crême de café, de canelle, de chocolat, Huile de rose, Huile de Venus, de Jupiter, de Cythère, des demoiselles etc.

Liqueur-Bonbons. Man füllt einen oder mehrere hölzerne, länglich-viereckige Kasten von 5 Centimeter Höhe mit sehr feinem und trockenem Puder (pulverisirter und durchgesiebter Weizenstärke), streicht die Oberfläche desselben mit einem Lineal völlig glatt und drückt einen aus Gyps geschnittenen Stempel, der die Form der Bonbons bestimmen soll, hinein; die Eindrücke müssen ganz gleich tief und in gleich geringer Entfernung von einander angebracht werden. Hierauf kocht man Raffinadezucker mit ein wenig Wasser bis zum kleinen Flug, färbt ihn mit irgend einer unschädlichen Farbe, nimmt ihn vom Feuer, schüttet auf jedes 1/2 Kilogramm Zucker 2 bis 3 Eßlöffel feinen Liqueur hinein, vermischt ihn gut mit dem Zucker, thut einen Theil des letzteren in ein Pfännchen, das mit einem langen Schnabel oder einer runden Ausgußrinne versehen ist, und läßt die Masse behutsam in die durch den Stempel in den Puder eingedrückten Vertiefungen fließen, besiebt die eingegossenen Bonbons mit einer dünnen Puderschicht und stellt den Kasten über Nacht in den Trockenofen. Am folgenden Tage werden die Bonbons herausgenommen, die zwar von oben und unten erstarrt sind, im Inneren aber flüssig bleiben; man kehrt sie mit einem Federwedel ab und hüllt sie in farbiges Papier.

Liqueur-Crême. 250 Gramm Zucker und zwölf Eidotter werden zu dickem Schaum gerührt, 1 Liter heißer Rahm nach und nach damit vermischt und Alles über gelindem Feuer langsam zu einer Crême abgerührt, die man mit 30 bis 45 Gramm aufgelöster Hausenblase vermengt und durch ein Haarsieb streicht. Man stellt das Gefäß mit der Crême dann auf Eis, rührt sie beständig nach einer Seite hin, bis sie zu erstarren beginnt, thut zwei Liqueurgläser voll Maraschino, Nuß-Liqueur, Persico, Vanille-Liqueur oder sonst einen feinen Liqueur hinzu, füllt sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, läßt sie auf Eis fest werden und stürzt sie zuletzt auf eine Schale. — Eine andere, einfachere Weise zur Bereitung einer Liqueur-Crême besteht darin, daß man 1 Liter fetten sauren Rahm zu Schaum schlägt, versüßt und, wenn derselbe sehr steif ist, 3—4 Eßlöffel Maraschino oder irgend einen anderen feinen Liqueur hinzugießt, worauf man die Crême sofort in einer Schale oder in Gläsern servirt.

Liqueur-Eis. Man schlägt sechszehn Eidotter mit 375 Gramm Zucker zu Schaum, gießt allmählich 1 Liter süßen Rahm hinzu, rührt die Mischung über gelindem Feuer zu einer dicken Crême ab, nimmt sie vom Feuer, schlägt sie bis zum Erkalten, mischt ein Weinglas voll Maraschino, Nuß-Liqueur, Danziger Goldwasser, Parfaitamour, Vanille-, Rosen-, Kirsch-, Erdbeer- oder sonst einen beliebigen sehr feinen Liqueur darunter, füllt Alles in die Gefrierbüchse und läßt es unter fleißigem Abarbeiten frieren.

Liqueur-Gelée. 375 Gramm Zucker werden mit 1/4 Liter Wasser zu einem durchsichtig hellen Syrup geläutert, den man durch ein Tuch in eine Terrine seiht und noch heiß mit 45 Gramm aufgelöster und durchpassirter Hausenblase vermischt; wenn Beides fast gänzlich ausgekühlt ist, gießt man eine Obertasse voll von irgend einem feinen Liqueur, wie Anis-Liqueur, Goldwasser, Barbados-Crême, Erdbeer-Liqueur, Maraschino, Nuß-Liqueur u. dergl., hinzu, vermischt ihn gut mit der übrigen Masse, füllt dieselbe in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt das Gelée auf dem Eis erstarren. Will man dasselbe mit Cochenilletinctur, Veilchensaft oder irgend einer anderen unschädlichen Farbe färben, so setzt man einen Kaffeelöffel voll von der färbenden Substanz dem Zucker während des Klarkochens zu.

Liqueur-Pudding, kalter. Nachdem man zuerst 60 Gramm Hausenblase oder 75 Gramm gute Gelatine in 3/4 Liter weichem Wasser aufgelöst, klargekocht und durchgeseiht hat, fügt man 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Apfelsine abgerieben, nebst dem Saft derselben und 1/2 Liter Weißwein zu dem Stand und läßt Alles zusammen nochmals aufkochen, nimmt die Masse vom Feuer, vermischt sie mit zwölf schaumig geschlagenen Eidottern, schlägt das Ganze bis zum Erkalten, rührt eine halbe Flasche Erdbeer-, Citronen-, Vanille- oder Chocoladen-Liqueur darunter, färbt die Masse mit einigen Löffeln Himbeer- oder Kirschsaft, schüttet sie in eine mit Mandelöl bestrichene und mit Zucker ausgesiebte Form, läßt sie auf Eis erstarren, stürzt den Pudding aus und giebt Rahmschaum dazu, der mit Vanille- oder Citronenzucker gewürzt ist.

Liwanzen, böhmische. 20 Gramm in einer Obertasse lauwarmer Milch aufgelöste Hefe verrührt man mit einem Löffel Zucker und drei Löffeln Mehl zu einem ganz dünnen Teig und läßt dieses Hefenstück an einer warmen Stelle gehörig aufgehen; inzwischen quirlt man 1/2 Liter lauliche Milch, zwei Eidotter, 32 Gramm zerlassene Butter, 1 Liter erwärmtes Mehl sehr gut durcheinander, fügt das aufgegangene Hefenstück und den Schnee der zwei Eiweiße hinzu und stellt den Teig zum Aufgehen warm. Hierauf legt man ein mit Butter bestrichenes Blech mit ringsherum aufgebogenem Rande auf den Herd oder auf einen Dreifuß, den man in die gut durchheizte Ofenröhre stellt, setzt mit einem Löffel Häufchen von dem Teige darauf, drückt sie zu runden Kuchen breit, bäckt sie erst auf der unteren Seite hellbraun und kehrt sie dann um, wobei man das Blech mittelst einer Feder aufs Neue mit Butter bestreicht. Die fertig gebackenen Liwanzen bepinselt man mit Butter, legt sie übereinander in einen Topf, den man zugedeckt warmstellt, bis alle Liwanzen gebacken sind, die man vor dem Aufgeben mit Pflaumenmus überstreicht und mit geriebenem Pfefferkuchen bestreut, oder auch mit Apfelmus oder einer Mohnfülle überzieht und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Löffel-Biscuit. Acht ganze Eier werden mit 250 Gramm Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone zerquirlt und über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Masse geschlagen; wenn dieselbe warm ist, nimmt man sie vom Feuer, fährt mit Schlagen fort, bis sie wieder ausgekühlt ist, und mischt dann 200 Gramm feingesiebtes, sehr trockenes Mehl darunter. Man füllt den Teig in einen Trichter oder eine Spritze und setzt damit etwa 10 Centimeter lange Biscuits auf Papierbogen, formt diese Biscuits oben und unten rund, in der Mitte aber etwas dünner, besiebt sie mit Zucker, bäckt sie in gelinder Hitze gelb, schneidet sie vor dem Erkalten vom Papier ab und verwahrt sie an einem trockenen Ort.

Löffel-Klöße. Man bereitet eine pikant gewürzte, feine Farce von Kalb- oder Geflügelfleisch, steckt zwei Eßlöffel eine Weile in kaltes Wasser, bestreicht den einen ganz nach der Form desselben erhöht mit der Farce, die man mit einem Messer glattstreicht, nimmt mit dem zweiten, eben aus dem Wasser geholten Löffel den Kloß von dem andern ab, setzt die Klöße, sowie sie nach einander fertig werden, auf eine butterbestrichene Schüssel und kocht dann alle zusammen in Salzwasser oder Fleischbrühe gar, um sie zu Ragouts zu verwenden oder mit einer Trüffel-, Morchel-, Champignons- oder Madeira-Sauce aufzugeben.

Löwenzahn, auch Hundeblume genannt, franz. dent de lion oder pissenlit, engl. dandelion, lat. Leontodon taraxacum. Diese allbekannte, an allen Wegrändern, auf Rainen und Wiesen wachsende Pflanze mit großen gelben strahlenförmigen Blumen, röhrenartigem Stengel und kugelförmiger Samenkrone mit gefiederten Samen, sowie langen, buchtig ausgezähnten, zahlreichen Wurzelblättern wird gewöhnlich nur als ein lästiges, schwer auszurottendes Unkraut betrachtet, denn Wenige wissen, daß die Abkochungen und der Extract aus dem ausgepreßten Saft der Blätter und Wurzeln als ein vortreffliches Heilmittel bei chronischen Unterleibskrankheiten in der Arzneikunde dienen, sowie daß die jungen, ersten Blätter sich als sehr wohlschmeckendes und gesundes Frühlingsgemüse und als recht guter Salat verwenden lassen und namentlich in Frankreich, zuweilen auch in England dazu benützt werden.

Löwenzahn als Gemüse. Nur die jüngsten und zartesten Blätter der Pflanze werden abgepflückt, mehrfach gewaschen, von den harten Spitzen befreit, fast eine halbe Stunde in siedendem Wasser gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet und gut ausgedrückt, worauf man sie mit dem Wiegemesser fein zerhackt, in ein Casserol thut und mit Fleischbrühe, etwas Salz und einigen Löffeln gerösteter, feingeriebener Semmel eine Zeitlang dünsten läßt, oder auch mit einem tüchtigen Stück Butter, etwas Pfeffer und Salz eine Weile dämpft, einen Löffel Mehl darüber stäubt, einige Löffel Fleischbrühe angießt und das Gemüse damit noch eine Viertelstunde durchkocht, um es dann ganz wie Spinat mit gerösteten Kartöffelchen, Coteletten, Bratwürstchen u. dergl. anzurichten.

Löwenzahn-Gemüse auf englische Art. Man liest und wäscht eine gleich große Menge Löwenzahn- und Sauerampfer-Blätter, siedet aber zuerst den Löwenzahn in kochendem Wasser beinahe weich, bevor man den Sauerampfer hinzuthut und ebenfalls blanchirt. Wenn beide Gemüse weich sind, stampft man sie mit einem hölzernen Kochlöffel zu Brei, verrührt denselben mit einem Stück Butter nebst etwas Pfeffer und Salz, kocht ihn noch einmal auf und giebt ihn, mit hartgekochten oder verlorenen Eiern oder gerösteten Semmel-Croutons garnirt, zu Kalbs-Coteletten u. dergl. zu Tisch.

Löwenzahn-Salat, auf französische Art. Hierzu benützt man entweder künstlich durch Zudecken der Pflanzen gebleichte, junge Löwenzahnblätter oder besonders gern solche von Stöcken, die im Freien wildwachsend durch Maulwurfshügel im Herbst mit Erde bedeckt und des Lichts beraubt worden sind, wodurch sie ganz weiß und außerordentlich zart bleiben. Man vermischt diese gut gelesenen und mehrmals gewaschenen Blätter, nachdem sie völlig abgetropft sind, mit feingehacktem Kerbel und Estragon und macht sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel an.

Löwenzahn-Wein, englischer. Man pflückt soviel wie 4 Liter voll von den gelben Staub-

fäden der Löwenzahnblüthen, muß jedoch genau Acht geben, daß sich keinerlei Ungeziefer daran befindet; diese Staubfäden thut man in einen großen Topf und übergießt sie mit 4½ Liter abgekochtem, noch heißem Wasser, rührt sie tüchtig um, deckt das Gefäß mit einem Tuche zu und läßt es drei Tage so stehen, indem man es während dieser Zeit öfters umrührt. Dann seiht man das Wasser durch, kocht es eine halbe Stunde lang mit der Schale einer Citrone und der einer Apfelsine, etwas Ingwer und 1¾ Kilogramm Zucker, fügt die abgeschälte Citrone wie die Apfelsine, in Scheiben geschnitten und von den Kernen befreit, zu der siedenden Flüssigkeit, läßt dieselbe auskühlen und thut auf einer gerösteten Brodschnitte ein wenig Hefe hinein. Nach 1—2 Tagen, wenn die Gährung worüber ist, thut man die Flüssigkeit in ein Faß und füllt den Wein 2 Monate später auf Flaschen; er soll namentlich zuträglich gegen Leberleiden sein.

Lorbeerblätter, franz. feuilles de laurier, engl. bay-leaves. Die Blätter des aus Asien stammenden Lorbeerbaumes, lat. Laurus nobilis, welche breit lanzettförmig, zugespitzt, am Rande wellenförmig, dunkelgrün, platt und lederartig sind, gewürzhaft riechen und schmecken und getrocknet in der Küche als Zuthat zu vielerlei Saucen und Marinaden, beim Kochen der Fische, beim Einlegen von Gurken u. s. w. verwendet werden. Sie kommen in getrocknetem Zustande, in Säcke und Ballen verpackt aus Italien, Spanien und Südfrankreich in den Handel und man muß beim Einkauf darauf sehen, daß dieselben frisch gelblichgrün aussehen, nicht ausgezähnt, sondern ganzrandig sind und keine Stiele haben.

Lorbeer-Kartoffeln, s. Kartoffeln mit Lorbeerblättern.

Luft-Speck. Die beste Methode zur Herstellung von wohlschmeckendem und haltbarem Speck ist die Bereitung des sogenannten Luft-Specks, welcher nicht in den Rauch gehängt, sondern nach dem Einpökeln an der Luft getrocknet wird. Man reibt zu diesem Behufe z. B. eine Speckseite von 6—7 Kilogramm mit einer Mischung von 750 Gramm Salz und 180—200 Gramm Salpeter tüchtig ein, bis sie kein Salz mehr annimmt, legt sie auf einen abschüssig oder schräg stehenden Tisch, deckt ein beschwertes Bret darauf, läßt sie 2—3 Wochen so liegen und hängt sie an einen luftigen, zugigen Ort zum Trocknen auf.

Lummerbraten, s. v. w. Lende.

Lunge. Von den Lungen der Thiere verwendet man gewöhnlich nur die Kalbslunge in der Küche und bereitet sie entweder mit dem übrigen Geschlinge (s. d.) oder auch häufig als besonderes Gericht zu.

Lungen-Auflauf, böhmischer. Von drei Semmeln oder Mundbrödchen schält man die Rinde ab, weicht sie in Milch ein, drückt sie aus und verrührt sie mit 375 Gramm Butter zu einer schaumigen Masse, fügt eine blanchirte und feingehackte Kalbslunge, 70 Gramm gewaschene Corinthen, ebensoviel gereinigte, ausgekernte und kleingeschnittene Rosinen und die gehackte Schale einer halben Citrone, sowie zwölf Eidotter, den Schnee von acht Eiweißen und eine Prise Salz hinzu, bäckt den Auflauf in einer gut gebutterten Form beinahe eine Stunde und giebt ihn sofort zu Tisch.

Lungenbraten, süddeutsche Bezeichnung für Lendenbraten.

Lunge, gebackene. Man kocht eine Kalbslunge in Salzwasser weich, läßt sie auskühlen und schneidet sie tudelartig fein, hierauf dünstet man einige gehackte Chalotten und etwas Petersilie in Butter, thut die Lunge hinzu, gießt einige Löffel weiße Coulis an, verkocht Alles eine Viertelstunde lang sehr dicklich und legirt die Sauce mit vier bis fünf Eidottern, die mit dem Saft einer Citrone zerquirlt sind. Dieses Ragout gießt man auf eine flache Schüssel, streicht es fingerdick auseinander, stellt es kalt, zerschneidet es in länglich-viereckige Stücke, wendet dieselben in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in siedendem Schmalz und giebt sie sogleich auf.

Lungen-Hachis. Eine Kalbslunge wird in schwach gesalzenem, siedendem Wasser weichgekocht und nebst einer kleinen Zwiebel, etwas Citronenschale und Petersilie mit dem Wiegemesser ziemlich fein gehackt; dann bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze aus 60 Gramm Butter und einem Löffel Mehl, thut das Lungenhachis und ¼ Liter Fleischbrühe hinzu, verkocht Alles eine Weile und drückt zuletzt den Saft einer Citrone hinein. Beim Anrichten garnirt man die Schüssel mit verlorenen Eiern.

Lungen-Hachis in Reisrand. Nachdem die Lunge weichgekocht ist, schneidet man sie in kleine, dünne Scheibchen oder Würfel, dünstet zwei gehackte Chalotten und etwas Petersilie in Butter, stäubt einen Löffel Mehl darüber, thut die Lunge sowie ¼ Liter Fleischbrühe hinzu und verkocht sie eine kurze Zeit damit, worauf man die Sauce mit einigen Eidottern legirt und mit Citronensaft säuert. Inzwischen quellt man 250 Gramm gebrühten Reis in ¾ Liter kräftiger Fleischbrühe mit einem Stück frischer Butter, etlichen Zwiebelscheiben und weißen Pfefferkörnern dick aus, nimmt dann Zwiebeln und Pfeffer heraus, drückt den Reis in eine mit Butter bestrichene Randform, stellt dieselbe 10 Minuten in den Ofen, stürzt sie auf eine Schüssel und füllt in die Mitte das Lungenhachis.

Lungen-Krapfen. Die Lunge eines ganz frischgeschlachteten Kalbes wird in Salzwasser

oder Fleischbrühe abgekocht und nach dem Auskühlen fein gehackt; inzwischen schneidet man auch eine Zwiebel mit etwas Petersilie und etlichen Champignons klein, dünstet sie nebst einigen Löffeln geriebenem Mundbrod in Butter, thut die gehackte Lunge, eine Prise gestoßenen Pfeffer und geriebene Muskatnuß hinzu und verrührt Alles einige Minuten über dem Feuer. Man hat währenddem von drei Eiern oder zwei Eiern und zwei Dottern nebst dem nöthigen feinen Mehl und einer Messerspitze Salz einen Nudelteig gemacht, den man möglichst dünn ausrollt, in Streifen von etwa 12 Centimeter Breite zerschneidet und mit Eiweiß bestreicht; diese Streifen belegt man mit einzelnen Häufchen von dem Lungenhachis, schlägt sie dann übereinander, drückt sie an den Rändern fest zusammen und schneidet mit dem Kuchenrädchen einzelne halbrunde Krapfen daraus, die man nebeneinander auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legt und eine Viertelstunde vor dem Anrichten langsam in siedender Fleischbrühe oder in Salzwasser garkocht, mit dem Schaumlöffel herausshebt und entweder in klare Bouillon-Suppe einlegt, oder, wie es in Süddeutschland häufig geschieht, mit gebräunter Butter übergießt, mit gerösteten Semmelkrumen bestreut und als besonderes Gericht auf den Tisch bringt.

Lunge en matelote, auf französische Art. Eine frische Lunge wird mehrmals gewaschen, in Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, drei Zwiebeln und einem Kräuterbündelchen halbgar gekocht, herausgenommen, abgetropft und in ziemlich kleine Stücke geschnitten. Dann schwitzt man etliche kleine Zwiebeln und einen Löffel Mehl in zerlassenem Speck, fügt 4—6 Champignons, zwei Gläser Weiß- oder Rothwein und ein Lorbeerblatt hinzu, dünstet die zerschnittene Lunge eine reichliche Viertelstunde damit durch und entfettet die Sauce vor dem Anrichten.

Lungen-Mus. Lunge und Herz eines frischgeschlachteten Kalbes werden zerschnitten, mehrmals gewaschen und so lange in Salzwasser gekocht, bis das Herz weich ist, worauf man Beides aus der Brühe nimmt, zerhackt und unter häufigem Umrühren eine Viertelstunde in Butter dünstet; man thut noch zwei geriebene Mundbrödchen, etwas geschnittene Petersilie, ganz wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß daran, gießt einen Theil der Lungenbrühe zu, läßt das Mus einigemal aufkochen und zieht die Brühe zuletzt mit zwei Eidottern ab.

Lungen-Mus auf schlesische Art. Die Lunge und das Herz eines Kalbes werden tüchtig gewaschen, in Wasser mit Salz und einem Lorbeerblatt nebst einer kleinen Zwiebel weichgekocht, aus der Brühe genommen und in sehr kleine Würfelchen zerschnitten. Dann schneidet man 50—60 Gramm Speck ebenso, läßt ihn hellbraun werden, rührt einen Kochlöffel voll Mehl hinein, das man eine Weile darin röstet, gießt einen Theil der Lungenbrühe und 5—6 Eßlöffel Essig zu, verkocht dies zu einer sämigen Sauce, läßt die gehackte Lunge und das Herz eine halbe Stunde langsam damit durchdünsten und richtet das auf diese Art recht kräftig und angenehm schmeckende Mus an, wobei man gewöhnlich gebratene Leber und Salzkartoffeln dazu servirt.

Lungen-Pfanzel, österreichisches. Man kocht eine Kalbslunge in Salzwasser weich, hackt sie fein mit einer Zwiebel und etwas Petersilie, wo möglich auch etlichen Champignons zusammen, dünstet sie in 60—70 Gramm frischer, zerlassener Butter, stäubt einen Löffel Mehl darüber, gießt ein wenig Fleischbrühe an und verkocht das Ganze zu einem dicken Mus, das man erkalten läßt, mit drei Eidottern verrührt, in eine ziemlich flache runde oder länglich-viereckige, mit Butter bestrichene Blechform füllt und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze bäckt. Man giebt dieses Pfanzel entweder mit einer Citronen- oder einer Champignon-Sauce zu Tisch oder schneidet es in Stückchen von beliebiger Größe, die man in klare Bouillon-Suppe einlegt.

Lunge à la poulette, auf französische Art. Eine gutgewässerte Kalbslunge wird in siedendem Wasser blanchirt, in frischem Wasser abgekühlt, abgetropft und in kleine Stückchen geschnitten, die man 10 Minuten in zerlassener Butter dünstet, mit Mehl bestäubt und ein paarmal damit verrührt. Dann gießt man etwas kräftige Fleischbrühe an, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch, Thymian und einem Lorbeerblatt, fügt nach einer Viertelstunde eine Anzahl kleiner Champignons und Zwiebeln hinzu, läßt diese weichdünsten, legirt die Sauce mit Eidottern, säuert sie mit ein wenig Essig und giebt auf.

Lungen-Pudding. 200 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, acht Eier, drei in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Mundbrödchen, eine abgekochte, feingehackte Kalbslunge, kleingeschnittene Zwiebel und Petersilie nebst einer Prise Salz nach und nach hinzugemischt, die Masse in eine butterbestrichene Form gefüllt, im Wasserbade 1½ Stunden gekocht und eine Citronen-, Haushofmeister- oder Champignon-Sauce dazu gegeben.

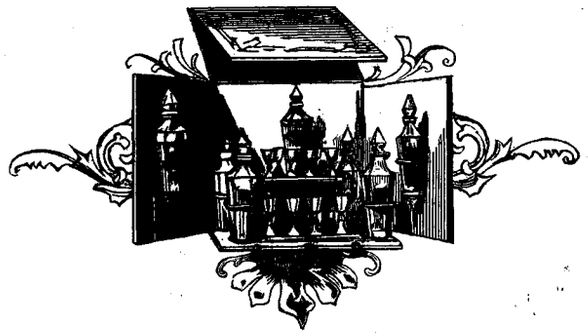
Lungen-Schmarrn. 125 Gramm Butter werden zerlassen, mit 3—4 Löffeln Mehl verrührt und mit einer reichlichen Obertasse süßem Rahm verkocht; dann nimmt man dies vom Feuer, läßt es etwas auskühlen, mischt acht Eidotter und den Schnee der acht Eiweiße, eine halbgar gekochte, feingehackte Kalbslunge, 125 Gramm gereinigte Corinthen nebst ebensoviel entkernten, gehackten Rosinen und ein wenig kleingeschnittener Citronenschale darunter, thut Alles in ein Casserol mit zerlassener Butter,

deckt es zu, läßt die Masse fest werden, zerreißt sie mit zwei Gabeln, läßt sie noch einigemal überbacken und zerreißt den Schmarrn abermals, worauf man ihn sofort anrichtet.

Lungen=Suppe. Lunge und Herz eines frischgeschlachteten Kalbes werden sauber gewaschen, mit kaltem Wasser zugesetzt, beim Kochen gehörig abgeschäumt und mit Salz, Wurzelwerk und einer Zwiebel langsam weichgekocht; dann seiht man die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze oder etwas durchgeschlagenem Graupenschleim, würzt sie mit gehackter Petersilie und Kerbel und quirlt sie mit zwei Eidottern ab. Bei dem Anrichten thut man Semmelklößchen und die in Streifchen geschnittene Lunge hinein.

Lungen=Wurst. Diese in Pommern, Ostpreußen, Mecklenburg und Holstein häufig bereitete aber nicht besonders schmackhafte Art Wurst stellt man in der Weise her, daß man allen Abfall von häutigem Fleisch und Fett, den man bei den feineren Würsten nicht mit verwenden wollte, in kleine Würfel schneidet, ebenso die gekochte und von allen Adern befreite Lunge des Schweines, zu der man oft noch eine Kalbslunge nimmt, Alles möglichst fein zerhackt, mit Salz, Kümmel, Thymian, Majoran und gestoßenem Pfeffer würzt und die Masse nicht zu fest in dünne Rinds= oder Schweinsdärme stopft. Man legt sie kurze Zeit in siedendes Salzwasser, räuchert sie 10—12 Tage und kocht sie beim Gebrauch 2—3 Stunden lang, um sie zu Kohl, Rüben, Sauerkraut u. dergl. zu geben.

Lyoner Sauce. 3/4 Liter weiße Coulis werden mit einer halben Flasche Weißwein, drei Eßlöffeln Estragon=Essig und einem Löffel Kalbs=Jus langsam eine halbe Stunde verkocht, wobei man Schaum und Fett sorgfältig abschöpft; hierauf mischt man sechs hartgekochte Eidotter hinzu, verrührt die Sauce gut damit und streicht sie durch ein Haarsieb, setzt sie nochmals zum Feuer, würzt sie mit gehacktem Estragon, Petersilie, dem Saft einer halben Citrone, einer Prise weißem Pfeffer, sowie einem Löffel Sardellenbutter und giebt diese Sauce zu braisirtem Geflügel, gebratenem Kalbs= und Lammfleisch.



Macaroni oder Maccaroni. Eine Art dicker, röhrenförmiger, zuweilen auch bandförmiger Nudeln, die aus Reismehl oder feinem Weizenmehl und Wasser, wohl auch mit Eiern, mit Hülfe eigener Maschinen am vorzüglichsten in Italien bereitet und von dort aus versendet werden; man ahmt sie zwar vielfach nach, allein die echt italienischen übertreffen an Güte alle anderwärts hergestellten bei weitem. Es giebt weiße und gelbe, dünne und dicke, lange und kurze Macaroni und als die besten gelten die zu Amalfi in der Provinz Neapel fabricirten, während die von Genua, Parma, Mailand, Bologna jenen immerhin nachstehen. Nachgemacht werden sie in Wien, Salzburg, Prag, Nürnberg, Erfurt, Halle, Magdeburg, Bamberg u. s. w., doch sind diese imitirten Fabrikate, vielleicht weil das dazu verwendete Mehl nicht so vortrefflich wie das italienische ist, wie schon gesagt geringer und daher allerdings auch wohlfeiler. Die feinsten Macaroni=Sorten sind weiß und platzen beim Kochen nicht auf, sondern quellen beträchtlich, behalten aber ihre Röhrenform bei; man zieht die dünneren Macaroni vor und muß suchen, sie so frisch als möglich zu erhalten, denn in Neapel, dem Vaterlande derselben, wo man sie am schmackhaftesten bereitet, benützt man nur ganz frischgemachte und verschmäht schon solche, die eine Woche alt sind.

Macaroni=Auflauf. 250 Gramm Macaroni werden in Stücke gebrochen, in siedendes Wasser geworfen, fünf Minuten darin gekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet, worauf man sie in Milch vollends weichsiedet, abgießt und auskühlen läßt. Man bestreicht eine Form gehörig mit Butter, legt eine Schicht von den Macaroni hinein, überstreut sie mit geriebenem Parmesankäse, nach Belieben auch mit einer Messerspitze geriebener Muskatnuß und einer Lage magerem, gekochtem und gehacktem Schinken; auf den Schinken pflückt man eine Anzahl Butterflöckchen, thut abermals Macaroni, Parmesankäse und Schinken darüber und fährt auf diese Weise fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Zuletzt übergießt man das Ganze recht langsam mit 1/2 Liter Milch oder Rahm, in die man vier Eier gequirlt hat, belegt die oberste Macaroni=schicht mit Butterstückchen und bäckt den Auflauf bei starker Hitze eine Stunde lang. Nimmt man viel Schinken (meistens rechnet man auf 250 Gramm Macaroni 1/2 Kilogramm Schinken und 125 Gramm Käse), oder ist derselbe scharf gesalzen, so nehme man auch etwas mehr Milch und befeuchte jede Schinkenschicht mit einigen Löffeln der Milch und Eier=Mischung.

Macaroni in Coquillen, s. auch Coquillen mit Macaroni. Man kocht 250 Gramm Macaroni etwa eine halbe Stunde lang in siedendem Wasser, wirft sie dann in kaltes Wasser, schüttet sie auf ein Sieb zum Ablaufen und zerschneidet sie in 1 1/2 Centimeter lange Stückchen. Nun zerläßt man 125 Gramm Butter in einem Casserol, rührt einen Löffel Mehl hinein, verkocht dies mit einer kleinen Obertasse sehr kräftiger Fleischbrühe, einer Messerspitze geriebener Muskatnuß, ebensoviel Pfeffer und einer Prise Salz, thut die Macaroni nebst 60—70 Gramm geriebenem Parmesankäse hinzu, vermischt das Ganze sehr gut über dem Feuer, füllt die Masse schließlich in Muschelschalen, streut geriebenen Käse darauf, beträufelt denselben mit Krebsbutter oder bestreicht ihn mit Sardellenbutter und bäckt die Coquillen auf einem Blech rasch einige Minuten bei guter Hitze; werden sie nicht schön braun, so bräunt man sie von oben mit einer glühenden Schaufel.

Macaroni=Croquetten. Ungefähr 100—125 Gramm Macaroni werden in siedendem Wasser weichgekocht und auf einem Siebe völlig abgetropft, worauf man sie in kleine Stückchen schneidet, mit 250 Gramm gehacktem kaltem Wildbraten beliebiger Art, 125 Gramm gehacktem, gekochtem Schinken und einigen kleingeschnittenen, weichgedünsteten Champignons oder Trüffeln

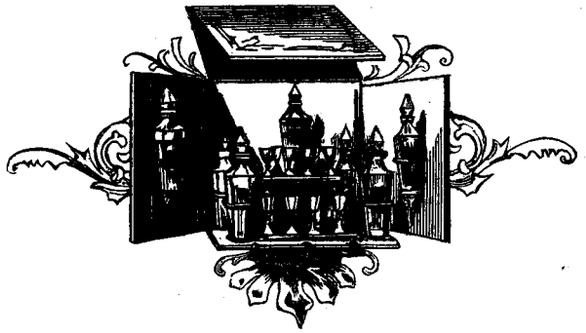
7062

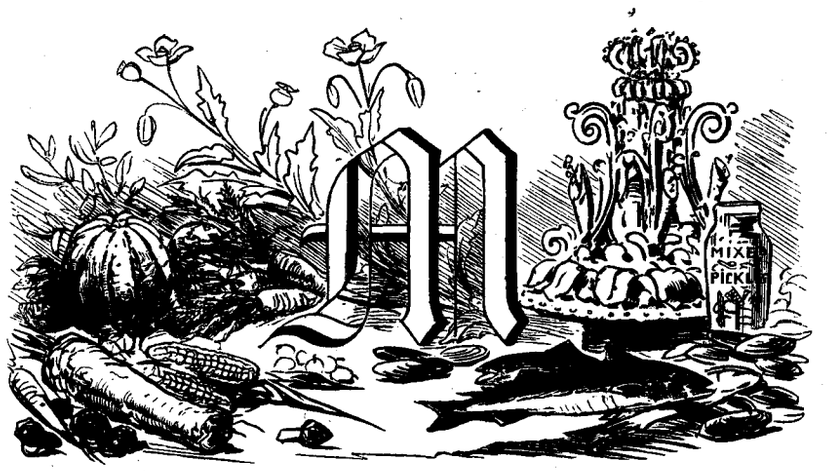
deckt es zu, läßt die Masse fest werden, zerreißt sie mit zwei Gabeln, läßt sie noch einigemal überbacken und zerreißt den Schmarrn abermals, worauf man ihn sofort anrichtet.

Lungen=Suppe. Lunge und Herz eines frischgeschlachteten Kalbes werden sauber gewaschen, mit kaltem Wasser zugesetzt, beim Kochen gehörig abgeschäumt und mit Salz, Wurzelwerk und einer Zwiebel langsam weichgekocht; dann seiht man die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze oder etwas durchgeschlagenem Graupenschleim, würzt sie mit gehackter Petersilie und Kerbel und quirlt sie mit zwei Eidottern ab. Bei dem Anrichten thut man Semmelklößchen und die in Streifchen geschnittene Lunge hinein.

Lungen=Wurst. Diese in Pommern, Ostpreußen, Mecklenburg und Holstein häufig bereitete aber nicht besonders schmackhafte Art Wurst stellt man in der Weise her, daß man allen Abfall von häutigem Fleisch und Fett, den man bei den feineren Würsten nicht mit verwenden wollte, in kleine Würfel schneidet, ebenso die gekochte und von allen Adern befreite Lunge des Schweines, zu der man oft noch eine Kalbslunge nimmt, Alles möglichst fein zerhackt, mit Salz, Kümmel, Thymian, Majoran und gestoßenem Pfeffer würzt und die Masse nicht zu fest in dünne Rinds= oder Schweinsdärme stopft. Man legt sie kurze Zeit in siedendes Salzwasser, räuchert sie 10—12 Tage und kocht sie beim Gebrauch 2—3 Stunden lang, um sie zu Kohl, Rüben, Sauerkraut u. dergl. zu geben.

Lyoner Sauce. 3/4 Liter weiße Coulis werden mit einer halben Flasche Weißwein, drei Eßlöffeln Estragon=Essig und einem Löffel Kalbs=Jus langsam eine halbe Stunde verkocht, wobei man Schaum und Fett sorgfältig abschöpft; hierauf mischt man sechs hartgekochte Eidotter hinzu, verrührt die Sauce gut damit und streicht sie durch ein Haarsieb, setzt sie nochmals zum Feuer, würzt sie mit gehacktem Estragon, Petersilie, dem Saft einer halben Citrone, einer Prise weißem Pfeffer, sowie einem Löffel Sardellenbutter und giebt diese Sauce zu braisirtem Geflügel, gebratenem Kalbs= und Lammfleisch.





Macaroni oder Maccaroni. Eine Art dicker, röhrenförmiger, zuweilen auch bandförmiger Nudeln, die aus Reismehl oder feinem Weizenmehl und Wasser, wohl auch mit Eiern, mit Hülfe eigener Maschinen am vorzüglichsten in Italien bereitet und von dort aus versendet werden; man ahmt sie zwar vielfach nach, allein die echt italienischen übertreffen an Güte alle anderwärts hergestellten bei weitem. Es giebt weiße und gelbe, dünne und dicke, lange und kurze Macaroni und als die besten gelten die zu Amalfi in der Provinz Neapel fabricirten, während die von Genua, Parma, Mailand, Bologna jenen immerhin nachstehen. Nachgemacht werden sie in Wien, Salzburg, Prag, Nürnberg, Erfurt, Halle, Magdeburg, Bamberg u. s. w., doch sind diese imitirten Fabrikate, vielleicht weil das dazu verwendete Mehl nicht so vortrefflich wie das italienische ist, wie schon gesagt geringer und daher allerdings auch wohlfeiler. Die feinsten Macaroni=Sorten sind weiß und platzen beim Kochen nicht auf, sondern quellen beträchtlich, behalten aber ihre Röhrenform bei; man zieht die dünneren Macaroni vor und muß suchen, sie so frisch als möglich zu erhalten, denn in Neapel, dem Vaterlande derselben, wo man sie am schmackhaftesten bereitet, benützt man nur ganz frischgemachte und verschmäht schon solche, die eine Woche alt sind.

Macaroni=Auflauf. 250 Gramm Macaroni werden in Stücke gebrochen, in siedendes Wasser geworfen, fünf Minuten darin gekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet, worauf man sie in Milch vollends weichsiedet, abgießt und auskühlen läßt. Man bestreicht eine Form gehörig mit Butter, legt eine Schicht von den Macaroni hinein, überstreut sie mit geriebenem Parmesankäse, nach Belieben auch mit einer Messerspitze geriebener Muskatnuß und einer Lage magerem, gekochtem und gehacktem Schinken; auf den Schinken pflückt man eine Anzahl Butterflöckchen, thut abermals Macaroni, Parmesankäse und Schinken darüber und fährt auf diese Weise fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Zuletzt übergießt man das Ganze recht langsam mit 1/2 Liter Milch oder Rahm, in die man vier Eier gequirlt hat, belegt die oberste Macaroni=schicht mit Butterstückchen und bäckt den Auflauf bei starker Hitze eine Stunde lang. Nimmt man viel Schinken (meistens rechnet man auf 250 Gramm Macaroni 1/2 Kilogramm Schinken und 125 Gramm Käse), oder ist derselbe scharf gesalzen, so nehme man auch etwas mehr Milch und befeuchte jede Schinkenschicht mit einigen Löffeln der Milch und Eier=Mischung.

Macaroni in Coquillen, s. auch Coquillen mit Macaroni. Man kocht 250 Gramm Macaroni etwa eine halbe Stunde lang in siedendem Wasser, wirft sie dann in kaltes Wasser, schüttet sie auf ein Sieb zum Ablaufen und zerschneidet sie in 1 1/2 Centimeter lange Stückchen. Nun zerläßt man 125 Gramm Butter in einem Casserol, rührt einen Löffel Mehl hinein, verkocht dies mit einer kleinen Obertasse sehr kräftiger Fleischbrühe, einer Messerspitze geriebener Muskatnuß, ebensoviel Pfeffer und einer Prise Salz, thut die Macaroni nebst 60—70 Gramm geriebenem Parmesankäse hinzu, vermischt das Ganze sehr gut über dem Feuer, füllt die Masse schließlich in Muschelschalen, streut geriebenen Käse darauf, beträufelt denselben mit Krebsbutter oder bestreicht ihn mit Sardellenbutter und bäckt die Coquillen auf einem Blech rasch einige Minuten bei guter Hitze; werden sie nicht schön braun, so bräunt man sie von oben mit einer glühenden Schaufel.

Macaroni=Croquetten. Ungefähr 100—125 Gramm Macaroni werden in siedendem Wasser weichgekocht und auf einem Siebe völlig abgetropft, worauf man sie in kleine Stückchen schneidet, mit 250 Gramm gehacktem kaltem Wildbraten beliebiger Art, 125 Gramm gehacktem, gekochtem Schinken und einigen kleingeschnittenen, weichgedünsteten Champignons oder Trüffeln

7062

vermischt und bei Seite stellt. 1/2 Liter weiße Coulis wird dicklich eingekocht, mit ein wenig Pfeffer und einer halben gehackten Chalotte gewürzt und mit vier Eidottern und dem Saft einer halben Citrone abgequirlt, dann mit den Macaroni und dem Fleisch vermischt und nach völligem Erkalten zu eiförmigen oder rollenartigen Croquetten geformt, die man in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umwendet, in heißem Schmalz bäckt und mit gebackener Petersilie garnirt.

Macaroni, gebackene. 250 Gramm Macaroni werden in Stücke gebrochen, in siedendem Salzwasser weichgekocht, abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt und auf ein Sieb zum Abtropfen gethan, worauf man eine Form mit Butter bestreicht, mit einer Schicht Macaroni auslegt, diese mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit zerlassener Butter beträufelt und mit dem Einfüllen solcher abwechselnden Schichten fortfährt, bis die Form ziemlich voll ist. Man bäckt die Macaroni auf einem Dreifuß bei guter Oberhitze etwa drei Viertelstunden. — Ebenso kann man 250 Gramm Butter zu Schaum rühren, mit acht bis zehn Eidottern, 125 Gramm geriebenem Parmesankäse und 250 Gramm in Salzwasser weichgekochten Macaroni vermischen, die Masse in einer gebutterten, mit Semmel ausgestreuten Form drei Viertelstunden backen und beim Anrichten auf eine Schüssel stürzen; Rinderbraten, Schinken, Rauchfleisch, Zunge u. s. w. passen am besten dazu.

Macaroni, gekocht. Ungefähr 250 Gramm Macaroni werden in Stücke gebrochen, in siedendem, schwachgesalzenem Wasser langsam weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet; man zerläßt dann 125 Gramm frische Butter, gießt dieselbe über die in ein Casserol gethanen Macaroni, würzt sie mit ein wenig Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuß, streut 125 Gramm geriebenen Parmesankäse darüber und schwenkt Alles über dem Feuer, bis die Macaroni wieder vollständig heiß sind und aufgegeben werden können. Reicht man sie auf diese Art bereitet zu Rindslendenbraten oder Kalbs-Fricandeau, so mischt man gewöhnlich noch einige Löffel von der Braten-Sauce mit darunter und servirt die übrige Sauce nebenbei.

Macaroni, gekocht, auf englische Art. 125 Gramm Röhren- oder Band-Macaroni werden zerbrochen, in Milch oder Fleischbrühe weichgekocht, abgegossen und mit ein wenig Salz und 45 Gramm geriebenem Parmesankäse vermischt, während man ebensoviel Käse mit geriebenem Weißbrod vermengt, auf die Oberfläche streut, mit geklärter Butter beträufelt und im Ofen mit einer glühenden Schaufel bräunt.

Macaroni, gekocht, auf italienische Art. Man thut 200—250 Gramm derselben ganz oder zerbrochen in reichliches, stark siedendes Wasser (etwa 2 Liter), fügt eine Prise Salz und feingestoßenen Pfeffer hinzu, läßt die Nudeln 20 Minuten langsam kochen und auf einem Siebe ablaufen. Hierauf schüttet man sie in das Casserol zurück, gießt 1/4 Liter Fleisch- oder Bratenbrühe an und dünstet die Macaroni damit durch, bis sie alle Flüssigkeit eingesogen haben, thut 125 Gramm geriebenen Käse, halb Parmesan-, halb Schweizerkäse, und 30 Gramm frische Butter hinzu, schwenkt die Macaroni so lange damit über dem Feuer, bis der Käse zerschmolzen ist, und giebt auf.

Macaroni, auf genuesische Art. 250 Gramm Macaroni werden langsam 20 Minuten in Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb geschüttet, nach völligem Abtropfen mit 1 Liter Fleischbrühe in das Casserol zurückgethan und gedämpft, bis alle Brühe in dieselben eingedrungen ist. Hierauf vermischt man einen reichlichen Kaffeelöffel voll Senfpulver mit 36 Gramm Butter, thut dies sowie 125 Gramm geriebenen Parmesankäse, eine Messerspitze gestoßenen weißen Pfeffer und halb soviel Cayennepfeffer unter die Nudeln, schichtet sie auf eine Schüssel, überstreut sie mit Käse, legt dünne Butterscheibchen obendarauf und bäckt sie 10—15 Minuten, so daß sie gelb werden.

Macaroni au Gratin. 1/2 Kilogramm gute Macaroni zerbricht man in fingerlange Stücke, siedet sie in Salzwasser weich und läßt sie auf einem Siebe ablaufen; nachdem dies geschehen, thut man sie mit 125 Gramm frischer Butter, 360 Gramm geriebenem und zu gleichen Theilen vermischtem Parmesan- und Schweizerkäse und einer reichlichen Obertasse Béchamel-Sauce in ein Casserol, schwenkt dieses über dem Feuer hin und her, bis die Macaroni alle Zuthaten aufgesogen haben, schichtet sie bergartig auf eine Schüssel, überstreut sie mit geriebenem Weißbrod, beträufelt sie mit Butter und bräunt die Oberfläche mit einer glühenden Schaufel.

Macaroni mit Kastanien. Man röstet 12—15 schöne, große Kastanien, schält sie und zerstampft sie zu Brei, würzt denselben mit einem knappen Theelöffel Salz und mischt ihn mit 250 Gramm Macaroni, die in Salzwasser eingekocht und gut abgetropft sind, fügt noch 100 Gramm frische Butter und eine geschälte, aber nicht zerschnittene Zwiebel hinzu, schwenkt und verrührt Alles 10—12 Minuten über dem Feuer, feuchtet es mit ein bis zwei Löffeln Milch an, beseitigt die Zwiebel, häuft die Macaroni auf eine Schüssel, überstreut sie mit geriebener Semmel und Käse, begießt sie mit zerlassener Butter und bräunt sie im Ofen.

Macaroni-Klöße. 200 Gramm italienische Macaroni werden in siedendem Wasser blanchirt, dann in Fleischbrühe weichgekocht, auf einem Siebe abgetropft und zu Stückchen von 1 1/2—2 Centimeter Länge zerhackt. Nun reibt man 90 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und

nach zwei Eidotter, einige Löffel geriebene Semmel, zwei ganze Eier, die Macaroni, 30 Gramm geriebenen Schweizerkäse und ebensoviel Parmesankäse, ein wenig Salz, gestoßenen weißen Pfeffer und Muskatblüthe hinzu, rührt Alles tüchtig durcheinander, sticht mit einem in siedendes Wasser getauchten Löffel Klöße von der Masse ab und kocht dieselben in Salzwasser gar, um sie in klare Bouillonsuppen einzulegen.

Macaroni mit Liebesapfel-Sauce, auf italienische Art. Man kocht 125 Gramm Macaroni in Kalbsbrühe weich, bis alle Brühe hineingedrungen ist, und erhält sie warm; inzwischen überbrät man vier frische Hammelnieren in Butter, schneidet sie in Scheiben, schwitzt zwei gehackte Chalotten und einen Löffel Mehl in der Butter, worin die Nieren gebraten worden, verkocht dies mit 1/4 Liter kräftiger Fleischbrühe und einer Messerspitze Cayennepfeffer, dünstet die zerschnittenen Nieren 10 Minuten darin, mischt die Hälfte der Macaroni hinzu, läßt sie eine kurze Zeit mit durchdämpfen, richtet sie auf einer gewärmten Schüssel an, schichtet die übrigen Macaroni darauf und übergießt Alles mit heißer Liebesapfel-Sauce.

Macaroni-Mehlspeise. 250 Gramm Macaroni werden in kleine Stücke zerbrochen, fünf Minuten in siedendem Wasser blanchirt, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt und, sobald alles Wasser gut abgetropft ist, mit 1 1/4—1 1/2 Liter kalter Milch, 50 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimmt und einem Stück Vanille zugesetzt, ganz langsam weichgekocht und in eine Schüssel ausgeschüttet, wo man den Zimmt und die Vanille herausliest. Man rührt nun 180 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach zwölf bis fünfzehn Eidotter und 250 Gramm gestoßenen Zucker, die abgekühlten Macaroni und den steifen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form, bäckt sie bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden und giebt sie mit Vanillen-Sauce zu Tisch.

Macaroni auf neapolitanische Art. 250 Gramm Macaroni zerbricht man in nicht zu kleine Stücke, wirft sie in siedendes Wasser, thut etwas Salz, ein Stück Butter und eine mit 2—3 Nelken besteckte Zwiebel hinzu und läßt die Nudeln ganz langsam eine reichliche halbe Stunde weichsieden, worauf man sie auf ein Sieb zum Ablaufen schüttet, in den Topf zurückthut, 160 Gramm geriebenen Parmesankäse, etwas Pfeffer, Salz, Muskatnuß und 1/4 Liter Rahm hinzufügt, Alles noch eine Viertelstunde dämpft und dann sehr heiß aufgiebt.

Macaroni mit Geflügellebern, auf neapolitanische Art. Eine andere in Neapel sehr übliche Zubereitungsart ist folgende: Etwa zehn bis zwölf Hühnerlebern werden mit einer halben Sellerieknolle, einer großen Zwiebel, zwei Möhren und einer Rübe sehr fein zerhackt und über gelindem Feuer in Butter gedünstet. Unterdessen siedet man 250 Gramm zerbrochene Macaroni in siedendem Salzwasser weich, läßt sie ablaufen, bestreicht eine tiefe Zinn- oder Steingutschüssel mit Butter, legt abwechselnd eine Schicht Macaroni, eine von den gehackten Lebern und Wurzeln und eine von geriebenem Parmesankäse hinein, bis die Schüssel voll ist, streut Käse obendarauf, träufelt zerlassene Butter darüber, bäckt die Macaroni eine kleine Viertelstunde unter einem mit Kohlen belegten Deckel und giebt sie zu Tisch.

Macaroni-Pastete. Man siedet 250 Gramm in fingerlange Stückchen gebrochene Macaroni in Salzwasser weich, läßt sie ablaufen und schwenkt sie nebst 250 Gramm Butter, 250 Gramm geriebenem Parmesankäse, ein wenig Salz und weißem Pfeffer gut über dem Feuer durcheinander, bis Butter und Käse zergangen und in die Macaroni eingedrungen sind. Hierauf legt man eine Pastetenform mit Blätterteig aus, bestreicht den Rand mit Ei, füllt die Macaroni hinein, legt einen Teigdeckel darüber, bestreicht auch diesen mit Ei und läßt die Pastete eine Stunde bei leidlicher Hitze backen. Vor dem Anrichten schneidet man den Deckel mit einem scharfen Messer ringsherum los, nimmt einige Löffel voll von den Macaroni heraus und füllt ein inzwischen bereitetes Ragout aus Kalbsmilch, Kalbszungen und Champignons nebst einer pikanten Liebesapfel-Sauce hinein, legt den Deckel wieder darüber und servirt die Pastete.

Macaroni-Pastete als Schüssel-Pastete. 250 Gramm Macaroni werden in kräftiger Kalbsbrühe weichgekocht, zum Ablaufen ausgeschüttet und in gleiche Stückchen von 6 Centimeter Länge zerschnitten; dann bestreicht man eine etwas vertiefte Schüssel mit Butter, legt eine Schicht mit geriebenem Käse vermischter Macaroni darauf, bedeckt diese mit einer Lage von dünnen Scheiben Pökelzunge und gebratenem Geflügel, Wildpret, Schinkenklößchen, gebackener Kalbsmilch, gedämpftem Ochsengaumen, oder was man sonst eben hat und dazu verwenden will. Jede Schicht von den Macaroni und dem Fleisch wird mit etwas guter Brühe angefeuchtet, das Ganze mit einem Deckel von Blätterteig bedeckt und dieser mit einem um die Schüssel gesetzten Rand von demselben Teig gut verbunden. Nachdem die Pastete eine reichliche halbe Stunde gebacken worden und schön gebräunt ist, giebt man sie sofort zur Tafel.

Macaroni-Pastete als Timbale oder **Casserole-Pastete,** s. Casserole-Pastete von Macaroni.

Macaroni-Pie, englischer. Man kocht 125 Gramm in Stücke gebrochener Macaroni in Kalbs- oder Rindsbrühe eine halbe Stunde lang, breitet eine Schicht davon auf eine gebutterte Pie-Schüssel und streut geriebenen Parmesankäse sowie kleine Butterflöckchen darüber.

750 Gramm gut abgelegene und abgehäutete Rindslende schneidet man in Steaks oder fingerdicke Scheiben, würzt sie mit Salz, Pfeffer, ganz wenig Cayennepfeffer, gehackten Chalotten und Champignons, legt einen Theil dieser Beefsteaks auf die Macaroni und fährt mit dem Einfüllen von abwechselnden Schichten Macaroni und Fleisch fort, bis Beides verbraucht ist. Die oberste Lage besteht aus Macaroni, welche mit Käse bestreut und mit geklärter Butter beträufelt werden, worauf man den Pie eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt.

Macaroni à la Portugaise. 100 Gramm Macaroni bricht man in fingerlange Stücke, legt sie in eine Schüssel, übergießt sie mit 1 Liter kaltem Wasser, läßt sie eine Stunde darin weichen und dann auf einem Siebe abtropfen. Sobald sie trocken geworden, thut man sie in einen glasirten Topf, gießt 1 Liter Milch darüber, würzt dieselbe mit einem Stück Vanille, versüßt sie mit 125 Gramm Zucker und läßt die Nudeln beinahe zwei Stunden ganz leise dämpfen, bis sie die Milch eingesogen haben. Man nimmt sie vom Feuer, beseitigt die ausgekochte Vanille, verrührt die Macaroni mit fünf nach und nach hinzugefügten, gut zerquirlten Eiern, bringt sie unter fortdauerndem Umrühren beinahe zum Kochen, schüttet ein Glas Rum und eine Obertasse sehr fetten Rahm darüber, rührt die Masse um, bis sie ausgekühlt ist, schichtet sie auf eine Glas-Schale, stellt sie an einen kühlen Ort und servirt sie, mit gestoßenen Makronen bestreut, kalt als Dessert.

Macaroni-Pudding. Man zerbricht 250 Gramm Macaroni in 2 Centimeter große Stücke, siedet sie eine halbe Stunde in kochendem, schwach gesalzenem Wasser, läßt sie auf einem Siebe ablaufen und schüttet sie dann in eine Schüssel; währenddem reibt man 90 Gramm Parmesankäse, vermischt denselben mit 1/2 Liter saurem Rahm, drei bis vier Eidottern, ein wenig Salz, weißem Pfeffer und einem Eßlöffel voll zerlassener Butter, gießt diese Mischung über die Macaroni und rührt sie tüchtig damit untereinander. Dann füllt man eine mit Butter bestrichene Form mit abwechselnden Lagen von dieser Macaronimischung und feingehacktem gekochtem Schinken, bestreut die oberste Macaronischicht mit geriebenem Käse, träufelt zerlassene Butter darüber und bäckt den Pudding eine reichliche halbe Stunde.

Macaroni-Pudding, Pariser. 200 Gramm Macaroni werden eine Viertelstunde in schwach gesalzenem Wasser gekocht, gut abgetropft und in Stücke geschnitten; währenddem reibt man 70 Gramm Parmesankäse, hackt das Brustfleisch eines gebratenen Huhns nebst 125 Gramm gekochtem Schinken, mischt das Fleisch mit dem Käse, einer kleinen Prise Salz und weißem Pfeffer, einer Obertasse süßem Rahm und zwei Eßlöffeln guter Fleischbrühe, rührt alles Dies unter die Macaroni, ebenso vier Eidotter und den Schnee von zwei Eiweißen, füllt die Masse in eine gebutterte Form und kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbad. Beim Aufgeben servirt man eine Sauce aus Kalbfleisch-Coulis, mit Chalotten und Estragon gewürzt, sowie noch besonders geriebenen Parmesankäse dazu.

Macaroni-Pudding, süßer. Nachdem man 250 Gramm Macaroni eine Viertelstunde in gesalzenem, siedendem Wasser gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet hat, dämpft man sie in 1 Liter Milch mit etwas Vanille oder ganzem Zimmt und der dünn abgeschälten Schale einer halben Citrone vollständig weich, läßt sie auskühlen und nimmt die Gewürze heraus. Hierauf rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt 90 Gramm gestoßenen Zucker, sechs Eidotter, 60 Gramm geschälte und gestoßene süße sowie etliche bittere Mandeln, zuletzt die Macaroni und den Schnee der sechs Eiweiße nach und nach hinzu, füllt Alles in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt den Pudding eine Stunde, wonach man ihn mit einer Rahm-, Wein- oder Obst-Sauce aufgiebt.

Macaroni-Suppe. Etwa 90 Gramm echte Macaroni werden eine halbe Stunde in leicht gesalzenem Wasser weichgekocht, abgetropft, in kleine Stückchen zerschnitten, in 2 Liter kochende klare Fleischbrühe eingerührt, einmal darin aufgekocht und mit nebenbei gereichtem, geriebenem Parmesankäse zu Tische gegeben oder gleich beim Aufgeben mit solchem Käse überstreut.

Macaroni-Suppe auf italienische Art. Ein gutes Stück derbes Rindfleisch vom Schwanzstück, ungefähr 1—1 1/2 Kilogramm, wird mit kaltem Wasser zugesetzt, zum Kochen gebracht und abgeschäumt, worauf man Salz, einige Pfefferkörner, eine Zehe Knoblauch, ein wenig spanischen Pfeffer, sechs Liebesäpfel und sechs weiße Zwiebeln hinzuthut und Alles drei Stunden langsam kochen läßt. Unterdessen hat man auch 250 Gramm Macaroni in Salzwasser oder Fleischbrühe weichgesotten, die man, nachdem sie auf einem Durchschlag abgelaufen sind, schichtweise in eine Suppenterrine legt, indem man jede Schicht mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit einem Theil der durch ein Haarsieb gestrichenen Brühe übergießt. Schließlich schüttet man den Rest der Brühe oben darüber und richtet die Suppe mit dem Rindfleisch an.

Macaroni mit Wein, auf französische Art. 90—100 Gramm Macaroni werden wie gewöhnlich in siedendem Salzwasser weichgekocht und auf einem Siebe gut abgetropft; nachdem sie ordentlich trocken geworden, thut man einige Löffel fetten süßen Rahm, ein Stück frische Butter und 40 Gramm geriebenen Parmesankäse in ein Casserol, verrührt dies eine kurze Zeit über dem Feuer, vermischt es mit den Macaroni und schüttelt sie gut damit durch. Ein Mundbrod, von dem man die Rinde abgerieben

hat, weicht man so lange in 1/2 Liter guten Weißwein, bis es denselben fast gänzlich eingesogen hat, worauf man es zerrührt, mit den Macaroni vermengt und letztere in einer Schüssel eine halbe Stunde bäckt.

Macédoine. Eine zusammengesetzte Speise oder ein Mischgericht aus verschiedenen Arten von Gemüsen und Früchten, welche zuvor jedes für sich allein weichgekocht worden sind.

Macédoine von Früchten. Wenn man eine Macédoine von frischen Früchten herstellen will, so nimmt man dazu alle Arten, welche die Jahreszeit gerade darbietet, wie z. B. Kirschen, Pflaumen, Birnen, Stachel- und Johannisbeeren, Aprikosen, Brombeeren ꝛc. oder Aepfel, Birnen, Pfirsichen, Quitten, grüne und blaue Weinträubchen, Pflaumen, Ananas, Cornelkirschen, scharlachrothe große Gartenhagebutten u. dergl., schält und zerschneidet diejenigen, welche dessen bedürfen, oder putzt und wäscht die kleineren Obstsorten nur, dünstet jede Art für sich oder die weicheren und die härteren Obstsorten zusammen mit Zucker, Wasser und ein wenig Citronenschale, nach Belieben auch in geklärtem Zucker, auf dem man zuvor ein wenig Citronenschale abgerieben hat, wozu die Trauben und Beeren nur kurzer Minuten bedürfen, und ordnet die Früchte nach dem Erkalten in geschmackvoller Zusammenstellung nach den verschiedenen Farben auf einer Compotschale. Den Saft von allen Früchten siedet man zusammen in einem glasirten Casserol geléeartig dick ein und schüttet ihn über die Macédoine, welche kaltgestellt und dann als sehr angenehmes und appetitlich aussehendes Compot auf den Tisch gegeben wird.

Macédoine von Früchten in Gelée. Zu dieser Art von Gelées hat man glatte, ziemlich hohe runde Kuppelformen, die man in gestoßenes Eis eingräbt und in welche eine zweite, etwas kleinere Form eingehängt werden kann, deren innerer Raum ebenfalls mit gestoßenem Eis gefüllt wird. Man bereitet nun ein sehr durchsichtiges Ananas- oder Citronen-Gelée, indem man 1/2 Kilogramm geklärten Zucker mit der Schale einer Ananas sowie dem Saft von drei Citronen verkocht, durchseiht und mit 50 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt, oder auch die Schale von drei Citronen auf dem Zucker abreibt und den Saft von sechs Früchten darüberpreßt, mit 40 Gramm Hausenblase oder Gelatine, 1/2 Liter Wasser und 1/2 Liter Weißwein auf dem Feuer abrührt, bis die Hausenblase aufgelöst ist. Mit einem dieser flüssigen Gelées füllt man die größere, ins Eis eingegrabene Form und läßt es gehörig starr werden; hierauf nimmt man das Eis aus der innen eingehängten kleineren Form, füllt sie schnell mit warmem Wasser an und hebt sie heraus. Der innere, dadurch leer gewordene Raum wird nun entweder mit auserlesen schönen, sehr frischen Garten-Erdbeeren, weißen und rothen Himbeeren, weißen und rothen Johannisbeertrauben kranzförmig belegt und diese Beerenschichten jedesmal mit Gelée übergossen, das man vor dem Einlegen einer neuen Schicht erstarren läßt, oder man ordnet halbe Aprikosen, Pfirsichen, blaue und rothe Pflaumen, Birnen, Aepfel, Kirschen, kleine Weintrauben, Apfelsinenschnitze nebst allerhand eingelegten Früchten in schönem Farbenwechsel mit dazwischen eingegossenen Schichten des durchsichtigen Gelées. Die oberste Schicht wird von dem Gelée gebildet, die Form mit einem Deckel belegt, auf den man ebenfalls gestoßenes Eis thut, worauf man die Form mehrere Stunden so stehen läßt, dann rasch in warmes Wasser taucht, abwischt und auf eine Schale ausstürzt. Wenn die Macédoine vollständig gelungen ist, bildet sie eine sehr schöne Zierde für die Tafel und schmeckt noch überdies vorzüglich gut.

Macédoine von Gemüsen, s. auch Gemüse, gemischtes. Man stellt eine Gemüse-Macédoine gleichfalls nach den jeweiligen Erzeugnissen der Jahreszeit zusammen, z. B. im Frühling aus jungen Carotten, Blumenkohlröschen, Spargel, jungen grünen Bohnen und grünen Erbsen, später aus Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl, enthülsten Puffbohnen, kleinen Zwiebeln, Rosenkohlherzchen, Schwarzwurzeln, kleinen Champignons u. dergl., formt die Rüben und Möhren mit dem Gemüseausstecher oder einem geriefen Messer in zierliche Oliven, Birnen u. s. w., die Bohnen in schräge Dreiecke, den Blumenkohl in kleine Röschen, Artischocken in Würfel, blanchirt jedes Gemüse in siedendem Wasser und dünstet dann jedes für sich in Butter oder Fleischbrühe weich, worauf man eine kräftige, mit Mehlschwitze legirte Sauce aus der benützten Fleischbrühe für das Ganze bereitet, die man beim Anrichten über die kranzförmig oder in einzelnen Feldern auf der Schüssel arrangirten Gemüse aufgiebt.

Macis oder **Muskatblüthe,** franz. fleur de muscade, macis; engl. mace. Eines der bekanntesten und beliebtesten Gewürze, welches aus der getrockneten Fruchthülle der echten Muskatnuß besteht; die sogenannte Muskatblüthe liegt unter der äußeren trocken-fleischigen Schale um die harte Holzschale der Nuß, sieht in frischem Zustande purpurroth, getrocknet dagegen safran- oder orangegelb aus, wird aus korallenförmig zerschlitzten, plattgedrückten Häutchen mit gezähnter Spitze gebildet, hat einen schwachen Fettglanz, ist etwas steif und zerbricht leicht beim Biegen. Geruch und Geschmack sind stark und eigenthümlich gewürzhaft und brennend, ähnlich, aber lieblicher und aromatischer als bei der Muskatnuß. Gute Waare muß orangegelb aussehen, kräftig riechen, etwas zäh, biegsam und ölig sein; die weißlichen, wie die braunen und schwärzlichen Macis sind von geringem Werth und sehr untergeordnetem Geschmacke. Wir erhalten sie meist

750 Gramm gut abgelegene und abgehäutete Rindslende schneidet man in Steaks oder fingerdicke Scheiben, würzt sie mit Salz, Pfeffer, ganz wenig Cayennepfeffer, gehackten Chalotten und Champignons, legt einen Theil dieser Beefsteaks auf die Macaroni und fährt mit dem Einfüllen von abwechselnden Schichten Macaroni und Fleisch fort, bis Beides verbraucht ist. Die oberste Lage besteht aus Macaroni, welche mit Käse bestreut und mit geklärter Butter beträufelt werden, worauf man den Pie eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt.

Macaroni à la Portugaise. 100 Gramm Macaroni bricht man in fingerlange Stücke, legt sie in eine Schüssel, übergießt sie mit 1 Liter kaltem Wasser, läßt sie eine Stunde darin weichen und dann auf einem Siebe abtropfen. Sobald sie trocken geworden, thut man sie in einen glasirten Topf, gießt 1 Liter Milch darüber, würzt dieselbe mit einem Stück Vanille, versüßt sie mit 125 Gramm Zucker und läßt die Nudeln beinahe zwei Stunden ganz leise dämpfen, bis sie die Milch eingesogen haben. Man nimmt sie vom Feuer, beseitigt die ausgekochte Vanille, verrührt die Macaroni mit fünf nach und nach hinzugefügten, gut zerquirlten Eiern, bringt sie unter fortdauerndem Umrühren beinahe zum Kochen, schüttet ein Glas Rum und eine Obertasse sehr fetten Rahm darüber, rührt die Masse um, bis sie ausgekühlt ist, schichtet sie auf eine Glas-Schale, stellt sie an einen kühlen Ort und servirt sie, mit gestoßenen Makronen bestreut, kalt als Dessert.

Macaroni-Pudding. Man zerbricht 250 Gramm Macaroni in 2 Centimeter große Stücke, siedet sie eine halbe Stunde in kochendem, schwach gesalzenem Wasser, läßt sie auf einem Siebe ablaufen und schüttet sie dann in eine Schüssel; währenddem reibt man 90 Gramm Parmesankäse, vermischt denselben mit 1/2 Liter saurem Rahm, drei bis vier Eidottern, ein wenig Salz, weißem Pfeffer und einem Eßlöffel voll zerlassener Butter, gießt diese Mischung über die Macaroni und rührt sie tüchtig damit untereinander. Dann füllt man eine mit Butter bestrichene Form mit abwechselnden Lagen von dieser Macaronimischung und feingehacktem gekochtem Schinken, bestreut die oberste Macaronischicht mit geriebenem Käse, träufelt zerlassene Butter darüber und bäckt den Pudding eine reichliche halbe Stunde.

Macaroni-Pudding, Pariser. 200 Gramm Macaroni werden eine Viertelstunde in schwach gesalzenem Wasser gekocht, gut abgetropft und in Stücke geschnitten; währenddem reibt man 70 Gramm Parmesankäse, hackt das Brustfleisch eines gebratenen Huhns nebst 125 Gramm gekochtem Schinken, mischt das Fleisch mit dem Käse, einer kleinen Prise Salz und weißem Pfeffer, einer Obertasse süßem Rahm und zwei Eßlöffeln guter Fleischbrühe, rührt alles Dies unter die Macaroni, ebenso vier Eidotter und den Schnee von zwei Eiweißen, füllt die Masse in eine gebutterte Form und kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbad. Beim Aufgeben servirt man eine Sauce aus Kalbfleisch-Coulis, mit Chalotten und Estragon gewürzt, sowie noch besonders geriebenen Parmesankäse dazu.

Macaroni-Pudding, süßer. Nachdem man 250 Gramm Macaroni eine Viertelstunde in gesalzenem, siedendem Wasser gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet hat, dämpft man sie in 1 Liter Milch mit etwas Vanille oder ganzem Zimmt und der dünn abgeschälten Schale einer halben Citrone vollständig weich, läßt sie auskühlen und nimmt die Gewürze heraus. Hierauf rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt 90 Gramm gestoßenen Zucker, sechs Eidotter, 60 Gramm geschälte und gestoßene süße sowie etliche bittere Mandeln, zuletzt die Macaroni und den Schnee der sechs Eiweiße nach und nach hinzu, füllt Alles in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt den Pudding eine Stunde, wonach man ihn mit einer Rahm-, Wein- oder Obst-Sauce aufgiebt.

Macaroni-Suppe. Etwa 90 Gramm echte Macaroni werden eine halbe Stunde in leicht gesalzenem Wasser weichgekocht, abgetropft, in kleine Stückchen zerschnitten, in 2 Liter kochende klare Fleischbrühe eingerührt, einmal darin aufgekocht und mit nebenbei gereichtem, geriebenem Parmesankäse zu Tische gegeben oder gleich beim Aufgeben mit solchem Käse überstreut.

Macaroni-Suppe auf italienische Art. Ein gutes Stück derbes Rindfleisch vom Schwanzstück, ungefähr 1—1 1/2 Kilogramm, wird mit kaltem Wasser zugesetzt, zum Kochen gebracht und abgeschäumt, worauf man Salz, einige Pfefferkörner, eine Zehe Knoblauch, ein wenig spanischen Pfeffer, sechs Liebesäpfel und sechs weiße Zwiebeln hinzuthut und Alles drei Stunden langsam kochen läßt. Unterdessen hat man auch 250 Gramm Macaroni in Salzwasser oder Fleischbrühe weichgesotten, die man, nachdem sie auf einem Durchschlag abgelaufen sind, schichtweise in eine Suppenterrine legt, indem man jede Schicht mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit einem Theil der durch ein Haarsieb gestrichenen Brühe übergießt. Schließlich schüttet man den Rest der Brühe oben darüber und richtet die Suppe mit dem Rindfleisch an.

Macaroni mit Wein, auf französische Art. 90—100 Gramm Macaroni werden wie gewöhnlich in siedendem Salzwasser weichgekocht und auf einem Siebe gut abgetropft; nachdem sie ordentlich trocken geworden, thut man einige Löffel fetten süßen Rahm, ein Stück frische Butter und 40 Gramm geriebenen Parmesankäse in ein Casserol, verrührt dies eine kurze Zeit über dem Feuer, vermischt es mit den Macaroni und schüttelt sie gut damit durch. Ein Mundbrod, von dem man die Rinde abgerieben

hat, weicht man so lange in 1/2 Liter guten Weißwein, bis es denselben fast gänzlich eingesogen hat, worauf man es zerrührt, mit den Macaroni vermengt und letztere in einer Schüssel eine halbe Stunde bäckt.

Macédoine. Eine zusammengesetzte Speise oder ein Mischgericht aus verschiedenen Arten von Gemüsen und Früchten, welche zuvor jedes für sich allein weichgekocht worden sind.

Macédoine von Früchten. Wenn man eine Macédoine von frischen Früchten herstellen will, so nimmt man dazu alle Arten, welche die Jahreszeit gerade darbietet, wie z. B. Kirschen, Pflaumen, Birnen, Stachel- und Johannisbeeren, Aprikosen, Brombeeren ꝛc. oder Aepfel, Birnen, Pfirsichen, Quitten, grüne und blaue Weinträubchen, Pflaumen, Ananas, Cornelkirschen, scharlachrothe große Gartenhagebutten u. dergl., schält und zerschneidet diejenigen, welche dessen bedürfen, oder putzt und wäscht die kleineren Obstsorten nur, dünstet jede Art für sich oder die weicheren und die härteren Obstsorten zusammen mit Zucker, Wasser und ein wenig Citronenschale, nach Belieben auch in geklärtem Zucker, auf dem man zuvor ein wenig Citronenschale abgerieben hat, wozu die Trauben und Beeren nur kurzer Minuten bedürfen, und ordnet die Früchte nach dem Erkalten in geschmackvoller Zusammenstellung nach den verschiedenen Farben auf einer Compotschale. Den Saft von allen Früchten siedet man zusammen in einem glasirten Casserol geléeartig dick ein und schüttet ihn über die Macédoine, welche kaltgestellt und dann als sehr angenehmes und appetitlich aussehendes Compot auf den Tisch gegeben wird.

Macédoine von Früchten in Gelée. Zu dieser Art von Gelées hat man glatte, ziemlich hohe runde Kuppelformen, die man in gestoßenes Eis eingräbt und in welche eine zweite, etwas kleinere Form eingehängt werden kann, deren innerer Raum ebenfalls mit gestoßenem Eis gefüllt wird. Man bereitet nun ein sehr durchsichtiges Ananas- oder Citronen-Gelée, indem man 1/2 Kilogramm geklärten Zucker mit der Schale einer Ananas sowie dem Saft von drei Citronen verkocht, durchseiht und mit 50 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt, oder auch die Schale von drei Citronen auf dem Zucker abreibt und den Saft von sechs Früchten darüberpreßt, mit 40 Gramm Hausenblase oder Gelatine, 1/2 Liter Wasser und 1/2 Liter Weißwein auf dem Feuer abrührt, bis die Hausenblase aufgelöst ist. Mit einem dieser flüssigen Gelées füllt man die größere, ins Eis eingegrabene Form und läßt es gehörig starr werden; hierauf nimmt man das Eis aus der innen eingehängten kleineren Form, füllt sie schnell mit warmem Wasser an und hebt sie heraus. Der innere, dadurch leer gewordene Raum wird nun entweder mit auserlesen schönen, sehr frischen Garten-Erdbeeren, weißen und rothen Himbeeren, weißen und rothen Johannisbeertrauben kranzförmig belegt und diese Beerenschichten jedesmal mit Gelée übergossen, das man vor dem Einlegen einer neuen Schicht erstarren läßt, oder man ordnet halbe Aprikosen, Pfirsichen, blaue und rothe Pflaumen, Birnen, Aepfel, Kirschen, kleine Weintrauben, Apfelsinenschnitze nebst allerhand eingelegten Früchten in schönem Farbenwechsel mit dazwischen eingegossenen Schichten des durchsichtigen Gelées. Die oberste Schicht wird von dem Gelée gebildet, die Form mit einem Deckel belegt, auf den man ebenfalls gestoßenes Eis thut, worauf man die Form mehrere Stunden so stehen läßt, dann rasch in warmes Wasser taucht, abwischt und auf eine Schale ausstürzt. Wenn die Macédoine vollständig gelungen ist, bildet sie eine sehr schöne Zierde für die Tafel und schmeckt noch überdies vorzüglich gut.

Macédoine von Gemüsen, s. auch Gemüse, gemischtes. Man stellt eine Gemüse-Macédoine gleichfalls nach den jeweiligen Erzeugnissen der Jahreszeit zusammen, z. B. im Frühling aus jungen Carotten, Blumenkohlröschen, Spargel, jungen grünen Bohnen und grünen Erbsen, später aus Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl, enthülsten Puffbohnen, kleinen Zwiebeln, Rosenkohlherzchen, Schwarzwurzeln, kleinen Champignons u. dergl., formt die Rüben und Möhren mit dem Gemüseausstecher oder einem geriefen Messer in zierliche Oliven, Birnen u. s. w., die Bohnen in schräge Dreiecke, den Blumenkohl in kleine Röschen, Artischocken in Würfel, blanchirt jedes Gemüse in siedendem Wasser und dünstet dann jedes für sich in Butter oder Fleischbrühe weich, worauf man eine kräftige, mit Mehlschwitze legirte Sauce aus der benützten Fleischbrühe für das Ganze bereitet, die man beim Anrichten über die kranzförmig oder in einzelnen Feldern auf der Schüssel arrangirten Gemüse aufgiebt.

Macis oder **Muskatblüthe,** franz. fleur de muscade, macis; engl. mace. Eines der bekanntesten und beliebtesten Gewürze, welches aus der getrockneten Fruchthülle der echten Muskatnuß besteht; die sogenannte Muskatblüthe liegt unter der äußeren trocken-fleischigen Schale um die harte Holzschale der Nuß, sieht in frischem Zustande purpurroth, getrocknet dagegen safran- oder orangegelb aus, wird aus korallenförmig zerschlitzten, plattgedrückten Häutchen mit gezähnter Spitze gebildet, hat einen schwachen Fettglanz, ist etwas steif und zerbricht leicht beim Biegen. Geruch und Geschmack sind stark und eigenthümlich gewürzhaft und brennend, ähnlich, aber lieblicher und aromatischer als bei der Muskatnuß. Gute Waare muß orangegelb aussehen, kräftig riechen, etwas zäh, biegsam und ölig sein; die weißlichen, wie die braunen und schwärzlichen Macis sind von geringem Werth und sehr untergeordnetem Geschmacke. Wir erhalten sie meist

von den Molukken über Holland, doch wird seit einiger Zeit auch in Ostindien und Südamerika der Muskatnußbaum angepflanzt; man benützt die Muskatblüthen als Küchen= und Back=Gewürz, darf wegen ihres starken Geschmacks aber nur sehr kleine Quantitäten davon nehmen; ebenso verwendet man sie wie das daraus gewonnene ätherische Oel vielfach zur Bereitung von Parfümerien.

Madeira=Bavaroise oder Crême à la Bavaroise mit Madeira. Man reibt die Schale von zwei Citronen auf 1/2 Kilogramm Zucker ab, stößt den Zucker, vermischt ihn mit drei ganzen Eiern, acht Eidottern, dem Saft von zwei Citronen und einer knappen halben Flasche Madeira, schlägt diese Mischung über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Crême, mengt 45—50 Gramm aufgelöste Gelatine oder Hausenblase hinzu und stellt das Gefäß auf Eis oder in sehr kaltes Wasser, wo man die Mischung verrührt, bis sie zu stocken beginnt. Dann zieht man den steifen Schaum von 1/2 Liter süßem Rahm darunter, füllt die Crême in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt sie auf Eis erstarren.

Madeira=Buns, englische. 250 Gramm feines Mehl, 125 Gramm frische, in Stückchen zerpflückte Butter, 90 Gramm gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, ein knapper Theelöffel gestoßener Ingwer, 15 Gramm gestoßener Kümmel, eine Prise Muskatnuß und eine Prise Salz, sowie zwei zerquirlte Eier und ein halbes Weinglas voll Madeira werden gut untereinandergemischt, zu einem leichten Teige verrührt und dieser in gebutterten Tortenförmchen eine Viertelstunde bei ziemlicher Hitze gebacken.

Madeira=Cake, englischer. Fünf bis sechs ganze Eier werden zu Schaum geschlagen, worauf man nach und nach 180 Gramm feingesiebten Zucker, 180 Gramm sehr trockenes, feines Weizenmehl, 125 Gramm zerlassene, aber nicht mehr heiße Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone darunterrührt und einen Augenblick, bevor der Teig in die Form kommt, eine reichliche Messerspitze voll doppeltkohlensaures Natron hinzumischt und den Kuchen eine Stunde bei gemäßigter Hitze bäckt. Man nennt diesen in England sehr beliebten Kuchen Madeira=Kuchen, weil er meistens zum Madeira gegessen wird.

Madeira=Crême, s. auch Madeira=Bavaroise. Eine halbe Flasche Madeira verrührt man mit acht Eidottern und 250 Gramm gestoßenem Zucker nebst dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Citrone, schlägt dies Alles über gelindem Feuer bis fast zum Kochen, quirlt einen Eßlöffel Stärkemehl in kaltem Wasser glatt, rührt es zu dem Wein und setzt das Umrühren über dem Feuer so lange fort, bis die Masse einmal aufgekocht hat. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, zieht den steifen Schnee der acht Eiweiße darunter, füllt die Crême in eine Form oder Schale, läßt sie im Kalten steif werden und servirt sie, mit kleinen Biscuits oder eingemachten Früchten garnirt. Anstatt des Stärkemehls kann man auch 30—36 Gramm aufgelöste Gelatine daruntermischen, nachdem man die Crême vom Feuer genommen hat, ohne sie bis zum Kochen kommen zu lassen.

Madeira=Gelée. 375 Gramm vom feinsten Hutzucker werden mit reichlich 1/4 Liter frischem Wasser geläutert und zu einem klaren Syrup verkocht, den man durchseiht und lauwarm mit 45 Gramm aufgelöster Hausenblase und 3/4 Flasche Madeira vermischt, worauf man Alles in eine Form füllt und auf Eis erstarren läßt. — Oder man bereitet ein sehr rein geklärtes Kalbsfuß=Gelée und vermischt es mit 15 Gramm aufgelöster Hausenblase sowie 3/4 Liter Madeira, den man mit dem nöthigen Zucker versüßt hat, gießt das Gelée in die mit Mandelöl bestrichene Form und läßt es starr werden.

Madeira=Krusten. Von sechs frischbackenen Mundbrödchen reibt man die braune Rinde ab und zerschneidet die Brödchen in gleichgroße, ovale Schnitten, die man nebeneinander auf eine flache Schüssel legt und mit Madeira übergießt, bis sie ganz damit durchzogen sind; hierauf werden sie in geschlagenes Ei getaucht und in geriebener Semmel oder häufig auch in gestoßenen süßen Makronen umgewendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön hellbraun gebacken. Nachdem sie auf einem Löschpapier entfettet worden, bestreicht man sie auf einer Seite mit aufgelöstem Johannisbeer=Gelée oder mit Aprikosen=Marmelade und richtet sie kranzförmig an, um sie noch warm als Mehlspeise, süßes Zwischengericht oder Dessert zu Tische zu geben.

Madeira=Pudding, englischer. 160 Gramm frische Butter werden zu Schaum geschlagen, worauf man allmählich 125 Gramm gestoßenen Zucker, 125 Gramm trockenes feines Mehl, vier zerquirlte Eier, sowie 125 Gramm würflig geschnittenes Citronat hinzumischt, eine Form mit Butter ausstreicht, auf dem Boden mit einem Stern von Citronatscheibchen belegt, die Masse hineinfüllt und 1 1/2 Stunden im Wasserbade kocht. Beim Anrichten stürzt man den Pudding aus und servirt ihn, nur mit Zucker bestreut, zum Madeira.

Madeira=Pudding mit Obst=Marmelade. Man bereitet einen guten Butterteig, treibt ihn sehr dünn auf, schneidet ihn in runde Scheiben nach der Größe der Puddingform, die man benützen will, legt auf den Boden der gebutterten Form eine solche Teigscheibe, überstreicht dieselbe mit Apfel= oder Reineclauden=Marmelade, deckt einen zweiten Teigboden darauf, den man mit Kirsch= oder Himbeer=Marmelade bestreicht, und fährt mit dem Einlegen solcher abwechselnder

Teig= und Marmelade=Schichten fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Man bäckt den Pudding nun fast 1 1/2 Stunden bei mäßiger Hitze oder kocht ihn 2 1/2 Stunden im Wasserbade und giebt ihn, mit Zucker besiebt, zu Tisch.

Madeira=Sauce. 1/2 Liter braune Coulis verkocht man mit zwei Gläsern Madeira und einigen Löffeln gut entfetteter Brat=Sauce von Rinds=Lende, Kalbs=Fricandeau oder von welchem Braten man sonst die Sauce beigeben will, was bei den obengenannten am häufigsten geschieht, zu einer dickämigen Sauce, deren Geschmack man mit einer Prise gestoßenem Zucker mildert. Ist die Sauce zu Kalbskopf bestimmt, so fügt man häufig noch ein klein wenig Cayenne=Pfeffer hinzu.

Madeira=Sauce zu Schinken oder Rindszunge. 1/2 Liter braune Coulis wird mit einer ganzen, geschälten Zwiebel, der dünn abgeschälten Schale einer halben kleinen Citrone und 20—25 Gramm Zucker verkocht, worauf man zwei Weingläser Madeira angießt, die Sauce nochmals damit aufwallen läßt, mit ein wenig Citronensaft und Salz abschmeckt und durchseiht. — Hat man keine braune Coulis vorräthig, so bereitet man sich eine braune Mehlschwitze, die man mit sehr kräftiger, brauner Bouillon zu einer glatten und sämigen Sauce kocht, und beobachtet hierauf ganz das oben angegebene Verfahren.

Madeira=Sauce mit Trüffeln. Man dünstet drei bis vier geschälte Trüffeln in etwas brauner Bouillon und einem Glase Madeira weich, schneidet sie in dünne Scheiben und thut sie sammt ihrer Brühe zu 1/2 Liter brauner Coulis, die man mit zwei Gläsern Madeira, etwas Citronenschale und einem Kaffeelöffel Zucker aufgekocht hat, läßt Alles noch eine Weile zusammen dämpfen und schärft die Sauce mit ein wenig Citronensaft ab.

Madeira=Sauce, süße. Vier Eidotter werden mit einem Löffel Mehl, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, zwei bis drei Eßlöffeln Zucker und einer halben Flasche Madeira glatt gequirlt und dann mit der Schneeruthe über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Sauce geschlagen, die man zu Mehlspeisen verschiedener Art giebt. — Oder man stellt die Madeira=Sauce auf folgende Art her: Man kocht 125 Gramm Zucker, etwas ganzen Zimmt, den Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone eine Viertelstunde in 1/2 Liter Wasser, seiht letzteres durch, verdickt es mit einer hellen Mehlschwitze, verrührt die Sauce über gelindem Feuer nach und nach mit einer halben Flasche Madeira und legirt sie zuletzt mit drei Eidottern.

Madeira=Sauce, kalte, zu kalten Mehlspeisen. 250 Gramm frische Butter werden geklärt und nach Beseitigung von Schaum und Bodensatz auf Eis oder in ein Gefäß mit kaltem Wasser gestellt und zu Schaum gerührt, worauf man nach und nach 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, fünf rohe und fünf hartgekochte, zerriebene Eidotter, eine knappe halbe Flasche Madeira und den Saft einer Citrone unter langanhaltendem Umrühren hinzusetzt und die Sauce durchschlägt.

Madüe=Maräne, s. Maräne.

Magdalenen=Brod. 125 Gramm geschälte und gestoßene süße Mandeln werden mit 200 Gramm Zucker und zwölf Eidottern zu Schaum gerührt; dann schlägt man sechs Eiweiße zu steifem Schnee und zieht denselben nebst 20 Gramm feinem Mehl unter die Masse, füllt dieselbe in länglich=viereckige, mit Butter bestrichene Kapseln von steifem Papier, bestreut sie mit gehackten Mandeln und bäckt sie bei gelinder Hitze. Nachdem das Magdalenen=Brod aus den Kapseln genommen ist, überzieht man es mit einer Citronen= oder Punsch=Glasur, läßt dieselbe trocknen und zertheilt das Brod in einzelne Schnitten.

Magdalenen= oder Madeleine=Kuchen. 250 Gramm gestoßener Zucker werden mit acht Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone eine Viertelstunde nach einer Seite hin gerührt, worauf man 250 Gramm feines Mehl darunter mischt, 250 Gramm geklärte Butter noch warm hinzufügt und den steifen Schnee der acht Eiweiße unter die Masse zieht, welche man hierauf zwei Messerrücken dick auf ein gebuttertes Backblech streicht, mit einem Papierrand umgiebt, mit weichem Eiweißschaum überstreicht, mit Mandelstreifchen und Zucker bestreut, mit einigen Tropfen kaltem Wasser besprengt und in einem mäßig heißen Ofen bäckt.

Magdalenen=Kuchen auf französische Art. Auf 250 Gramm Zucker reibt man die Schale einer Citrone und die einer bitteren Pomeranze ab, stößt den Zucker, vermischt ihn mit 250 Gramm feingesiebtem Mehl, sechs ganzen Eiern und vier Dottern, zwei Löffeln Cognac oder Kirschwasser und einer Prise Salz, fügt zuletzt 200 Gramm gut geklärte und noch warme Butter hinzu, füllt eine Anzahl kleiner, ovaler, mit geklärter Butter ausgestrichener Formen mit dem Teig und bäckt die Kuchen bei mäßiger Hitze. — Giebt man den Magdalenen=Kuchen als süße Zwischenspeise beim Mittagessen, so zerläßt man 60 Gramm Butter, rührt 125 Gramm Mehl, 150 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, einen Eßlöffel Orangenblüthenwasser, drei Eidotter und den Schnee der drei Eiweiße damit zu einem leichten Teige an und bäckt denselben eine Stunde lang in einer gebutterten Form.

Magdalenen=Torte. 1/2 Kilogramm geklärte oder ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt und mit neun Eidottern, 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker und 1/2 Kilogramm feinstem Kartoffelmehl in der Weise vermischt, daß man

abwechselnd ein Dotter, einen Löffel Zucker und einen Löffel Kartoffelmehl nach und nach hinzufügt. Zuletzt mengt man eine gestoßene Schote Vanille und den festgeschlagenen Schnee der neun Eiweiße unter den Teig, füllt denselben in ein gebuttertes Tortenblech, bäckt die Torte bei guter Hitze eine reichliche Stunde und überzieht sie dann mit einer Citronen- oder Vanille-Glasur.

Magen-Bitter. Um einen solchen auf einfache Art ohne Destillation herzustellen, digerirt man 100 Gramm bittere Pomeranzenschalen, 24 Gramm Sternanis, 8 Gramm gewöhnlichen Anis, 15 Gramm Enzian, 15 Gramm Alantwurzel, 8 Gramm Tausendguldenkraut und 8 Gramm Cremortartari zwei bis drei Wochen in vier Liter feinem Branntwein, filtrirt denselben dann, versüßt ihn mit 1 Kilogramm geklärtem Zucker und zieht den Liqueur auf Flaschen. — Oder man digerirt in 2 Liter Weingeist 90 Gramm Pomeranzenschale, 8 Gramm Wermuth, 8 Gramm Tausendguldenkraut, 4 Gramm Engelsüßwurzel, 8 Gramm Veilchenwurzel, 8 Gramm Cardobenedictenkraut, 4 Gramm ganzen Zimmt und 4 Gramm Muskatnuß 14 Tage bis 3 Wochen lang, filtrirt den Branntwein und versüßt ihn mit 1/2 Kilogramm geläutertem Zucker.

Magen-Brod. Zwölf Eidotter werden mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker eine Stunde lang gerührt, worauf man 200 Gramm ungeschälte, gestoßene Mandeln, zwei Kaffeelöffel voll gestoßene Nelken und 250 Gramm feines Mehl hinzumischt, die Masse in eine gutgebutterte steife Papierkapsel füllt, bei ziemlicher Hitze bäckt und in fingerstarke Schnitten zerschneidet. — Noch feiner wird das Magen-Brod, wenn man 250 Gramm rohe Mandeln und 250 Gramm Zucker zusammen stößt, mit vier ganzen Eiern und sechs Dottern zu Schaum rührt, dann 30 Gramm feingehacktes Citronat, 30 Gramm candirte Pomeranzenschale, 4 Gramm gestoßenen Zimmt, 4 Gramm gestoßene Nelken und den Schnee der sechs Eiweiße hinzufügt und die Masse in einer gebutterten Form oder Kapsel bäckt.

Magen-Essenz. Man digerirt 375 Gramm Chinarinde, 180 Gramm Curaçaoschalen und 30 Gramm Zimmtblüthen in 4 Liter bestem Weingeist 2—3 Wochen, filtrirt die Flüssigkeit, versüßt sie mit 1 Kilogramm geläutertem Zucker oder versüßt sie auch gar nicht und füllt sie auf Flaschen.

Magen-Leckerli, s. Leckerli, Magen-.

Magen-Morsellen. 1 1/2 Kilogramm Raffinadezucker wird geläutert und zum Flug gekocht, worauf man ihn vom Feuer nimmt, einige Minuten stehen läßt und mit 60 Gramm gestoßenem Zimmt, 33 Gramm gestoßenen Gewürznelken, 8 Gramm gestoßenen Cardamomen, einer halben geriebenen Muskatnuß, der abgeriebenen oder feingehackten Schale einer Citrone, 60 Gramm feingehacktem Citronat, 60 Gramm candirter Pomeranzenschale und 80 Gramm geschälten und in dünne Streifchen geschnittenen Mandeln verrührt, in lange, steife Papierkapseln ausgießt und nach dem Erstarren in länglich-viereckige Streifen zertheilt.

Magen-Wurst. Man reinigt den Schweinemagen, reibt ihn mit Salz aus und nimmt alles darin befindliche Fett heraus; dann bereitet man eine Mischung von gleichen Theilen weichgekochter und feingeschnittener Schwarten und würfliggeschnittenem, mageren Schweinefleisch, fügt den vierten Theil soviel gekochten und gewürfelten, ungesalzenen Speck hinzu, würzt Alles mit Salz, etwas gestoßenen Nelken und Cardamomen, ein wenig Pfeffer und feingeriebenem Majoran, feuchtet die Masse mit Wellfleischbrühe und einer Kelle durchgeseihtem Schweineblut an, füllt sie in den Magen, bindet und pflöckt denselben fest zu, läßt die Wurst fast zwei Stunden langsam in der Wellfleischbrühe kochen, preßt sie dann eine Nacht lang zwischen zwei Bretern, wovon das oberste mit einem Stein beschwert wird, und hängt sie 10—12 Tage in den Rauch. Häufig kommen auch die Schweinszungen mit in die Magenwurst, doch wird dieselbe dann noch etwas anders bereitet und heißt Zungenwurst, s. d.

Magenta-Biscuits. 60 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und mit 30 Gramm frischen Orangenblüthen in einem Marmormörser gestoßen, worauf man Beides mit 1/2 Kilogramm Zucker und zwölf Eidottern zu Schaum rührt, 375 Gramm feines Mehl, 180 Gramm zerlassene Butter und den Schnee der zwölf Eiweiße allmählich hinzumischt und die Masse in kleinen, mit Butter bestrichenen und mit Mandeln ausgestreuten Formen bäckt; auch die Oberfläche der Biscuits wird mit Mandeln und Zucker bestreut und die Backzeit dauert bei gelinder Ofenwärme eine halbe Stunde. Kann man sich keine frischen oder gerösteten Orangenblüthen verschaffen, so nimmt man zwei Löffel Orangenblüthenwasser zu dem Teig.

Magsamen, süddeutscher Ausdruck für Mohn.

Mai-Butter. 125 Gramm ausgewaschene, sehr frische Butter werden mit vier hartgekochten Eidottern, etwas feingehackter Petersilie, Kerbel, Schnittlauch und Estragon im Mörser oder einer Reibschale tüchtig durcheinandergearbeitet und zuletzt mit dem Rührlöffel durch ein Sieb auf einen Teller gestrichen.

Maien-Zieger, Schweizer. Zu 2 Liter Milch nimmt man zwölf Eier, zerquirlt dieselben gehörig mit der Milch, setzt die Mischung in einem Messing-Casserol über gelindes Feuer und bringt sie zum Kochen; wenn sich die Milch dann nicht von selbst scheidet, so spritzt man kaltes Wasser hinein, bis sie gerinnt, und läßt

sie ziemlich dick werden, damit man ordentlichen Zieger (Quark oder Topfen) bekommt. Man schüttet die Masse in ein rundes, durchbrochen geflochtenes Weidenkörbchen, läßt die Molken einige Stunden gehörig ablaufen, stürzt den Maien-Zieger auf eine Schüssel, die man mit Blumen garnirt, und giebt ihn mit Brod, Butter und Honig oder auch mit versüßtem Rahmschaum zum Abendessen.

Maifisch, s. v. w. Alse, s. d.

Mailänder Kuchen, s. Kuchen, Mailänder.

Mailänderli. 1/2 Kilogramm Mehl wird mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 250 Gramm Butter, fünf Eidottern und einem Glase Weißwein zu einem Teige gewirkt, den man zwei Messerrücken stark ausrollt, mit beliebigen kleinen Blechformen zu Sternen, Ringen u. dergl. ausstich, mit geschlagenem Ei überstreicht und bei ziemlicher Hitze auf einem Blech bäckt. — Oder man bereitet den Teig aus 250 Gramm geschälten und feingestoßenen Mandeln, 250 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, 375 Gramm Mehl, der abgeriebenen Schale einer Citrone und zwei ganzen Eiern, während das übrige Verfahren ganz wie oben bleibt.

Mailänder Torte. 250 Gramm Butter werden mit vier ganzen Eiern zu Schaum gerührt, worauf man allmählich noch vier Dotter, 90 Gramm Zucker, zwei Löffel Rosenwasser, drei Löffel fetten süßen Rahm, 1/2 Kilogramm feines Mehl und die feingehackte Schale einer Citrone hinzumischt, die Masse in einem gebutterten Tortenblech bei gelinder Hitze eine Stunde bäckt und die Torte schließlich mit einer Glasur überzieht und mit eingemachten Früchten belegt.

Majoran oder Mairan, franz. marjolaine, engl. marjoram, lat. **Majorana** oder **Origanum majorana.** Ein in Spanien, Portugal und Syrien einheimisches, bei uns in den Gärten cultivirtes, sehr gewürzhaft riechendes und schmeckendes Kraut mit eiförmigen, feinbehaarten, graugrünen Blättern, die in getrocknetem und pulverisirtem Zustande als Würze an vielerlei Speisen und Saucen sowie an die Wurst verwendet werden; ebenso benützt man sie mannigfach in der Arzneikunde. Man hat deutschen und französischen Majoran, von denen letzterer einen stärkeren Geruch und Geschmack hat; man säet ihn Anfang März in das Mistbeet, versetzt die Pflänzchen Ende Mai in gutgedüngte Beete, schneidet das Kraut dann im August vor der Blüthe ab und trocknet es an einem luftigen Ort.

Majoran-Sauce zu Kalbfleisch, Gänseklein u. dergl. Man bereitet eine helle Mehlschwitze aus einem Kochlöffel Mehl und etwas zerlassenem Speck oder Butter, verkocht dieselbe mit einem Theil der Brühe von dem Fleisch zu einer sämigen Sauce und läßt eine reichliche Messerspitze fein zerriebenen, getrockneten Majoran, nach Belieben auch eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer einigemal damit aufkochen.

Mairübe. Eine frühe Art Rüben, welche in manchen Gegenden von Norddeutschland angebaut wird und zarter ist, als die meisten übrigen Rüben-Sorten außer den märkischen Rübchen. Man schneidet das Kraut von den jungen Rüben ab, ebenso die spitzigen Wurzeladern, schält und wäscht sie gut und siedet sie entweder erst in kochendem Wasser weich oder kocht sie gleich in Fleischbrühe, da sie zum Weichwerden höchstens drei Viertelstunden bedürfen. Sobald sie weich sind, verdickt man die Brühe mit einer hellgelben Mehlschwitze, thut noch eine Prise Salz und etwas gehackte Petersilie hinzu und läßt sie damit eine reichliche Viertelstunde durchdämpfen, um sie zu Lamm- oder Hammel-Coteletten, rohem Schinken oder grillirtem Fleisch aufzugeben. Zuweilen thut man zuletzt auch kleine, abgekochte Kartoffeln dazu, die man eine Zeitlang mit den Rüben dünsten läßt.

Mais, türkischer Weizen, Welschkorn oder Kukuruz, franz. maïs, blé de Turquie, engl. maize, indian corn, lat. **Zea Mais.** Diese sehr ertragreiche und in allen Theilen nutzbare Getreideart stammt aus Amerika und hat sich seit der Entdeckung dieses Welttheils über die ganze alte Welt verbreitet; früher wurde der Mais vorzugsweise in Italien, Spanien, Portugal, Ungarn, Griechenland und der Türkei angebaut, aber seit neuerer Zeit cultivirt man ihn auch in Süd- und Norddeutschland, da sein Anbau sowohl als Körnerfrucht wie als Grünfutter vortheilhaft ist. Die Maispflanzen haben faserige, lange Wurzeln, einen geraden, aufrechtstehenden, hohlen, aus einzelnen Gelenken bestehenden Halm und lange, schilfartige, hellgrüne Blätter; an der Spitze des Halmes erscheinen die männlichen Blüthenrispen, die einen gelben Blüthenstaub ausstreuen und damit die an den Seiten des Halms erscheinenden weiblichen Blüthen in Gestalt kolbenförmiger, von Blatthüllen umschlossener Aehren befruchten. Die Samen oder Früchte bestehen aus rundlichen, ziemlich großen, meist glänzend gelben Körnern, die in 6—12 Reihen dichtgedrängt nebeneinander um den 18—36 Centimeter langen und 3—6 Centimeter dicken Samenkolben sitzen. Man hat verschiedene Arten von Mais, die sich durch Höhe der Stengel, Größe der Blätter und Kolben und Farbe der Körner von einander unterscheiden, auch üben Klima und Bodenbeschaffenheit hierbei einen großen Einfluß aus. Man hat Mais mit gelben, weißen, rothen, blauen, violetten, schwarzen und marmorirten Körnern, die an Form und Ertrag sehr verschieden sind — in Spanien soll es über hundert verschiedene Abarten geben; die amerikanischen Mais-Sorten sind die schönsten, größten und ergiebigsten, können aber wegen ihrer langen Vegetationszeit in weniger warmen Klimaten nicht angebaut

werden. Unter den europäischen Maisarten hat man gelbe und weiße, von denen man vorzugsweise eine frühreifende kleinkolbige und eine später reifende große gelbe Sorte sowie eine kleinkolbige weiße Sorte anbaut; die weißen Arten reifen früher, sind ergiebiger und geben besseres Mehl als die gelben, letztere gedeihen jedoch leichter und verlangen einen weniger fruchtbaren Boden als jene. Baut man den Mais als Grünfutter, so wählt man dazu gewöhnlich den sogenannten virginischen Riesenmais oder den amerikanischen Pferdezahnmais und andere amerikanische Sorten, die außerdem auch in der Gartenkunst als Zierpflanzen verwendet werden. Der Mais gedeiht am besten bei warmem, etwas feuchtem Klima in einem milden, lockeren, lehmigen Sandboden, wogegen ihm strenger und kalter Boden gar nicht zusagen; die Zeit der Aussaat muß sich nach der Witterung richten und man nimmt dieselbe meist im Mai bei warmem, trockenem Wetter vor. Die Art der Bestellung unterscheidet sich danach, ob man den Mais als Grünfutter, zu Körnererzeugung oder zur Erzeugung von Stengeln für Zucker- oder Spiritus-Gewinnung anbauen will. Die Ernte erfolgt, wenn die Spitzen der Deckblätter weiß werden und die Körner dem Druck des Nagels widerstehen; da nicht alle Kolben gleichzeitig reifen, so nimmt man die völlig reifen von Zeit zu Zeit ab, schneidet später die Maisstengel dicht über der Erde ab und stellt sie in Bündeln zum Trocknen auf. Das Entkörnen der an der Luft oder im Backofen getrockneten Kolben geschieht entweder im Großen durch eine Maisentkörnungsmaschine, oder im Kleinen, indem man sie in groben Säcken ausdrischt. Die Maiskörner sind ganz oder geschroten, auch zu Gries vermahlen ein treffliches Mastfutter für Federvieh, Rindvieh und Schweine; aus dem Maismehl bereitet man Brei, Klöße, Brod, Kuchen, Eierkuchen, italienische Polenta, Schmarrn und Aehnliches, auch dienen die Körner als Kaffee-Surrogat, zur Herstellung von Stärke, Bier und Branntwein. Die ganz jung abgenommenen Kolben, an denen die Körner noch weich sind, werden in Essig eingemacht und in Amerika auch gekocht gern genossen. Das Stroh benützt man nicht allein als Viehfutter, sondern seit neuerer Zeit auch zur Papierbereitung.

Mais-Brod, amerikanisches; s. auch Brod von Maismehl. Man vermischt 1 Kilogramm Maismehl mit 2 Kilogramm Weizenmehl und zwei Löffeln Salz, löst zwei reichliche Eßlöffel oder 50—60 Gramm Hefe in 1/4 Liter lauwarmem Wasser auf, gießt die Hefe in eine mitten im Mehl gemachte Vertiefung, verrührt Alles zu einem Teig und bestäubt denselben mit Mehl, worauf man ihn zudeckt und an einem warmen Ort 1 1/2—2 Stunden aufgehen läßt. Hierauf schüttet man noch etwas laues Wasser zu, knetet den Teig tüchtig durch, formt ihn zu runden oder länglichen Broden, läßt dieselben eine halbe Stunde aufgehen und bäckt sie 1 3/4—2 Stunden.

Mais-Gries-Schmarrn, österreichischer. In 1 Liter siedende Milch quirlt man 1/2 Liter Mais-Gries, läßt denselben einigemal aufkochen, dann eine halbe Stunde etwas abseits vom Feuer zu einem dicken Brei dünsten, worauf man ihn in eine Pfanne mit 90 Gramm siedender Butter schüttet, auf einer heißen Stelle zuerst von unten bräunt, umdreht, mit zwei Gabeln zu großen Brocken zerreißt, nochmals etwas fest und braun werden läßt und zu gedünstetem Backobst oder geschmorten frischen Pflaumen aufgiebt.

Mais-Klöße. In siedendes Wasser oder noch besser siedende Milch zerquirlt man langsam soviel Maismehl ein, daß ein ziemlich dicker Brei dadurch entsteht, fügt eine Prise Salz hinzu und kocht den Brei unter fortdauerndem Umrühren zehn Minuten bis eine Viertelstunde gehörig durch, schüttet ihn dann aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit zwei bis drei Eiern und einigen Löffeln Weizenmehl, sticht mit dem in siedendes Wasser getauchten Löffel Klöße davon ab und bäckt dieselben in Butter oder gutem Rindsfett, um sie zu gekochtem Backobst zu geben.

Maiskolben in Essig einzumachen. Der zum Einlegen bestimmte Mais wird ganz jung abgepflückt, wenn die Kolben höchstens so lang und stark wie ein kleiner Finger sind; man befreit die kleinen Kolben von den Deckblättern und Fasern, kocht sie in Salzwasser halbweich, läßt sie ablaufen und legt sie nach dem Erkalten in Glasbüchsen, wonach man sie mit feinem, einmal aufgekochtem und wieder ausgekühltem Essig übergießt, den man nach Verlauf von acht Tagen abschüttet, nochmals aufkocht und aufs Neue darübergießt, um die Büchsen dann gehörig zuzubinden und aufzubewahren. Man nimmt auch zuweilen Estragonessig hierzu, oder schichtet Estragonblätter, weiße Pfefferkörner und etwas Meerrettig zwischen die Maiskolben. — Ein anderes Verfahren besteht darin, die Kolben nicht zu kochen, sondern frisch mit Salz zu bestreuen (auf jedes 1/2 Kilogramm Mais 16 Gramm Salz gerechnet) und 48 Stunden an einem kühlen Orte stehen zu lassen, worauf man sie mit dazwischengestreuten Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Estragon in Büchsen schichtet und mit ungekochtem Weinessig übergießt.

Maiskolben einzumachen auf amerikanische Art. Man legt frische, ganz junge Maiskolben in einen Steintopf mit dazwischengelegten Lorbeerblättern und ein wenig Basilicum und übergießt sie mit siedendem Essig, läßt denselben auskühlen und bindet den Topf zu. — Oder man kocht die Maiskolben in siedendem Salzwasser einmal auf, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb und kocht guten Weinessig mit einigen Lorbeerblättern, spanischem Pfeffer, Chalotten und ein wenig Knoblauch; dann legt man den Mais in einen Topf, streut reichlich Senfkörner

oben darüber und übergießt sie mit dem ausgekühlten Essig. — Außerdem macht man ihn auch ohne Zuthat von Essig in Salzwasser ein, indem man die schon völlig ausgewachsenen Aehren, so lange die Körner noch weich sind, abschneidet, in scharf gesalzenem Wasser einmal aufkochen läßt, in Blechbüchsen einlegt, mit Salzwasser übergießt, die Büchsen verlöthet und im Wasserbade eine reichliche Viertelstunde kocht, um sie später beim Gebrauch in demselben Wasser wieder heiß zu machen und mit frischer oder zerlassener Butter zu Tisch zu geben.

Maiskolben einzumachen, auf ungarische Art. Kleine, junge Maiskolben werden aus ihrer Hülle geschält und geputzt, mit dazwischengestreuten Pfefferkörnern, Salz, geschälten Chalotten und grünen Paprikaschoten in Gläser gelegt und mit gutem Essig übergossen, worauf man die Büchsen zubindet und aufbewahrt.

Maiskolben, gebraten, auf schwäbische Art. Sobald die Maiskolben ihre volle Größe erreicht haben, die Körner aber noch weiß und weich sind, nimmt man sie ab, befreit sie von den Hüllen und Fasern, schneidet sie der Länge nach entzwei, bestreicht sie mit Butter und brät sie auf dem Rost, indem man das Bestreichen mehrmals wiederholt; sie werden dann sehr heiß zu Tisch gegeben.

Maiskolben, gekocht, auf amerikanische Art (Hot corn). Dieses amerikanische Lieblingsessen bereitet man, wenn der Mais das oben erwähnte Stadium der Reife erlangt hat, so daß die Körner völlig ausgebildet, aber noch weich und weiß sind; man beseitigt die Deckblätter und Fasern, wirft die ganzen Kolben in siedendes, schwach gesalzenes Wasser, läßt sie ungefähr eine halbe Stunde darin kochen, dann ablaufen und giebt sie sehr heiß zur Tafel, wo die Körner mit frischer Butter bestrichen und herausgegessen werden; zuweilen reicht man auch geschmolzene Butter dazu.

Mais-Kuchen, amerikanischer. 1 Liter feines Maismehl wird mit einem halben Eßlöffel Salz vermischt und auf ein Kuchenbret geschüttet; in die Mitte des Mehles macht man eine Vertiefung, gießt soviel warmes Wasser hinein, als man zur Herstellung eines steifen Teiges bedarf, knetet denselben tüchtig durcheinander, rollt ihn zu 2 Centimeter starken Kuchen aus, legt die Kuchen auf einen mit Butter bestrichenen Rost oder ein gebuttertes Blech und bäckt sie über scharfem Feuer auf beiden Seiten hellbraun, wonach man sie mit Butter bestreicht und heiß zum Frühstück servirt.

Mais-Kuchen, ausgebackene. Vier bis fünf Eßlöffel Maismehl werden mit 1/2 Liter lauwarmer Milch, einer Prise Salz und vier geschlagenen Eiern zu einem sehr geschmeidigen Teig verquirlt, den man aus einem großen Löffel in ein Casserol mit siedendem Speck oder kochender Butter laufen läßt, wonach man die Kuchen auf beiden Seiten hellbraun bäckt und, nachdem sie auf einem Löschpapier entfettet worden, heiß aufgiebt.

Maismehl-Brei. Man setzt 3 1/2 Liter Wasser zum Feuer, thut einen halben Eßlöffel Salz hinzu und bringt es zum Sieden, worauf man soviel feines Maismehl hineinrührt, daß ein dicker Brei entsteht, den man mit kochender Milch nach Wunsch verdünnt und unter fortgesetztem Umrühren zehn Minuten durchkocht; beim Anrichten übergießt man ihn mit hellbraun gemachter Butter.

Maismehl-Mush, amerikanisches. Ist ganz dasselbe wie der eben beschriebene Brei, indem man Maismehl langsam in siedendes Wasser oder siedende Milch einlaufen läßt, ein wenig Salz hinzufügt und das Ganze etwa 5—10 Minuten zu einem dicken Brei über dem Feuer verrührt; gewöhnlich giebt man eine Schüssel Milch dazu, sticht beim Essen einen Löffel Mush ab und taucht ihn in die Milch, von der man etwas dazu löffelt. Dieses Maismehl-Mush ist eines der bekanntesten amerikanischen Volks- und Nationalgerichte.

Maismehl-Omeletten. Drei bis vier Eßlöffel Maismehl zerquirlt man mit 1/2 Liter Milch und fünf bis sechs Eiern, fügt etwas Zucker und Salz hinzu und bäckt in einer Eierkuchenpfanne mit etwas zerlassener Butter mäßigdicke Omeletten davon, die man auf beiden Seiten hellbraun werden läßt und dann zusammenrollt.

Maismehl-Polenta, italienische. In einem Casserol bringt man 2 Liter Wasser zum Sieden schüttet langsam nach und nach 1/2 Kilogramm Maismehl und einen knappen halben Eßlöffel Salz hinein und rührt dasselbe über dem Feuer zu einem Brei ab, der so steif sein muß, daß der Löffel darin steht. Man schüttet diesen Brei auf ein Bret, formt ihn mit dem Kochlöffel zu einem dicken Klumpen, läßt ihn auskühlen und zerschneidet ihn mit einem Draht oder Messer in fingerstarke, feste Schnitten; hierauf bestreicht man eine Form oder ein Casserol fett mit Butter, streut geriebenen Parmesankäse hinein, legt schichtweise die Schnitten mit dazwischengestreutem Käse und frischen Butterstückchen hinein, streut Käse obendarauf, den man mit Butter beträufelt und bäckt die Polenta bei guter Hitze eine volle Stunde. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine Schüssel und reicht gebratene Leber oder gedämpftes Fleisch mit Sauce dazu, oder ißt die Polenta auch als alleiniges Gericht.

Mais-Pudding. 100 Gramm Maismehl werden in 1 Liter kochende Milch eingequirlt, nach dem Erkalten zwei Eier, 60 Gramm Butter, vier Eßlöffel Zucker und einige Tropfen Vanille-Essenz oder die abgeriebene Schale einer halben Citrone hinzugefügt, worauf man die Masse in

eine gebutterte Form schüttet und eine knappe Stunde bei mäßiger Hitze bäckt.

Mais-Pudding, amerikanischer. 1/2 Liter Milch wird mit einem Löffel Zucker und der Schale einer halben Citrone zum Kochen gebracht; während des Siedens rührt man vier Eßlöffel voll Maismehl hinein, setzt das Umrühren über dem Feuer 10 Minuten fort, schüttet den Brei aus und läßt ihn erkalten. Später vermischt man ihn mit drei bis vier zerquirlten Eiern, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Form, so daß er den nöthigen Raum zum Aufquellen behält, und bäckt ihn bei guter Hitze eine Stunde lang.

Mais-Soufflé. 200 Gramm Maismehl vermischt man mit 250 Gramm Zucker, 1 Liter kalter Milch, 125 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz und einigen Tropfen Vanille-Essenz, verrührt Alles über gelindem Feuer bis zum Kochen, nimmt die Masse vom Feuer, fügt sechs geschlagene Eidotter und den festen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt Alles in eine gebutterte Form und bäckt das Soufflé eine reichliche halbe Stunde bei mäßiger Hitze, um es dann, nur mit Zucker bestreut, sofort zu Tisch zu geben.

Mais-Suppe. 1 Liter Milch und 1 Liter Wasser werden mit einer großen Prise Salz gewürzt, zum Kochen gebracht und mit hineingequirltem Maismehl zu einer sämigen Suppe gleich einer gewöhnlichen Mehlsuppe verkocht, die man mit einem Stück frischer Butter schmackhaft macht und nach Belieben mit ein bis zwei Eidottern abzieht.

Mais-Tomerl, steyrischer. 1 Liter süße oder saure Milch wird mit 1/2 Liter Maismehl, einer guten Prise Salz, einem Stück Butter und zwei bis drei gehackten, in Butter geschwitzten Zwiebeln oder anstatt deren mit einer Anzahl geschälter, in dünne Scheibchen zerschnittener Aepfel tüchtig verquirlt, die Masse dann in eine fett gebutterte Bratpfanne geschüttet und bei guter Hitze braungebacken.

Maitrank oder **Mai-Bowle.** Zu diesem so beliebten Frühlings-Getränk hat man eine Menge mehr oder weniger zusammengesetzte Recepte, von denen wir zuerst die einfachsten, dann einige der complicirteren geben wollen. 1) Man thut eine Handvoll möglichst frischgepflückten Waldmeister (Asperula odorata), der noch keine Blüthen haben darf, in eine Terrine, gießt zwei Flaschen Moselwein, der sich am besten dazu eignet, oder irgend einen anderen leichten und reinen Weißwein darüber, deckt die Terrine zu und läßt den Wein eine halbe Stunde bis eine Stunde an einem möglichst kühlen Orte damit ziehen, nimmt den Waldmeister dann heraus, versüßt den Wein mit 125—150 Gramm Zucker, rührt ihn gut um, damit sich der Zucker löst, und servirt sofort das duftig-aromatische Getränk. Noch angenehmer wird dasselbe, wenn man zwei Apfelsinen, die während der Waldmeister-Saison am reifsten und süßesten zu haben sind, sorgsam abschält, in Schnitzchen zertheilt und mit in die Bowle legt. Auf diese einfache Art bereitet ist der Maitrank entschieden am besten, weil man so das unverfälschte Arom des Waldmeisters erhält, nur muß man sich wohl in Acht nehmen, denselben nicht zu lange in dem Wein zu lassen, da man sonst leicht Kopfweh von dem Maitrank bekommt. — 2) Zuweilen werden auch halb so viel junge Blätter von schwarzen Johannisbeeren zu dem Waldmeister gemischt und anstatt der Apfelsinen Citronenscheiben mit in den Wein gelegt. — Oder man thut zwei reichliche Hände voll Waldmeister, zwei bis drei in Scheiben geschnittene Apfelsinen, zwei Flaschen Weißwein und zwei Flaschen Rothwein in die Bowle, läßt Alles eine knappe Stunde ziehen, nimmt das Kraut heraus und versüßt den Wein nach Belieben. — Oder man mischt eine Handvoll Waldmeister, vier Zweigelchen junge Citronenmelisse, vier bis sechs frische Pfeffermünzblätter, ebensoviel junge Erdbeerblätter und schwarze Johannisbeerblätter, legt Alles in eine Terrine, fügt zwei in Scheiben geschnittene, von Schalen und Kernen befreite Citronen und drei bis vier Flaschen Moselwein hinzu, läßt die Kräuter höchstens eine halbe Stunde ziehen, nimmt sie heraus und thut Zucker nach Gutdünken zu dem Getränk, welches wie alle Weißwein-Bowlen wo möglich auf Eis oder doch sehr kühl stehen muß. — Am Rhein nimmt man häufig auf 4 Liter guten Weißwein 1/2 Kilogramm Zucker, den man in Stücke schlägt, in Wasser taucht und in die Terrine legt, worauf man die Schale einer halben Citrone, einige Stückchen feinsten ganzen Zimmt, eine Handvoll Waldmeister, einige Blätter Citronenmelisse, Pfeffermünzkraut, Kerbel, römische Kamille, schwarze Johannisbeere, Pimpernelle, Estragon, Balsamkraut, Basilicum und Fenchel hinzufügt und den Wein darüber gießt. — Diese und noch eine Menge anderer Kräutermischungen geben zwar einen stark gewürzt schmeckenden Wein, aber das Arom des echten, einfachen Maitranks übertrifft denselben entschieden an Lieblichkeit, besonders wenn man guten Moselwein dazu verwendet und vor dem Serviren eine halbe Flasche Champagner hinzufügt. Niemals lasse man sich verleiten, gleich fertigen Maitrank zu kaufen, der selten mit dem frischen Kraut, sondern gewöhnlich mit Hülfe der sogenannten, meist aus Tonkabohnen künstlich hergestellten Maitrank-Essenz bereitet ist und nie den Wohlgeschmack des frisch aufgesetzten besitzt.

Maître d'hôtel, Butter à la, s. Butter, Haushofmeister-.

Maître d'hôtel, Sauce à la, s. Haushofmeister-Sauce.

Maizena, s. v. w. feines, aus pulverisirter Maisstärke bereitetes Maismehl, welches von

Amerika aus in den Handel kommt und wie Arrowroot zu Mehlspeisen u. dergl. verwendet wird.

Makrele, franz. maquereau, engl. mackerel, lat. Scomber scomber. Gehört zu den Stachelflossern und Raubfischen und wird namentlich an allen Küsten des Atlantischen Meeres, aber auch im Mittelländischen Meere, der Ost- und Nordsee in großer Menge gefangen; er ist einer der schönsten Fische, fast ganz ohne Schuppen, auf dem Rücken blau mit schwarzen Querstreifen, am Unterleib silberglänzend und wird 30—60 Centimeter lang, 1/2—1 Kilogramm schwer. Während des Winters halten sich die Makrelen in der Tiefe des Meeres auf, im Frühjahr dagegen kommen sie an die Küsten, um ihre Nahrung zu suchen und namentlich die Heringe zu verfolgen, mit denen sie zugleich gefangen werden. Am ergiebigsten ist ihr Fang an den Küsten von England, Irland, Holland, Frankreich und Norwegen und am schmackhaftesten ist ihr fettes und etwas weichliches Fleisch im April und Mai vor der Laichzeit. Man muß sie sehr frisch, möglichst rasch nach dem Fang essen, da sie sehr schnell verderben; man pflegt sie auch einzusalzen wie die Heringe.

Makrele mit Austern-Sauce. Zwei bis drei frische Makrelen werden geputzt, ausgenommen, gewaschen und jede in drei Theile zerschnitten, worauf man sie in einem kochenden Fisch-Sud von Wasser mit etwas Weißwein, Salz und einem Kräuterbündel binnen 10 Minuten weichsiedet, auf einer Schüssel anrichtet und mit einer Austern-Sauce übergießt, die man aus weißer Coulis mit einem Glase Rheinwein und einigen Löffeln von der Fischbrühe nebst dem Austernwasser bereitet, mit zwei Eidottern legirt, und in die man die Austern thut, nachdem man sie in einem Siebe 2 Secunden in siedendes Wasser gehalten hat.

Makrelen mit schwarzer Butter. Man reinigt und wäscht zwei bis drei von den Fischen, bestreut sie mit Salz und marinirt sie eine Stunde mit feinem Oel, Citronensaft, Petersilienblättern, grobgestoßenem Pfeffer, einem Lorbeerblatt und einigen Chalottenscheiben, nimmt sie dann aus der Marinade und brät sie auf einem heißgemachten Rost über lebhaftem Feuer, indem man sie öfters mit der Marinadeflüssigkeit überstreicht. Inzwischen läßt man zwei Chalotten, etwas Petersilie, etliche Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt in einem Weinglase Essig aufkochen, gießt diesen Essig sammt den Gewürzen in 250 Gramm ganz dunkelbraun gemachte Butter, siedet sie mit dem Essig noch einmal auf und giebt sie, durch ein Sieb geseiht, über den Fischen auf.

Makrelen mit Fenchel-Sauce, auf englische Art. Mehrere recht frische Makrelen (man erkennt die Frische an dem hellen Silberglanz des Unterleibes, während die verdorbenen matt und blind aussehen und um die Augen roth und glanzlos sind) werden ausgenommen, gewaschen und in gesalzenem, siedendem Wasser, zu dem man nur zwei bis drei Löffel Weinessig gethan, 10—15 Minuten gekocht. Unterdessen pflückt man etwas Fenchel von den Stengeln, läßt ihn in siedendem Salzwasser einmal aufkochen und hackt ihn sehr fein, röstet einen Eßlöffel Mehl in 100 Gramm Butter hellbraun, verkocht diese Mehlschwitze mit 1/4 Liter Wasser und zwei Löffeln gehacktem Fenchel, verrührt Alles eine kurze Zeit über dem Feuer und giebt diese Sauce über den Fischen oder in einer besonderen Schüssel auf. Viele lieben es auch, die Milch einer Makrele mit ein bis zwei Eidottern zu zerreiben und mit dem Fenchel in die Sauce einzurühren.

Makrele, gebacken, auf englische Art. Vier bis fünf mittelgroße, ausgenommene, gewaschene und sorgfältig abgetrocknete Fische werden in eine vertiefte Schüssel gelegt, so daß die Köpfe und Schwänze zusammenstoßen; dann thut man Milch und Rogen der Fische, 90 Gramm in Mehl gerollte und in Stückchen zertheilte Butter nebst etwas Salz und Cayennepfeffer, ein Weinglas voll Portwein oder Sherry und ein wenig Chili-Essig hinzu, bedeckt die Fische mit Butterstückchen und einem fett gebutterten Papierbogen, bäckt sie eine halbe Stunde in einem mäßig heißen Ofen und servirt sie mit geschmolzener Butter oder Haushofmeister-Sauce.

Makrele, gebacken, auf französische Art. Drei schöne, frische Makrelen, von denen man Köpfe und Schwänze abgeschnitten hat, werden ausgegrätet, in Mehl mit etwas Pfeffer und Salz umgewendet und in siedender Butter oder zerlassenem Speck auf beiden Seiten goldbraun gebacken; man giebt eine Senf-Sauce dazu oder kocht die Fischgräten, Köpfe und Schwänze in 1/2 Liter Fleischbrühe aus, seiht die Brühe dann durch, verdickt sie mit ein wenig in Butter geröstetem Mehl und schärft sie mit dem Saft einer Citrone ab.

Makrele, gebraten, auf englische Art. Nachdem man mehrere Makrelen gesäubert, längs des Rückens aufgeschnitten und die Mittelgräte herausgenommen hat, hackt man einige Zwiebeln, etwas Petersilie und eine Anzahl Austern sehr fein, vermischt dieselben mit geriebenem Weißbrod, einem Theil des Austernwassers, etwas gestoßenem Pfeffer, Macis, gestoßenen Nelken und Salz, verarbeitet Alles mit frischer Butter zu einer Art Teig, den man in die Makrelen füllt, näht die Fische zu und brät sie in Butter unter fleißigem Begießen 20—25 Minuten.

Makrele, auf dem Rost gebraten. Man säubert und wäscht einige Makrelen, trocknet sie mit einem Tuche aus oder läßt sie an der Luft trocknen, reibt sie inwendig mit etwas Salz und Pfeffer ein und überstreicht sie mit geklärter Butter oder feinem Olivenöl, hüllt sie in ein fettgebuttertes Papier und brät sie 20—25

Minuten auf einem Rost über hellem Feuer. — Oder man nimmt die Fische behutsam durch einen Einschnitt unterhalb der Kiemen aus, wäscht sie aus, hängt sie zum Ablaufen auf, schneidet einen Theil des Kopfes und Schwanzes ab, macht über den Rücken einen tiefen Einschnitt und marinirt sie in Oel, Citronensaft, Pfeffer, Salz, Petersilie und Zwiebelscheiben eine Stunde lang, worauf man sie auf dem Rost brät, auf einer heißen Schüssel anrichtet und mit Kräuterbutter oder Estragon-Butter (frische Butter, die mit Salz, Pfeffer und gehackten, in Essig geweichten Estragonblättern vermischt ist) überstreicht. Die für sich abgekochten Lebern, welche für besonders delikat gelten, werden mit zu den Fischen gelegt.

Makrele, gekocht. Die Fische werden ausgenommen, gewaschen und in siedendes Salzwasser gelegt, wo man sie entweder 10 Minuten lang kochen oder eine halbe Stunde an der Seite des Feuers ziehen läßt; man muß sie sofort aus dem Wasser nehmen, sobald sie weich sind, da sie sehr zartes Fleisch haben und leicht aufreißen und zerkochen. Man garnirt sie beim Anrichten mit frischer Petersilie oder Brunnenkresse und giebt geschmolzene Butter, mit Senf und gehackter Petersilie vermischt, Haushofmeister-Sauce oder bloße zerlassene Butter dazu. Zuweilen siedet man sie auch in Salzwasser mit Pfeffer, Zwiebeln, Estragon, Basilicum und Gewürznelken und Essig.

Makrelen auf holländische Art. Einige Makrelen werden ausgenommen, gewaschen, ausgetrocknet, von der Rückengräte befreit, eingesalzen und bei Seite gestellt; hierauf dünstet man einige gehackte Chalotten, Champignons und etwas Petersilie in Butter, vermischt diese fines herbes mit vier Eßlöffeln Fisch-Farce, zwei Löffeln Sardellenbutter und den gehackten Lebern der Fische, füllt letztere mit der Farce, hüllt sie in weißes, mit Olivenöl bestrichenes Papier und brät sie auf dem Rost. Beim Anrichten wickelt man sie aus dem Papier und giebt eine Liebesapfel-Sauce dazu.

Makrele auf italienische Art. Den ausgenommenen und sauber gewaschenen Fischen schneidet man die Köpfe und Schwänze ab, siedet sie rasch in einem Fisch-Sud von Weißwein, Wasser, Salz, Zwiebel, Möhren und einem Kräuterbündel und giebt folgende Sauce dazu: Gehackte Champignons, Chalotten und Petersilie kocht man eine Weile mit einem Glase Weißwein, fügt zwei Löffel Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer, zwei bis drei Gewürznelken und ein Stückchen Knoblauch hinzu, läßt die Mischung abermals kochen und gießt zuletzt soviel kräftige Fleischbrühe oder Jus an, als man Sauce bedarf, verkocht Alles 10—15 Minuten, mischt ein Stückchen frische Butter darunter und giebt auf.

Makrelen, marinirt. Die unterhalb der Kiemen ausgenommenen und gut gewaschenen Fische werden eine Stunde in starkes Salzwasser gelegt, dann in einem Fisch-Sud von halb Wasser, halb Essig mit Salz, Zwiebeln, Pfefferkörnern, Nelken und einem Kräuterbündel von Estragon, Thymian und Basilicum weichgekocht, herausgenommen und nach dem völligen Erkalten wieder in die Brühe gelegt oder in einem Steintopf damit übergossen. Man giebt Kartoffeln mit frischer Butter, nach Belieben auch Senf, Essig und Oel dazu.

Makrele mit Stachelbeer-Sauce, auf englische Art. Während man die Fische in Salzwasser mit einigen Löffeln Essig garkocht, bereitet man die Sauce, indem man ein reichliches 1/4 Liter unreifer Stachelbeeren putzt, in siedendem Wasser weichkocht, durch ein Haarsieb reibt, mit 1/4 Liter geschmolzener Butter vermischt, mit ein wenig geriebener Muskatnuß, Cayennepfeffer und gestoßenem Zucker würzt und mit einem Weinglas voll ausgepreßtem Spinat- oder Sauerampfer-Saft verkocht, wodurch die Sauce eine schöne grüne Färbung erhält.

Makrele mit Wein gedämpft. Man zerläßt 70—80 Gramm Butter, rührt einen Theelöffel voll Mehl, eine Prise Salz, eine Messerspitze Cayennepfeffer, ein wenig gestoßene Muskatblüthe und zuletzt nach und nach drei große Weingläser guten Burgunder hinzu, legt zwei schöne, gutgesäuberte Makrelen in die Sauce, dünstet sie wohl zugedeckt 20 Minuten darin, vermischt die Sauce mit einem Löffel Senf und richtet sie über dem Fisch an.

Makronen oder **Macronen,** franz. macarons, engl. macaroons. Ein allgemein bekanntes und beliebtes Confect, gewöhnlich nur aus süßen oder bitteren Mandeln, Zucker und Eiweiß bereitet, aber häufig auch durch allerlei andere gewürzhafte Zuthaten mit verschiedenartigem Beigeschmack versehen.

Makronen, bittere. 1/2 Kilogramm süße und 250 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und, nachdem sie völlig trocken geworden, in einem Reibnapf oder einem Marmormörser mit nach und nach hinzugefügten zwölf Eiweißen gestoßen und zu einer sehr feinen Masse zerrieben, worauf man sie in einer Schüssel mit 1 1/4 Kilogramm gestoßenem Zucker gehörig zu einer schaumigen Masse vermischt. Sollte die Masse noch zu steif sein, so fügt man noch ein Eiweiß hinzu, bis sie wie ein dicker, aber geschmeidiger Brei ist, der bei dem Berühren am Finger kleben bleibt; diesen Brei füllt man entweder in eine Teigspritze, mit der man die Makronen häufchenweise in 2 Centimeter weiten Entfernungen von einander auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech, auf Oblaten oder Papierbogen setzt und dann noch rund oder länglich formt, oder man streicht einen kleinen Theil der Masse auf einen Holzspatel, nimmt mit einem Messer jedesmal so viel wie eine halbe Wallnuß groß davon ab und setzt es rund auf das Blech ꝛc., auch kann man die

Makronen mit einem großen Kaffeelöffel abstechen und rund oder länglich formen, ebenso die Handteller mit ein wenig Wasser anfeuchten, einen Kaffeelöffel Teig zu einer Kugel rollen, auf das Blech setzen und mit dem naßgemachten Finger breitdrücken, um der Oberfläche Glanz zu geben. Bäckt man die Makronen in einem Backofen, so muß derselbe gehörig ausgekühlt sein; bäckt man sie in der Ofenröhre, so legt man zwei Bleche übereinander, bedeckt diese mit doppelten Papierbogen und legt erst dann das Blech, das Papier oder die Oblaten mit den Makronen darauf, um sie langsam bei gelinder Wärme und festverschlossenen Ofenthüren fast eine halbe Stunde backen zu lassen, bis sie sich schön hellbräunlich gefärbt haben. — Andere Zusammensetzungen zu bitteren Makronen sind z. B. 375 Gramm süße, 125 Gramm bittere Mandeln und 750 Gramm Zucker mit vier zu Schnee geschlagenen Eiweißen, oder 250 Gramm süße und 250 Gramm bittere Mandeln, 750 Gramm Zucker und der Schnee von fünf Eiweißen.

Makronen, bittere, auf französische Art. 1/2 Kilogramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, im Ofen übertrocknet, mit drei Eiweißen gestoßen und in einem Reibnapf mit 1 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker und noch vier bis fünf Eiweißen verrührt, bis die Masse die nöthige Consistenz erlangt hat; man formt die Makronen mit der Hand, setzt sie auf Papier oder ein wachsbestrichenes Blech und bäckt sie bei sehr gelinder Wärme.

Makronen, süße. 1/2 Kilogramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält, auf dem Ofen ein wenig übertrocknet und entweder auf einem feinen Reibeisen gerieben oder in einem Marmormörser mit drei bis vier Eiweißen gestoßen, in einer Schüssel oder Reibschale mit 1/2 Kilogramm Zucker und drei bis vier zu Schnee geschlagenen Eiweißen eine Zeitlang gut verrührt und auf eine der angegebenen Arten auf Oblaten, Papier oder ein Blech gesetzt, mit Staubzucker besiebt oder auch mit Hagelzucker bestreut und bei gelinder Wärme schön hellbräunlich gebacken. — Oder man mischt 250 Gramm geriebene Mandeln, 250 Gramm Zucker, zwei bis drei frische Eiweiße und den Saft einer halben Citrone, indem man Eiweiß, Zucker und Citronensaft zu Schaum rührt und die Mandeln hinzufügt.

Makronen, Chocoladen-. 1/2 Kilogramm gute süße Mandeln werden mit einem Tuche sauber abgerieben und, ohne sie zu schälen, mit Hinzufügung von vier Eiweißen fein gestoßen oder auch ohne Weiteres auf einem feinen Reibeisen gerieben; dann verrührt man sie mit 625 Gramm Zucker, 250 Gramm geriebener Chocolade und dem Schnee von acht Eiweißen, setzt runde oder längliche Makronen davon auf Oblaten oder Papier und bäckt sie bei gelinder Hitze. — Andere Recepte hierzu sind z. B. folgende: 250 Gramm rohe Mandeln werden mit fünf Eiweißen gestoßen oder zerrieben, mit 90 Gramm geriebener Chocolade und 375 Gramm Zucker verrührt, ziemlich heiß gebacken und mit geläutertem Zucker glasirt. — 1/2 Kilogramm abgewischte Mandeln stößt man mit vier Eiweißen, vermischt sie mit 125 Gramm Chocolade, 750 Gramm Zucker und dem Schnee von drei bis vier Eiweißen zu einem dicken Brei, setzt runde Makronen daraus auf Papier und bäckt sie bei mäßiger Hitze. — Oder auf noch andere Weise: man brüht, schält, trocknet und stößt 230 Gramm süße und 30 Gramm bittere Mandeln mit zwei bis drei Eiweißen, verrührt sie mit 375 Gramm Zucker, 125 Gramm auf dem Ofen erweichter Chocolade und drei schaumig geschlagenen Eiweißen zu einer dicklichen Masse, setzt mit einem Löffel wallnußgroße Häufchen davon auf Papier oder Oblaten, streut Hagelzucker darüber und bäckt die Makronen bei sehr gelinder Hitze.

Makronen, Citronen-. Man reibt auf 1/2 Kilogramm Zucker die gelbe Schale von 1 1/2 Citronen ab, stößt diesen Zucker nebst 1/2 Kilogramm süßen, geschälten und auf dem Ofen abgetrockneten Mandeln mit drei Eiweißen in einem Marmormörser, verreibt Alles gehörig untereinander, formt die Masse, zu der man wenn nöthig noch den Schnee von zwei Eiweißen thut, in kleine Kugeln, legt sie auf Papier, drückt sie mit der befeuchteten Hand oder einem in Wasser getauchten Löffel breit, bäckt sie 15—20 Minuten bei sehr gelinder Wärme, läßt sie erkalten und löst sie von dem Papier, indem man die Rückseite desselben mit einem feuchten Schwamm bestreicht.

Makronen, Cocosnuß-. Der feste Kern einer möglichst frischen Cocosnuß wird auf dem Reibeisen gerieben, worauf man zu je 250 Gramm von der Nuß 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker und acht zu festem Schnee geschlagene Eiweiße zusetzt, Alles gut vermischt, zu kleinen, flachgedrückten Kugeln formt und diese auf einem gebutterten Blech 20 Minuten bei mäßiger Hitze bäckt.

Makronen, englische. 250 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält, auf dem Ofen getrocknet und unter Zusatz von etwas Eiweiß fein gestoßen, worauf man sie mit 1/2 Kilogramm gesiebtem Zucker, 70 Gramm Reismehl, einem Eßlöffel Brandy und sechs zu Schnee geschlagenen Eiweißen verrührt, die Masse in kleinen Häufchen auf Papier setzt, jede Makrone in der Mitte mit einem Mandel- oder Citronatstreifchen belegt und dann alle zusammen bei sehr gelinder Wärme 20 Minuten lang bäckt. — Oder man vermischt die gestoßenen 250 Gramm Mandeln mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker, auf dem die Schale einer Citrone abgerieben worden, und vier zu Schnee geschlagenen Eiweißen und verfährt dann wie oben.

Makronen, französische. 1/2 Kilogramm geschälte und abgetrocknete süße Mandeln werden

mit etwas hinzugefügtem Eiweiß gestoßen, in einen Napf gethan und mit fünf schaumig geschlagenen Eiweißen sowie 1/2 Kilogramm Zucker, der mit einem Stück Vanille fein gestoßen ist, gut verrührt, in länglichen Häufchen auf Papier gespritzt, mit Mandelstreifchen belegt, bei schwacher Hitze gebacken und nach dem Backen mit Vanille-Glasur überzogen.

Makronen, Gewürz-. 1/2 Kilogramm süße, geschälte und auf dem Ofen getrocknete Mandeln werden gerieben und mit einigen schaumig geschlagenen Eiweißen, 750 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 8 Gramm gestoßenem Zimmt, ein wenig gestoßenen Gewürznelken und Macis (von jedem höchstens einen halben Theelöffel voll) ordentlich vermischt und dann mit einem Löffel kleine Häufchen aus der Masse gestochen, auf Papier oder Oblaten gesetzt, und bei sehr gelinder Wärme gebacken.

Makronen, glasirte. Man stößt 1/2 Kilogramm geschälte, etwas abgetrocknete süße Mandeln mit ein wenig Orangenblüthenwasser, verrührt sie mit 1/2 Kilogramm gesiebtem Zucker zu einem dicklichen Brei, setzt denselben in runden Häufchen auf Papier, bestreicht jede Makrone mit ein wenig Eiweißglasur und bäckt sie bei gelinder Hitze. Zuweilen macht man auch in die Mitte jeder Makrone mit dem Finger eine kleine Vertiefung, füllt dieselbe mit Himbeer-Marmelade und überstreicht sie dann mit der Glasur.

Makronen, Hagebutten-, s. Hagebutten-Makronen.

Makronen, Haselnuß-, s. Haselnuß-Makronen.

Makronen, holländische. Man brüht, schält, trocknet und reibt oder stößt 1/2 Kilogramm der besten süßen Mandeln, indem man ein Eiweiß und ein Weinglas voll feinsten holländischen Genever hinzufügt; hierauf verrührt man sie mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker und vier zu Schnee geschlagenen Eiweißen, formt den Teig zu runden, etwas plattgedrückten Kugeln, setzt dieselben auf Papier und bäckt sie 10 Minuten.

Makronen, italienische. 250 Gramm große süße Mandeln werden geschält, an der Sonne getrocknet und mit zwei Löffeln Orangenblüthenwasser fein gestoßen; hierauf vermischt man sie mit 375 Gramm gestoßenem Zucker und dem festen Schnee von fünf Eiweißen, spritzt den Teig in runden Häufchen auf Papier, besteckt die Makronen mit einigen aufrechtstehenden Mandelstreifchen und bäckt sie bei sehr gelinder Hitze blaßgelb.

Makronen, Nuß-. Man wählt hierzu ganz frische, eben reifgewordene Wallnüsse, die sich noch leicht mit den Fingern abschälen lassen, trocknet sie ein wenig auf einem nicht zu warmen Ofen oder in der Sonne, stößt 1/2 Kilogramm derselben mit etwas Eiweiß, vermischt sie mit 1/2 Kilogramm Zucker und dem Schnee von drei Eiweißen und bäckt die Makronen ganz in gewöhnlicher Art.

Makronen, Orangen-. 1/2 Kilogramm geschälte und getrocknete süße Mandeln werden mit einigen Eiweißen fein gestoßen, mit 125 Gramm möglichst feingehackter candirter Orangenschale, 1/2 Kilogramm gesiebtem Zucker und vier bis fünf zu Schaum geschlagenen Eiweißen zu einem dicklichen Brei vermischt und in runder oder länglicher Form auf einen Papierbogen gesetzt, worauf man sie mit gehackten Mandeln bestreut und bei gelinder Wärme bäckt.

Makronen, Orangenblüthen-. 80 Gramm candirte Orangenblüthen werden mit 750 Gramm Zucker gestoßen und mit dem Schnee von acht Eiweißen vermischt, zu einer ziemlich festen Masse verrührt, in kleinen Häufchen auf Papier gesetzt und eine Viertelstunde bei mäßiger Wärme gebacken. Will man im Sommer frische Orangenblüthen dazu verwenden, so muß man auf das gleiche Gewicht derselben 250 Gramm mehr Zucker nehmen.

Makronen, Pistazien-. Zu 1/2 Kilogramm geschälter Pistazien, die mit etwas Eiweiß gestoßen werden, mischt man 750 Gramm feingesiebten Zucker und den Schnee von drei bis vier Eiweißen, rührt dies zu einem dicklichen Brei, den man in kleinen Häufchen auf Papier setzt und zu runden oder länglichen Makronen formt; man bestreut dieselben mit gehackten Pistazien und bäckt sie bei schwacher Hitze.

Makronen, portugiesische. Zwölf Eiweiße schlägt man zu festem Schnee, fügt diesen zu 1/2 Kilogramm geschälten und gestoßenen süßen Mandeln, setzt 625 Gramm gesiebten Zucker und 160 Gramm feinstes Kartoffelmehl hinzu, verrührt das Ganze zu einem dicklichen Brei, füllt ihn in kleine runde oder längliche Formen, bestreut die Oberfläche mit Staubzucker und bäckt die Makronen bei gelinder Hitze hellbräunlich.

Makronen, schwedische. 375 Gramm geschälte und gestoßene oder auf dem Reibeisen geriebene Mandeln, 1/2 Kilogramm gestoßener Zucker, 125 Gramm sehr feines Mehl, eine halbe gestoßene und gesiebte Schote Vanille, ein ganzes Ei und zwei Eiweiße werden gut zusammen verrührt, worauf man die Masse zu wallnußgroßen Kugeln formt, auf Oblaten setzt, ein wenig plattdrückt, mit Zucker besiebt und bei gelinder Wärme bäckt.

Makronen, Vanille-. 250 Gramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, auf dem Ofen etwas abgetrocknet und mit vier Eiweißen fein gestoßen, worauf man sie mit 625 Gramm Zucker, einer gestoßenen Schote Vanille und noch drei schaumig geschlagenen Eiweißen gut vermischt, die Masse in kreisrunden oder länglichen Häufchen auf Oblaten setzt und in einem mäßig warmen Ofen backen läßt.

Makronen, Zimmt-. 1/2 Kilogramm recht frische süße Mandeln werden mit einem Tuche abgerieben und ohne sie zu schälen mit drei bis vier Eiweißen fein gestoßen, dann mit 625 Gramm Zucker, 24 Gramm sehr feinem, gestoßenem Zimmt und fünf zu Schnee geschlagenen Eiweißen zu einer dicklichen Masse verrührt, aus der man runde oder längliche Makronen formt, welche man auf Papier oder Oblaten eine Viertelstunde bei schwacher Hitze bäckt.

Makronen-Auflauf. Man kocht 3/4 Liter Milch mit einer kleingeschnittenen halben Schote Vanille, läßt die Milch eine Weile ziehen und auskühlen, seiht sie durch und verrührt sie mit 125 Gramm Mehl, fünf Eidottern, 125 Gramm Zucker und 90 Gramm frischer Butter, kocht diese Mischung über gelindem Feuer zu einem glatten Brei, der bis zum Erkalten umgerührt werden muß, mischt noch fünf Eidotter, 100 Gramm zerbröckelte bittere Makronen und den steifen Schnee der zehn Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form oder Schüssel und bäckt den Auflauf bei gelinder Hitze drei Viertelstunden. Er wird zuletzt mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Schaufel glasirt und sofort aus dem Ofen zu Tisch gegeben. — Ein einfacheres Verfahren ist folgendes: Man stößt 125 Gramm bittere Makronen und sechs bis acht Zwiebacke im Mörser, kocht dies mit 1/2—3/4 Liter Milch unter fortdauerndem Umrühren zu einem dicken Brei, läßt denselben auskühlen, vermischt ihn mit acht Eidottern, 125 Gramm Zucker und dem Schnee der acht Eiweiße, schüttet die Masse in eine gebutterte Form oder Schüssel, bäckt sie eine halbe Stunde bei gleichmäßiger Hitze und servirt den Auflauf, mit Zucker bestreut und glasirt.

Makronen-Auflauf, englischer. Eine Obertasse voll Rahm, 125 Gramm gestoßener Zucker und zwei Eßlöffel Cognac oder Rum werden gut zerquirlt, bis fast zum Kochen erhitzt und über 125 Gramm Makronen geschüttet, die man in der heißen Flüssigkeit verrührt; dann mischt man nach und nach sechs Eidotter, 30 Gramm in kleine Stückchen zerpflückte frische Butter und den festen Schnee der sechs Eiweiße darunter und bäckt den Auflauf 20 Minuten in einer butterbestrichenen Schüssel.

Makronen-Charlotte. Man schlägt 1 1/2 Liter fetten süßen Rahm zu festem Schaum, vermengt denselben mit 45 Gramm aufgelöster Hausenblase und 220 Gramm Vanillezucker, füllt diese Crême in eine hohe, glatte Form, gräbt letztere in gestoßenes Eis ein, bis die Masse erstarrt ist, stürzt sie auf eine Schüssel und belegt sie in regelmäßigen kleinen Zwischenräumen von oben bis unten ringsherum mit Makronen, die auf der Unterseite mit Aprikosenmarmelade bestrichen sind.

Makronen-Crême. Man läßt 200 Gramm bittere Makronen auf dem Ofen trocknen, stößt sie dann im Mörser, kocht sie in 1 1/2 Liter Rahm auf und stellt den Rahm gut zugedeckt bei Seite, bis er völlig ausgekühlt ist; inzwischen rührt man zehn Eidotter mit 200 Gramm Zucker und einer Prise Salz zu Schaum, fügt den Rahm mit den Makronen sowie 30 Gramm aufgelöste Hausenblase nach und nach hinzu, schlägt Alles nochmals über gelindem Feuer bis zum Kochen, seiht die Crême durch ein Haarsieb, rührt sie bis zum Erkalten, füllt sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt sie auf Eis starr werden. — Einfacher ist folgende Methode: 1 1/2 Liter guter süßer Rahm werden zu steifem Schaum geschlagen, mit 125 Gramm feingestoßenen, halb süßen, halb bitteren Makronen und 15 Gramm aufgelöster, völlig ausgekühlter weißer Gelatine oder Hausenblase vermischt, in eine Glasschale gefüllt und zum Erstarren auf Eis gestellt. — Oder man zerquirlt acht Eier, 100 Gramm Zucker, einen Eßlöffel Stärke, ein kleines Stück frische Butter und etwas mit Zucker gestoßene Vanille in 1 Liter kalter Milch, schlägt die Mischung dann mit der Schneeruthe über dem Feuer bis zum Kochen, nimmt sie rasch vom Feuer, fährt noch eine Weile mit Schlagen fort, schüttet die Crême in eine Schale und überstreut sie mit gröblich gestoßenen bitteren Makronen.

Makronen-Crême-Speise, kalte. Sechszehn Eidotter, 375 Gramm gestoßener Zucker, drei Eßlöffel Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale und der Saft von zwei Citronen werden mit 1 Liter gutem Weißwein recht glatt zerquirlt, über dem Feuer zu einer Crême abgerührt und diese noch heiß mit dem steifen Schnee von zehn bis zwölf Eiweißen vermengt. Hierauf bestreicht man den Boden einer runden, vertieften Schüssel mit Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade, legt 250 Gramm bittere Makronen dicht nebeneinander darauf, feuchtet dieselben mit feinem Rum oder Madeira an und schüttet die heiße Crême darüber, welche man nach dem Erkalten mit eingemachten Früchten garnirt. — Anstatt des Weißweins kann man auch süßen Rahm zur Bereitung der Crême verwenden.

Makronen-Eis. Man schlägt 1 1/2 Liter fetten, süßen Rahm mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und sechszehn bis achtzehn Eidottern über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Crême, streicht dieselbe durch ein Haarsieb, verrührt sie bis zum Erkalten, mischt 375 Gramm feingestoßene, halb süße, halb bittere Makronen darunter, füllt die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten gefrieren. — Oder man kocht 1 Liter Rahm mit 300 Gramm Zucker und einer Stange Vanille einmal auf, läßt den Rahm wohl zugedeckt langsam auskühlen, seiht ihn durch, verrührt ihn mit zwölf bis fünfzehn Eidottern über dem Feuer bis beinahe zum Kochen, setzt das Umrühren fort, bis die Masse ausgekühlt ist, mengt 250 Gramm zerstoßene, zur Hälfte süße, zur Hälfte bittere Makronen darunter und füllt sie in die Gefrierbüchse.

Makronen-Kuchen. Zunächst bereitet man sich einen mürben Teig aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 250 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, zwei ganzen Eiern und vier Dottern, einem knappen Eßlöffel gestoßenem Zimmt und drei Eßlöffeln Rahm, knetet denselben gut durcheinander und stellt ihn eine Stunde lang kalt. Während dieser Zeit stellt man die Makronen-Masse her, indem man 1/2 Kilogramm geschälte und geriebene Mandeln sowie 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker unter stetem Umrühren über mäßigem Feuer gut erwärmt, hierauf vom Feuer nimmt, mit dem Saft und der feingehackten Schale einer Citrone nebst 8 Gramm gestoßenem Zimmt verrührt und mit dem steifen Schnee von sieben bis acht Eiweißen untermischt. Aus dem Mürbteig rollt man nun einen dünnen runden Kuchen auf, bestreicht ihn mit der Makronen-Masse, legt ein Gitter von Teigstreifen über dieselbe und einen Teigrand ringsherum, überpinselt den Kuchen mit geschlagenem Ei und bäckt ihn eine Stunde bei ganz gelinder Hitze.

Makronen-Masse. 1/2 Kilogramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, im Ofen gehörig getrocknet, in kleinen Quantitäten nach und nach in einer Reibschale mit zwölf bis vierzehn Eiweißen sehr fein zerrieben und zuletzt mit 750 Gramm gestoßenem Zucker und 1 Gramm feinstem Zimmt gut vermischt. Nach Belieben kann man auch den Zimmt weglassen und statt dessen die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone dazu nehmen.

Makronen-Mehlspeise. Man bringt 1 Liter frische Milch mit 125 Gramm Butter zum Kochen und streut dann soviel feines Weizenmehl hinein, daß ein steifer Brei entsteht, den man so lange über dem Feuer abrührt, bis er sich von dem Gefäß zu lösen beginnt; hierauf schüttet man den Brei aus, läßt ihn erkalten, mischt nach und nach zwölf Eidotter, 150 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone und zuletzt den steifen Schnee der zwölf Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, drückt 12—16 bittere Makronen auf der Oberfläche hinein, bäckt die Speise eine Stunde und giebt eine Wein- oder Bischof-Sauce dazu. — Eine andere, ebenfalls vortreffliche Makronen-Mehlspeise bereitet man in folgender Weise: 1/2 Liter Milch, 170 Gramm Mehl und 60 Gramm frische Butter werden zu einem steifen Brei verkocht, den man unter öfterem Umrühren erkalten läßt; dann reibt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach 170 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, zwei ganze Eier, zehn Dotter und den Mehlbrei sowie 100 Gramm gestoßene bittere Makronen hinzu, zieht den steifen Schnee der zehn Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und kocht sie im Wasserbade 1 1/4 Stunde, worauf man sie mit einer Caramel-Sauce zu Tisch giebt.

Makronen-Mehlspeise, kalte, s. Makronen-Charlotte, Makronen-Crême und Makronen-Crême-Speise.

Makronen-Pudding. 3/4 Liter Milch werden zum Kochen gebracht, worauf man 125 Gramm Reismehl hineinrührt und unter fortgesetztem Umrühren zu einem steifen Brei verkocht, der sich von dem Casserol ablöst; man mischt sogleich ein ganzes Ei darunter, schüttet den Brei aus und läßt ihn auskühlen. Inzwischen reibt man 125 Gramm Butter mit drei Löffeln Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und sieben Eidottern zu Schaum und fügt den Schnee der sieben Eiweiße hinzu, streicht eine Puddingform mit Butter aus, besiebt sie mit gestoßenem Zwieback, füllt drei Centimeter hoch von der Masse hinein, belegt diese Schicht mit bitteren Makronen, streicht abermals von der Mischung darüber und fährt mit dem Einfüllen von abwechselnden Lagen der Masse und der Makronen fort, bis die Form beinahe voll ist, doch muß die oberste Schicht Masse sein. Man kocht den Pudding zwei Stunden langsam im Bain-marie und giebt Chaudeau dazu.

Makronen-Pudding mit Mandeln und Corinthen. In 1 Liter siedende Milch rührt man 250 Gramm halb süße, halb bittere, gestoßene Makronen und 70 Gramm in kalter Milch zerquirltes Mehl, thut 125 Gramm Butter hinzu und kocht dies zu einem Brei, der sich vom Gefäß ablöst. Nachdem derselbe ausgeschüttet worden und ziemlich erkaltet ist, mischt man allmählich zehn Eidotter, 125 Gramm Zucker, einen Theelöffel gestoßenen Zimmt, 70 Gramm gestoßene süße Mandeln und 125 Gramm sauber gereinigte Corinthen darunter, zieht den Schnee der zehn Eiweiße unter die Masse, füllt dieselbe in eine gutgebutterte Form, kocht den Pudding 1 1/4 Stunde im Wasserbade und giebt ihn mit einer Himbeer-Sauce zu Tisch.

Makronen-Schaumtorte. Man belegt das Tortenblech entweder mit einem dünn ausgerollten Boden von Mürbteig oder mit einem nach der Form des Blechs zugeschnittenen Boden aus zusammengeklebten Oblaten, bestreicht diesen Boden (ersterer aus Mürbteig ist jedenfalls zu diesem Zwecke noch mehr zu empfehlen) dick mit einer Makronenmasse aus 375 Gramm süßen und 15 Gramm bitteren, mit Eiweiß gestoßenen Mandeln, 300 Gramm gestoßenem Zucker, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Citrone und dem Schnee von fünf bis sechs Eiweißen, legt einen 6—7 Centimeter hohen Teigrand um die Torte und bäckt sie bei schwacher Hitze hellgelb. Nachdem sie aus dem Ofen genommen ist, überstreicht man sie mit Johannisbeer-, Kirsch- oder Himbeer-, nach Belieben auch Aprikosen- oder Reineclauden-Marmelade, schlägt sechs Eiweiße zu festem Schnee, den man mit 125 Gramm Zucker und etwas gestoßener Vanille vermischt und über das Eingemachte breitet, und läßt die Torte nochmals im Ofen übertrocknen.

Makronen-Schnitten. 250 Gramm süße und 100 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, auf dem Ofen getrocknet, mit 1/2 Kilogramm gesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone verrührt und diese Masse auf fingerlange und zwei Finger breite Oblatenstreifen messerrückendick gestrichen, auf ein Blech gelegt und bei sehr gelinder Wärme 10 Minuten gebacken, worauf man sie mit einer gekochten Wasserglasur überpinselt und im Ofen trocknet.

Makronen-Strudel zum Thee. 1/8 Liter Wasser mit einer Prise Salz und 125 Gramm Butter werden zum Kochen gebracht und mit 180 Gramm hineingequirltem Mehl zu einem steifen Brei verkocht, bis derselbe sich von dem Casserol ablöst. Man schüttet ihn in eine Schüssel, verrührt ihn mit vier bis sechs ganzen Eiern, 70 Gramm Citronenzucker und 125 Gramm gestoßenen, halb süßen, halb bitteren Makronen, rollt den Teig dann auf einem mit Mehl bestäubten Bret zu einer langen, fingerstarken Rolle oder Walze aus, zerschneidet dieselbe in fingerlange Stücke, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie auf einem Blech bei sehr gelinder Hitze schön hellbraun.

Makronen-Torte, s. auch Makronen-Kuchen. Man brüht, schält und reibt 1/2 Kilogramm süße und 70 Gramm bittere Mandeln, feuchtet diese mit einigen Löffeln Rosen- oder Orangenblüthenwasser an, vermengt sie mit der sehr fein gehackten gelben Schale einer Citrone und 625 Gramm gesiebtem Zucker sowie dem festen Schnee von neun bis zehn Eiweißen und setzt diese Masse in kleinen Häufchen dicht aneinander auf Oblaten, die man in Form eines Tortenbodens mit Eiweiß zusammengeklebt und auf ein gebuttertes Papier über ein Blech gelegt hat. Nachdem man soviel Häufchen nebeneinandergesetzt, daß dieselben einen wohlgeformten, runden Kuchen bilden, bäckt man die Torte bei mäßiger Hitze gelb.

Malaga-Crême. Ein reichlicher Kochlöffel feines Mehl wird in 1/2 Liter Malaga glatt gequirlt, worauf man sechs Eidotter nebst 160 Gramm Zucker hinzufügt und das Ganze über gelindem Feuer zu einer Crême abrührt; sobald dieselbe beinahe zum Kochen gekommen ist, mengt man den steifgeschlagenen Schnee von sechs Eiweißen darunter, richtet die Crême in einer Schale an, läßt sie erkalten und garnirt sie mit Biscuits.

Malaga-Eis. Man rührt 16—18 Eidotter mit 375 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, gießt 1 Liter süßen Rahm nach und nach hinzu und schlägt dies über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Crême, welche man durchseiht, mit 1/4 Liter altem, gutem Malaga vermischt und bis zum Erkalten schlägt, in die Gefrierbüchse füllt, gehörig umdreht und abarbeitet.

Malinverno-Eis. 1/2 Kilogramm recht reife Berberitzbeeren werden von den Stielen gestreift, über dem Feuer mit einer Holzkeule zerdrückt, mit 1/4 Liter Burgunder einmal aufgekocht und durch ein Haarsieb gerieben; dann läutert man 625 Gramm Zucker mit etwas ganzem Zimmt, Citronenschale und einer Obertasse Wasser, gießt 1/4 Liter Burgunder zu, seiht den Syrup durch, mischt ihn mit dem Beerensaft und füllt Alles in die Gefrierbüchse.

Malinverno-Punsch. Man läutert 1/2 Kilogramm Zucker in 1 Liter Wasser, kocht 1/2 Kilogramm reife, abgestielte Berberitzbeeren, die man mit einem Holzlöffel zerquetscht hat, in dem Zuckerwasser auf, fügt zuletzt eine Flasche Rothwein hinzu, streicht Alles durch ein Sieb, gießt eine Flasche feinen Rum und etwas Himbeersaft an und servirt den Punsch heiß oder kalt.

Malta, Reis à la. 375 Gramm bis 1 Kilogramm vom besten Reis werden mit heißem Wasser gebrüht, mit reichlichem kaltem Wasser zugesetzt und sehr langsam beinahe weichgekocht, doch so, daß die Körner noch ganz bleiben; dann schüttet man das siedende Wasser ab, spült den Reis so oft mit kaltem Wasser ab, bis sich dasselbe nicht mehr trübt, und läßt ihn auf einem Sieb gehörig abtropfen. Inzwischen kocht man aus 1/4 Liter Weißwein und 375 Gramm Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone und dem Saft von zwei Citronen einen Syrup, läßt den Reis eine Viertelstunde langsam darin dünsten, dann erkalten und steif werden, vermischt ihn behutsam, ohne ihn zu zerrühren, mit etwas Maraschino oder feinem Rum nebst einem Glase Rheinwein, schichtet ihn hügelförmig auf eine Schüssel und verziert ihn mit Obst-Gelée oder eingemachten Früchten. Auch kann man ihn vor dem Erkalten in eine mit Wein ausgespülte Form thun und darin steif werden lassen, um ihn später, kurz vor dem Anrichten, auf eine Schüssel umzustürzen. — Anstatt Citronensaft und Citronenschale lassen sich auch Saft und Schale von Apfelsinen trefflich hierzu verwenden und man verziert in diesem Falle den aus der Form gestürzten oder hoch aufgeschichteten Reis mit Apfelsinenscheiben, die man zuvor eine Stunde lang eingezuckert hat.

Malteser-Kuchen. Man stößt 250 Gramm geschälte süße Mandeln mit etwas Eiweiß sehr fein, rührt sie hierauf mit 250 Gramm Zucker und nach und nach hinzugefügten sechszehn Eidottern eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin, thut die abgeriebene Schale von einer Citrone und 70 Gramm geklärte Butter, 250 Gramm feines Mehl und zuletzt den steifen Schnee von acht Eiweißen darunter, füllt die

Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene Pastetenformen und läßt sie eine halbe Stunde bei gelinder Hitze backen.

Mandarinen-Pudding. 125 Gramm geriebenes Weißbrod, 125 Gramm ausgehäutetes, sehr feingeschnittenes Rindsnierenfett, 125 Gramm kleingeschnittener eingemachter Ingwer nebst drei Eßlöffeln von dem Ingwer-Syrup und zwei bis drei Eiern werden tüchtig durcheinandergerührt; dann füllt man die Masse in eine gebutterte Form und dämpft den Pudding vier Stunden im Wasserbad.

Mandel, franz. amande, engl. almond. Die Fruchtkerne des im Orient und im nördlichen Afrika einheimischen, von den Römern nach Italien und Südfrankreich verpflanzten Mandelbaumes, lat. Amygdalus communis, welcher am besten in Spanien, Portugal, Sicilien und der Provence gedeiht, aber auch in den wärmeren Gegenden Deutschlands fortkommt. Der Baum gleicht im Aeußeren fast ganz dem Pfirsichbaum, nur sind die Blätter länger, dichter, mit längeren Stielen versehen und mit kleinen Drüsen besetzt, auch wächst der Mandelbaum rascher und treibt geradere Aeste als der Pfirsichbaum; er bedarf eines warmen, trockenen, etwas sandigen Bodens und läßt sich leicht durch veredelte, aus Samen gezogene Wildlinge fortpflanzen. Aus der schönen, zartröthlichen Blüthe entwickelt sich die Frucht, deren Fleischhülle bei der Reife zusammentrocknet, lederartig wird und mit einem grauen Filz überkleidet ist, während der innere, glatte, eiförmige, an einem Ende spitzige, mit einer braunen, gefurchten Haut überzogene Kern noch von einer mehr oder weniger harten Steinschale umschlossen wird. Man unterscheidet im Allgemeinen drei Hauptsorten unter den Mandeln: süße, bittere und Knack- oder Krach-Mandeln, auch Jordan-Mandeln genannt. Unter den süßen Mandeln sind die spanischen oder Valencia-Mandeln die vorzüglichsten, nach ihnen kommen die Majorka-Mandeln, die Provencer Mandeln aus der Gegend von Aix, Toulon, Avignon, die italienischen Puglia-, Ambrosin- und Sicilianer-Mandeln, die portugiesischen Mandeln; am kleinsten, unansehnlichsten und wenigsten geschätzt sind die marokkanischen Mandeln. Bittere Mandeln werden meist aus Sicilien und Nordafrika ausgeführt; die zu Dessertfrüchten verwendeten, vorzüglich feinschmeckenden, mit ganz dünnen, leichtzerbrechlichen, hellbraunen Schalen umgebenen Krach- oder Jordanmandeln kommen aus Südfrankreich, Spanien und Sicilien und man zieht deren in Frankreich verschiedene Sorten: Amandes surfines à la Princesse, Amandes mifines à la Dame, Abellanes, Amandes à la Molière und Amandes dures. Die in Deutschland, und zwar in Baden, am Rhein, in der Pfalz und in Niederösterreich gezogenen süßen Mandeln sind frisch ganz wohlschmeckend, werden aber nicht groß und halten sich nicht lange. Man verwendet die süßen, wie die bitteren Mandeln, wenn auch letztere immer nur in kleinen Quantitäten, in der Küche außerordentlich viel zur Bereitung von Mehlspeisen und Backwerken aller Art, zur Herstellung von Crêmes, Saucen, Mandelmilch u. s. w.; außerdem preßt man Mandelöl daraus und verwendet sie in der Arzneikunde und Parfümerie. Gute Mandeln müssen voll, im Bruch hart, von außen hellgelb, innen völlig weiß sein und einen angenehm süßen, mild fetten Geschmack besitzen; zusammengeschrumpfte, wurmstichige, zerbröckelte Kerne von ranzig öligem Geschmack sind zu verwerfen. Frische Mandeln sind nahrhaft und erfrischend, allein das reichlich darin enthaltene Oel verändert sich sehr rasch und daher werden die Mandeln, je älter sie sind, desto unverdaulicher; auch ist jedes Mandelgebäck schwer und für schwache Magen nicht zu empfehlen.

Mandel-Auflauf. 250 Gramm frische, ausgewaschene Butter werden zu Schaum gerührt, worauf man allmählich 125 Gramm feingestoßene süße und 10 Gramm bittere Mandeln, acht Eidotter, 125 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone darunter schlägt und zuletzt 200 Gramm in Rahm geweichtes, von der Rinde befreites Mundbrod nebst dem festen Schnee der acht Eiweiße zu der Masse fügt. Man füllt dieselbe in eine gutgebutterte Form, bäckt den Auflauf drei Viertelstunden bei gemäßigter Hitze und giebt ihn sofort zu Tisch. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man quirlt 125 Gramm feines Mehl in 3/4 Liter kaltem Rahm glatt, fügt 90 Gramm frische Butter, 160 Gramm Zucker, 125 Gramm feingestoßene süße nebst etlichen bitteren Mandeln und fünf Eidotter hinzu, verrührt dies über gelindem Feuer zu einem steifen Brei, bis derselbe sich vom Gefäß ablöst, läßt ihn auskühlen, mischt noch fünf Eidotter, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und den festen Schnee der zehn Eiweiße darunter und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form drei Viertelstunden. — Noch feiner ist nachstehende Art Mandel-Auflauf: 1/2 Kilogramm süße und 16 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und auf dem Ofen getrocknet; dann zerreibt man sie nach und nach mit allmählich hinzugegossenen 1 1/2 Liter Rahm in einer Reibschale und preßt sie durch ein Tuch aus, so daß alle gröberen Theile zurückbleiben und der Rahm völlig den Mandelgeschmack angenommen hat. Man rührt nun 125 Gramm Butter mit fünfzehn Eidottern und 250 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, thut die durchgepreßte Mandelmilch, ein Weinglas voll Maraschino und den sehr steifen Schnee der fünfzehn Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, bäckt den Auflauf bei gelinder Hitze und servirt ihn sogleich.

Mandel-Aufsatz. 900 Gramm süße und 100 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und mit einigen Eiweißen oder zwei bis drei Löffeln Rosenwasser nicht zu fein gestoßen, mit 1 Kilogramm gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale von zwei schönen Citronen nebst dem Schnee von acht bis neun Eiweißen vermischt, so daß eine zähe Masse daraus entsteht. Man füllt dieselbe nach und nach in eine Teigspritze, spritzt sechs bis zehn Kränze davon auf Oblaten oder wachsbestrichene Bleche, bäckt diese Kränze, welche von gleicher Größe oder immer kleiner zulaufend sein können, bei sehr gelinder Wärme hellbräunlich und setzt sie dann übereinander.

Mandel-Baisers. Drei Eiweiße werden zu sehr steifem Schnee geschlagen und mit 125 Gramm feingesiebtem Zucker und 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln vermischt; dann belegt man ein Blech mit weißem Papier, setzt rasch mit einem Eßlöffel Häufchen aus der Masse in Gestalt eines halben Ei's darauf, läßt sie in einem gelind warmen Ofen trocknen, nimmt sie heraus, höhlt sie inwendig ein wenig aus, läßt sie auch auf der Innenseite spröde backen, füllt sie mit Rahmschaum oder Obst-Marmelade und setzt je zwei und zwei zusammen.

Mandel-Bavaroise. Man brüht und schält 200 Gramm süße und 90 Gramm bittere Mandeln, stößt sie mit etwas hinzugesprengtem kaltem Wasser sehr fein, mischt sie unter 1/2 Liter kochenden Rahm, läßt sie eine Weile darin ziehen, streicht den Rahm dann durch ein Sieb, fügt 250 Gramm Zucker und 25—30 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine bei, verrührt die Crême auf Eis, bis sie sich zu verdicken beginnt, zieht rasch 1/2 Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter, füllt Alles in eine Form und läßt es auf Eis starr werden.

Mandel-Berg, s. auch Mandel-Aufsatz. 3/4 Kilogramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, auf dem Ofen getrocknet und mit zehn Eiweißen sehr fein gestoßen, dann mit 1 Kilogramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von zwei Citronen und etwas gestoßener Vanille oder feinem Zimmt vermischt und gut untereinandergerührt, so daß man einen dicken, zähen Brei erhält. Man schneidet runde Papierblätter von abfallender, auf einander passender Größe, formt die Mandelmasse zu runden Rollen von der Dicke eines starken Daumens, legt diese Rollen auf die Papierblätter, bäckt sie bei sehr gelinder Hitze hellbraun, löst sie noch warm von dem Papier ab und setzt die Ringe bergförmig übereinander. — Ein anderes Recept ist folgendes: Den sehr festen Schnee von acht bis zehn Eiweißen vermischt man mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker und 100 Gramm Stärkemehl, schlägt die Masse über gelindem Feuer, bis sie sich zu verdicken beginnt, nimmt das Gefäß vom Feuer, schlägt die Mischung, welche man mit etwas Vanille- oder Citronenzucker würzt, bis zum Erkalten, mengt 1/2 Kilogramm gestoßene Mandeln darunter, formt Kränze aus der Masse und bäckt sie auf Papierscheiben wie oben angegeben.

Mandel-Biscuit. Man schlägt sechszehn Eiweiße zu sehr steifem Schnee, fügt 250 Gramm geschälte, mit Eiweiß gestoßene Mandeln, 1/2 Kilogramm Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone sowie die sechszehn Eidotter nach und nach hinzu, schlägt die Masse in einem Kessel über langsamem Feuer lauwarm und dann wieder bis zum Erkalten, mischt behutsam 375 Gramm Stärkemehl darunter und bäckt die Biscuits entweder in Papierkapseln oder dressirt sie auf mit Mehl und Zucker bestäubte Papierbogen, löst sie nach dem Backen mit einem scharfen Messer von dem Papier ab und überzieht sie nach Belieben mit einer Glasur oder besiebt sie nur mit Puderzucker. — Oder man vermischt 200 Gramm süße und 16 Gramm bittere, geschälte und mit Eiweiß gestoßene Mandeln mit 250 Gramm Zucker und zehn ganzen Eiern, schlägt Alles mit der Schneeruthe über gelindem Feuer gehörig warm und schaumig, nimmt die Masse vom Feuer, fährt mit Schlagen fort, bis sie wieder erkaltet ist, zieht 100 Gramm feinstes Weizenmehl darunter, füllt sie in eine Form und bäckt das Biscuit bei gelinder Hitze 1—1 1/4 Stunde. — Noch anders stellt man den Teig zu den Mandel-Biscuits her, indem man 180 Gramm süße und 20 Gramm bittere Mandeln mit einem Eiweiß fein zerstößt oder zerreibt, sie dann mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und zehn Eidottern eine halbe Stunde nach einer Seite hin verrührt, mit dem steifen Schnee der zehn Eiweiße und 125 Gramm feinem Mehl vermischt und in einer Form oder Papierkapsel bei sehr gemäßigter Hitze bäckt.

Mandel-Blätterkuchen. 250 Gramm gebrühte und geschälte Mandeln werden in feine Streifchen geschnitten, ein wenig im Ofen geröstet und mit dem steifen Schnee von drei Eiweißen nebst 200 Gramm gestoßenem Zucker vermischt. Aus einem zuvor bereiteten Blätterteig rollt man dünne Kuchen auf, sticht davon mit einer Blechform kleine runde Scheiben aus, bestreicht sie mit der Mandelmasse, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze.

Mandel-Blätter-Torte, englische. 125 Gramm gut ausgewaschene, sehr frische Butter werden zu Schaum gerührt, worauf man 250 Gramm süße und 16 Gramm bittere geschälte und gestoßene Mandeln, vier Eidotter, 125 Gramm Zucker, eine Prise Salz, 15 Gramm gehackte candirte Orangenblüthen, 70 Gramm gestoßene bittere Makronen, 70 Gramm gereinigte Sultanrosinen, 70 Gramm Corinthen, 60 Gramm feingeschnittenes Citronat, einen Kaffeelöffel gestoßenen Zimmt, die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, eine Prise geriebene Muskatnuß, sechs Stück in kleine Würfel geschnittene

Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene Pastetenformen und läßt sie eine halbe Stunde bei gelinder Hitze backen.

Mandarinen-Pudding. 125 Gramm geriebenes Weißbrod, 125 Gramm ausgehäutetes, sehr feingeschnittenes Rindsnierenfett, 125 Gramm kleingeschnittener eingemachter Ingwer nebst drei Eßlöffeln von dem Ingwer-Syrup und zwei bis drei Eiern werden tüchtig durcheinandergerührt; dann füllt man die Masse in eine gebutterte Form und dämpft den Pudding vier Stunden im Wasserbad.

Mandel, franz. amande, engl. almond. Die Fruchtkerne des im Orient und im nördlichen Afrika einheimischen, von den Römern nach Italien und Südfrankreich verpflanzten Mandelbaumes, lat. Amygdalus communis, welcher am besten in Spanien, Portugal, Sicilien und der Provence gedeiht, aber auch in den wärmeren Gegenden Deutschlands fortkommt. Der Baum gleicht im Aeußeren fast ganz dem Pfirsichbaum, nur sind die Blätter länger, dichter, mit längeren Stielen versehen und mit kleinen Drüsen besetzt, auch wächst der Mandelbaum rascher und treibt geradere Aeste als der Pfirsichbaum; er bedarf eines warmen, trockenen, etwas sandigen Bodens und läßt sich leicht durch veredelte, aus Samen gezogene Wildlinge fortpflanzen. Aus der schönen, zartröthlichen Blüthe entwickelt sich die Frucht, deren Fleischhülle bei der Reife zusammentrocknet, lederartig wird und mit einem grauen Filz überkleidet ist, während der innere, glatte, eiförmige, an einem Ende spitzige, mit einer braunen, gefurchten Haut überzogene Kern noch von einer mehr oder weniger harten Steinschale umschlossen wird. Man unterscheidet im Allgemeinen drei Hauptsorten unter den Mandeln: süße, bittere und Knack- oder Krach-Mandeln, auch Jordan-Mandeln genannt. Unter den süßen Mandeln sind die spanischen oder Valencia-Mandeln die vorzüglichsten, nach ihnen kommen die Majorka-Mandeln, die Provencer Mandeln aus der Gegend von Aix, Toulon, Avignon, die italienischen Puglia-, Ambrosin- und Sicilianer-Mandeln, die portugiesischen Mandeln; am kleinsten, unansehnlichsten und wenigsten geschätzt sind die marokkanischen Mandeln. Bittere Mandeln werden meist aus Sicilien und Nordafrika ausgeführt; die zu Dessertfrüchten verwendeten, vorzüglich feinschmeckenden, mit ganz dünnen, leichtzerbrechlichen, hellbraunen Schalen umgebenen Krach- oder Jordanmandeln kommen aus Südfrankreich, Spanien und Sicilien und man zieht deren in Frankreich verschiedene Sorten: Amandes surfines à la Princesse, Amandes mifines à la Dame, Abellanes, Amandes à la Molière und Amandes dures. Die in Deutschland, und zwar in Baden, am Rhein, in der Pfalz und in Niederösterreich gezogenen süßen Mandeln sind frisch ganz wohlschmeckend, werden aber nicht groß und halten sich nicht lange. Man verwendet die süßen, wie die bitteren Mandeln, wenn auch letztere immer nur in kleinen Quantitäten, in der Küche außerordentlich viel zur Bereitung von Mehlspeisen und Backwerken aller Art, zur Herstellung von Crêmes, Saucen, Mandelmilch u. s. w.; außerdem preßt man Mandelöl daraus und verwendet sie in der Arzneikunde und Parfümerie. Gute Mandeln müssen voll, im Bruch hart, von außen hellgelb, innen völlig weiß sein und einen angenehm süßen, mild fetten Geschmack besitzen; zusammengeschrumpfte, wurmstichige, zerbröckelte Kerne von ranzig öligem Geschmack sind zu verwerfen. Frische Mandeln sind nahrhaft und erfrischend, allein das reichlich darin enthaltene Oel verändert sich sehr rasch und daher werden die Mandeln, je älter sie sind, desto unverdaulicher; auch ist jedes Mandelgebäck schwer und für schwache Magen nicht zu empfehlen.

Mandel-Auflauf. 250 Gramm frische, ausgewaschene Butter werden zu Schaum gerührt, worauf man allmählich 125 Gramm feingestoßene süße und 10 Gramm bittere Mandeln, acht Eidotter, 125 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone darunter schlägt und zuletzt 200 Gramm in Rahm geweichtes, von der Rinde befreites Mundbrod nebst dem festen Schnee der acht Eiweiße zu der Masse fügt. Man füllt dieselbe in eine gutgebutterte Form, bäckt den Auflauf drei Viertelstunden bei gemäßigter Hitze und giebt ihn sofort zu Tisch. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man quirlt 125 Gramm feines Mehl in 3/4 Liter kaltem Rahm glatt, fügt 90 Gramm frische Butter, 160 Gramm Zucker, 125 Gramm feingestoßene süße nebst etlichen bitteren Mandeln und fünf Eidotter hinzu, verrührt dies über gelindem Feuer zu einem steifen Brei, bis derselbe sich vom Gefäß ablöst, läßt ihn auskühlen, mischt noch fünf Eidotter, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und den festen Schnee der zehn Eiweiße darunter und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form drei Viertelstunden. — Noch feiner ist nachstehende Art Mandel-Auflauf: 1/2 Kilogramm süße und 16 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und auf dem Ofen getrocknet; dann zerreibt man sie nach und nach mit allmählich hinzugegossenen 1 1/2 Liter Rahm in einer Reibschale und preßt sie durch ein Tuch aus, so daß alle gröberen Theile zurückbleiben und der Rahm völlig den Mandelgeschmack angenommen hat. Man rührt nun 125 Gramm Butter mit fünfzehn Eidottern und 250 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, thut die durchgepreßte Mandelmilch, ein Weinglas voll Maraschino und den sehr steifen Schnee der fünfzehn Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, bäckt den Auflauf bei gelinder Hitze und servirt ihn sogleich.

Mandel-Auflatz. 900 Gramm süße und 100 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und mit einigen Eiweißen oder zwei bis drei Löffeln Rosenwasser nicht zu fein gestoßen, mit 1 Kilogramm gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale von zwei schönen Citronen nebst dem Schnee von acht bis neun Eiweißen vermischt, so daß eine zähe Masse daraus entsteht. Man füllt dieselbe nach und nach in eine Teigspritze, spritzt sechs bis zehn Kränze davon auf Oblaten oder wachsbestrichene Bleche, bäckt diese Kränze, welche von gleicher Größe oder immer kleiner zulaufend sein können, bei sehr gelinder Wärme hellbräunlich und setzt sie dann übereinander.

Mandel-Baisers. Drei Eiweiße werden zu sehr steifem Schnee geschlagen und mit 125 Gramm feingesiebtem Zucker und 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln vermischt; dann belegt man ein Blech mit weißem Papier, setzt rasch mit einem Eßlöffel Häufchen aus der Masse in Gestalt eines halben Ei's darauf, läßt sie in einem gelind warmen Ofen trocknen, nimmt sie heraus, höhlt sie inwendig ein wenig aus, läßt sie auch auf der Innenseite spröde backen, füllt sie mit Rahmschaum oder Obst-Marmelade und setzt je zwei und zwei zusammen.

Mandel-Bavaroise. Man brüht und schält 200 Gramm süße und 90 Gramm bittere Mandeln, stößt sie mit etwas hinzugesprengtem kaltem Wasser sehr fein, mischt sie unter 1/2 Liter kochenden Rahm, läßt sie eine Weile darin ziehen, streicht den Rahm dann durch ein Sieb, fügt 250 Gramm Zucker und 25—30 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine bei, verrührt die Crême auf Eis, bis sie sich zu verdicken beginnt, zieht rasch 1/2 Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter, füllt Alles in eine Form und läßt es auf Eis starr werden.

Mandel-Berg, s. auch Mandel-Auflatz. 3/4 Kilogramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, auf dem Ofen getrocknet und mit zehn Eiweißen sehr fein gestoßen, dann mit 1 Kilogramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von zwei Citronen und etwas gestoßener Vanille oder feinem Zimmt vermischt und gut untereinandergerührt, so daß man einen dicken, zähen Brei erhält. Man schneidet runde Papierblätter von abfallender, auf einander passender Größe, formt die Mandelmasse zu runden Rollen von der Dicke eines starken Daumens, legt diese Rollen auf die Papierblätter, bäckt sie bei sehr gelinder Hitze hellbraun, löst sie noch warm von dem Papier ab und setzt die Ringe bergförmig übereinander. — Ein anderes Recept ist folgendes: Den sehr festen Schnee von acht bis zehn Eiweißen vermischt man mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker und 100 Gramm Stärkemehl, schlägt die Masse über gelindem Feuer, bis sie sich zu verdicken beginnt, nimmt das Gefäß vom Feuer, schlägt die Mischung, welche man mit etwas Vanille- oder Citronenzucker würzt, bis zum Erkalten, mengt 1/2 Kilogramm gestoßene Mandeln darunter, formt Kränze aus der Masse und bäckt sie auf Papierscheiben wie oben angegeben.

Mandel-Biscuit. Man schlägt sechszehn Eiweiße zu sehr steifem Schnee, fügt 250 Gramm geschälte, mit Eiweiß gestoßene Mandeln, 1/2 Kilogramm Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone sowie die sechszehn Eidotter nach und nach hinzu, schlägt die Masse in einem Kessel über langsamem Feuer lauwarm und dann wieder bis zum Erkalten, mischt behutsam 375 Gramm Stärkemehl darunter und bäckt die Biscuits entweder in Papierkapseln oder dressirt sie auf mit Mehl und Zucker bestäubte Papierbogen, löst sie nach dem Backen mit einem scharfen Messer von dem Papier ab und überzieht sie nach Belieben mit einer Glasur oder besiebt sie nur mit Puderzucker. — Oder man vermischt 200 Gramm süße und 16 Gramm bittere, geschälte und mit Eiweiß gestoßene Mandeln mit 250 Gramm Zucker und zehn ganzen Eiern, schlägt Alles mit der Schneeruthe über gelindem Feuer gehörig warm und schaumig, nimmt die Masse vom Feuer, fährt mit Schlagen fort, bis sie wieder erkaltet ist, zieht 100 Gramm feinstes Weizenmehl darunter, füllt sie in eine Form und bäckt das Biscuit bei gelinder Hitze 1—1 1/4 Stunde. — Noch anders stellt man den Teig zu den Mandel-Biscuits her, indem man 180 Gramm süße und 20 Gramm bittere Mandeln mit einem Eiweiß fein zerstößt oder zerreibt, sie dann mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und zehn Eidottern eine halbe Stunde nach einer Seite hin verrührt, mit dem steifen Schnee der zehn Eiweiße und 125 Gramm feinem Mehl vermischt und in einer Form oder Papierkapsel bei sehr gemäßigter Hitze bäckt.

Mandel-Blätterkuchen. 250 Gramm gebrühte und geschälte Mandeln werden in feine Streifchen geschnitten, ein wenig im Ofen geröstet und mit dem steifen Schnee von drei Eiweißen nebst 200 Gramm gestoßenem Zucker vermischt. Aus einem zuvor bereiteten Blätterteig rollt man dünne Kuchen auf, sticht davon mit einer Blechform kleine runde Scheiben aus, bestreicht sie mit der Mandelmasse, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze.

Mandel-Blätter-Torte, englische. 125 Gramm gut ausgewaschene, sehr frische Butter werden zu Schaum gerührt, worauf man 250 Gramm süße und 16 Gramm bittere geschälte und gestoßene Mandeln, vier Eidotter, 125 Gramm Zucker, eine Prise Salz, 15 Gramm gehackte candirte Orangenblüthen, 70 Gramm gestoßene bittere Makronen, 70 Gramm gereinigte Sultanrosinen, 70 Gramm Corinthen, 60 Gramm feingeschnittenes Citronat, einen Kaffeelöffel gestoßenen Zimmt, die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, eine Prise geriebene Muskatnuß, sechs Stück in kleine Würfel geschnittene

Aepfel sowie ein halbes Weinglas Rum und ebensoviel Madeira hinzumischt und Alles tüchtig untereinanderrührt. Hierauf treibt man einen 1 Centimeter starken Tortenboden aus Blätterteig auf, streicht die Masse dick darüber, macht ein Gitter von Teigröllchen über die Fülle, legt einen Rand von Blätterteig ringsherum, bepinselt Rand und Gitter mit geschlagenem Ei und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze eine Stunde lang.

Mandel-Bogen. 250 Gramm geschälte, gut abgetrocknete Mandeln werden mit vier bis fünf Eiweißen fein gestoßen und in einer Schüssel mit 250 Gramm gestoßenem Zucker vermischt, worauf man die Masse noch mit etwas Eiweiß verdünnt, auf ein mit Butter bepinseltes Backblech messerrückenstark aufstreicht und wenige Minuten bei gelinder Hitze bäckt. Dann schneidet man fingerlange, 6 Centimeter breite, gleichmäßige Streifen daraus, löst sie mit einem dünnen Messer von dem Blech ab, biegt sie über ein rundes Holz und giebt sie mit Rahmschaum, der mit Vanillezucker gewürzt ist, zu Tisch.

Mandel-Bogen, glasirte. 125 Gramm geschälte süße Mandeln stößt man mit etwas Eiweiß und vermischt sie mit 250 Gramm Zucker und dem nöthigen Eiweiß zu einem festen, zähen Teig, den man dünn auftreibt; man bepinselt nun einige Oblatentafeln mit geschlagenem Ei, legt sie auf den Mandelteig, so daß derselbe daran festhängt, dreht sie um, zerschneidet sie in Streifen und überzieht dieselben mit einer Glasur von Eiweiß, Citronensaft und Zucker, biegt sie über ein butterbestrichenes Holz und bäckt sie bei sehr gelinder Wärme. — Oder man verrührt den festen Schnee von drei Eiweißen mit 160 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälten, feingeschnittenen Mandeln und 50 Gramm feinem Mehl, streicht die Mischung messerrückenstark auf Oblatenstreifen, legt sie auf die butterbestrichenen heißgemachten Blechwalzen, die man gewöhnlich hierzu benützt, bäckt sie bei schwacher Hitze und überzieht sie mit einer Glasur.

Mandel-Bogen von warmer Masse. 200 Gramm geschälte, in Streifchen geschnittene Mandeln, 200 Gramm Zucker und der feste Schnee von fünf Eiweißen werden unter jeweiligem vorsichtigem Umrühren über gelindem Feuer erhitzt und mit einem knappen Kaffeelöffel Citronensaft angefeuchtet; sobald sich die Masse beim Umrühren zusammenballt, nimmt man sie vom Feuer, streicht sie rasch mit einem nassen Messer auf Oblatenstreifen, legt dieselben über die warm gemachten, gebutterten Blechwalzen und bäckt die Bogen bei sehr gelinder Wärme.

Mandel-Brei. In 1 Liter Milch quirlt man vier Kochlöffel voll feines Mehl ein, thut 125 Gramm geschälte und gehackte oder gestoßene Mandeln, 70 Gramm Zucker und sechs Eidotter hinzu, läßt dies unter beständigem Umrühren einigemal aufkochen, zieht den steifen Schnee von vier Eiweißen unter den kochenden Brei, richtet letzteren auf einer Schüssel an, überstreut ihn mit Zucker, den man mit einer glühenden Schaufel glasirt, und giebt auf.

Mandel-Brezeln. 375 Gramm feines, durchgesiebtes Mehl, 250 Gramm gestoßener Zucker, 250 Gramm geschälte und mit etwas Orangenblüthenwasser feingestoßene süße Mandeln nebst 250 Gramm frischer, in Stückchen geschnittener Butter und sieben bis acht ganzen Eiern werden zu einem Teige gewirkt, den man eine Stunde kaltstellt, dann nochmals durcharbeitet, dick aufrollt, in Streifen schneidet, zu dünnen Röllchen formt und zu kleinen Brezeln zusammenlegt. Man setzt die Brezeln nebeneinander auf ein butterbestrichenes, mit Papier belegtes Blech, überpinselt sie mit Eiweiß, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker und bäckt sie langsam bei sehr gemäßigter Hitze. — Oder man macht den Teig aus 200 Gramm Mehl, 200 Gramm süßen und 16 Gramm bitteren, mit Eiweiß gestoßenen Mandeln, 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, 125 Gramm Butter, einem ganzen Ei, einem Dotter und einer Prise Salz, läßt ihn 1—2 Stunden kalt stehen und formt ihn auf einem mehlbestäubten Bret zu kleinen Brezeln, die man mit Eiweißschaum bestreicht, mit Zucker besiebt und auf einem gebutterten Blech langsam bäckt.

Mandel-Brezeln, Schweizer. Aus 125 Gramm gestoßenen süßen Mandeln, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Mehl, vier ganzen Eiern, einer Messerspitze Salz und der feingehackten Schale einer Citrone nebst einigen Löffeln fettem süßem Rahm wird ein dicker Teig angerührt, den man löffelweise in ein erhitztes, mit Butter bestrichenes Brezel-Eisen füllt, worauf man dasselbe zusammendrückt und die Brezeln langsam über einem offenen Feuer auf beiden Seiten bäckt.

Mandel-Brezeln mit Wein. Man rührt 250 Gramm sehr frische, ausgewaschene Butter zu Schaum und mischt nach und nach 125 Gramm Zucker, vier Eidotter, 1/2 Kilogramm feinstes Mehl, 125 Gramm geschälte und mit etwas Wasser gestoßene süße Mandeln, 4 Gramm Zimmt, die abgeriebene Schale von einer Citrone, eine Prise Salz, fünf bis sechs Eßlöffel fetten süßen Rahm und ebensoviel Madeira oder feinen Weißwein hinzu, stellt den Teig einige Stunden ins Kalte, formt ihn dann zu kleinen Brezeln, bestreicht dieselben mit geklärter Butter, bäckt sie bei mäßiger Hitze auf einem Blech und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmt.

Mandel-Brödchen. Vier Eiweiße werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 300 Gramm Zucker, dem Saft und der feingehackten Schale von einer Citrone und 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat nebst ebensoviel candirter Pomeranzenschale verrührt, worauf man zuletzt

250 Gramm auf dem Reibeisen geriebene Mandeln daruntermengt. Die feste, ziemlich zähe Masse wird dünn aufgerollt, zu kleinen runden Kuchen ausgestochen, mit einer Citronenglasur überzogen und bei ganz gelinder Wärme gebacken. — Oder man rührt 250 Gramm geriebene süße und 15 Gramm bittere Mandeln, 250 Gramm gestoßenen Zucker, ein Eidotter und den festen Schnee von vier Eiweißen untereinander, setzt mit einem Löffel Häufchen von der Masse auf Oblaten und bäckt sie bei schwacher Hitze hellbraun.

Mandel-Brod. Vier ganze Eier rührt man mit 250 Gramm Zucker zu Schaum, thut nach und nach 250 Gramm ungeschälte, in Streifen geschnittene oder grobgehackte Mandeln, 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 30 Gramm gestoßenen Zimmt, 8 Gramm gestoßene Nelken und 1/2 Kilogramm feines Mehl hinzu, formt den Teig in zwei bis drei längliche Laibchen bäckt dieselben auf einem mit Butter bestrichenen, mit Mehl bestäubten Blech bei mäßiger Wärme, zerschneidet sie nach dem Backen noch warm in Scheiben und röstet sie auf beiden Seiten gelblich. — Oder man verreibt acht ganze Eier mit 200 Gramm Zucker und 125 Gramm streifig geschnittenen Mandeln zu einer dickschaumigen Masse, mischt 15 Gramm gestoßenen Zimmt und 200 Gramm Mehl darunter und formt zwei längliche Brödchen daraus, die man bäckt, zerschneidet und röstet wie oben angegeben. — Ein noch feineres Mandel-Brod erhält man, wenn man fünf ganze Eier und fünf Dotter mit 1/2 Kilogramm Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone drei Viertelstunden nach einer Seite hin rührt, dann 200 Gramm geschälte und in feine Streifchen geschnittene Mandeln, 375 Gramm sehr feines Mehl und den festen Schnee von fünf Eiweißen daruntermengt, die Masse in gutgebutterte Papierkapseln füllt, bei gelinder Hitze bäckt, in Schnitten zertheilt und diese auf beiden Seiten gelbröstet.

Mandel-Brod von bitteren Mandeln. 1/2 Kilogramm feines Mehl, drei Kaffeelöffel voll aufgelöste Pottasche, 125 Gramm geschälte und gröblich gehackte oder in Streifchen geschnittene bittere Mandeln, 125 Gramm Zucker, 70 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 70 Gramm candirte Pomeranzenschale, 70 Gramm zerlassene Butter, sechs ganze Eier und ein Theelöffel voll Zimmt werden zu einem glatten Teig verarbeitet, den man, falls es nöthig wäre, mit ein wenig lauer Milch anfeuchtet, zu einem länglichen Brodlaib formt, mit geschlagenem Ei bestreicht und bei mäßiger Hitze bäckt. Man zerschneidet ihn nach dem Backen in fingerdicke Schnitten und überzieht die eine Seite derselben mit Citronen-Glasur.

Mandel-Busserl. 140 Gramm geschälte und gestoßene süße Mandeln röstet man mit etwas daruntergemischtem Zucker in einem schwach geheizten Ofen gelblich, mengt den festen Schnee von drei bis vier Eiweißen und 140 Gramm Zucker nebst ein wenig gestoßener Vanille hinzu, legt die Mischung auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenbret, drückt sie mit dem Rollholz dünn auseinander, sticht kleine runde Küchel davon aus, bäckt sie bei schwacher Hitze und überzieht sie mit einer Glasur. Ebenso kann man mit dem Löffel nußgroße Häufchen von der Masse auf Oblaten setzen, hellgelb backen und nach Belieben noch glasiren. — Oder man stößt 125 Gramm geschälte Mandeln, indem man sie von Zeit zu Zeit mit ein wenig Eiweiß besprengt, vermischt sie mit 170 Gramm Zucker, den feingehackten Schalen von zwei Citronen und dem sehr festen Schnee von vier bis fünf Eiweißen zu einem Teig, setzt ihn in viereckigen oder ovalen Häufchen auf Oblaten, bäckt die Busserl einige Minuten bei gelinder Hitze, belegt sie mit candirter Pomeranzenschale und überzieht sie mit Citronen-Glasur.

Mandel-Butter, s. Butter, Mandel-.

Mandel-Cake, englischer. 250 Gramm süße und 30 Gramm bittere geschälte Mandeln werden mit ein wenig Rosen- oder Orangenblüthenwasser fein gestoßen, mit sechs Eßlöffeln gestoßenem Zucker und acht gut geschlagenen Eiern, der feingehackten Schale einer Citrone und sechs Eßlöffeln feinem, trockenem Mehl vermischt, worauf man 125 Gramm frische, zu Schaum gerührte Butter nach und nach hinzufügt und die Masse unausgesetzt dabei umrührt oder schlägt. Man füllt sie schließlich in eine gut gebutterte Form, so daß genügender Raum zum Aufgehen des Kuchens bleibt, bäckt letzteren bei ziemlicher Hitze eine Stunde lang, wobei man gut Acht giebt, daß er nicht verbrennt, und giebt ihn warm oder kalt zu Tisch.

Mandel-Candy, englischer. Man kocht 1/2 Kilogramm guten Hutzucker mit 1/4 Liter Wasser bis zum Bruch, fügt 125 Gramm geschälte, in Streifchen geschnittene süße Mandeln, den Saft einer halben Citrone und 30 Gramm Butter hinzu, verrührt Alles über dem Feuer, bis ein in kaltes Wasser geträufelter Tropfen der Masse sich sofort darin verhärtet, schüttet den Candy dann in eine mit Mandelöl bestrichene flache Blechform oder auf eine geölte Schüssel, läßt ihn völlig starr werden und zerschneidet ihn in Stücke von beliebiger Größe.

Mandel-Conserve. 90—100 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält, in sehr feine Streifchen geschnitten, zu 1 Kilogramm zum Bruch gekochtem Zucker geschüttet, gut damit verrührt, bis der Zucker Blasen zu werfen beginnt, und in flache, länglichviereckige, mit Mandelöl ausgestrichene Blechformen gegossen, wo man die Conserve starr werden läßt.

Mandel-Crême, abgerührte. Man röstet 125 Gramm geschälte süße Mandeln mit 125 Gramm Zucker und stößt oder zerreibt sie dann sehr fein mit 1/4 Liter Rahm; hierauf quirlt

man zwei Eßlöffel Mehl, acht Eidotter, 125 Gramm Zucker, die Mandeln und 60 Gramm zerlassene Butter in 3/4 Liter Milch, verrührt Alles über dem Feuer zu einer dicklichen Crême, mengt den festen Schnee der acht Eiweiße darunter, richtet die Masse auf einer Crême-Schale an, läßt sie erkalten und giebt sie zu Tisch.

Mandel-Crême mit bitteren Mandeln. 150 Gramm süße und 30 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit ein wenig Rosenwasser oder Eiweiß zu einem dicken Teig gestoßen, den man mit 150 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone vermischt; dann zerquirlt man zwei Eßlöffel Mehl in 3/4 Liter Rahm, fügt die Mandelmasse und drei Eier hinzu, verrührt Alles über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Crême, welche jedoch nicht zum Kochen kommen darf, mischt den Eiweißschnee darunter und servirt die Crême nach dem Erkalten in einer Schale oder in Gläsern. — Oder man stößt 375 Gramm geschälte süße und 90 Gramm bittere Mandeln, läßt sie nebst 200 Gramm Zucker 10 Minuten in 1 Liter siedendem Rahm kochen, fügt zehn, in kaltem Rahm schaumig gequirlte Eidotter hinzu, verrührt Alles eine kurze Zeit auf dem Feuer, läßt die Crême ein wenig abkühlen und vermengt sie mit dem steifen Schnee der zehn Eiweiße, worauf man sie in eine mit Milch ausgespülte Schüssel zum völligen Erkalten ausschüttet.

Mandel-Crême, gebackene. Man rührt acht ganze Eier, 125 Gramm Zucker, sechs Löffel Kartoffelmehl, 125 Gramm geschälte und gehackte Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone in 3/4 Liter Milch ein, verkocht diese Mischung unter fortwährendem Umrühren über gelindem Feuer zu einem dicken Brei, schüttet ihn in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne und läßt ihn kalt und steif werden. Dann schneidet man ihn in Stücke, wendet dieselben in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback um, bäckt sie in heißem Schmalz goldbraun und bestreut sie mit Zucker und Zimmt, um sie warm als sehr feine Mehlspeise zu Tisch zu geben.

Mandel-Crême, gekochte. 125 Gramm gebrühte und geschälte, möglichst frische süße Mandeln werden mit Rosenwasser gerieben, mit 3/4 Liter Rahm, 125 Gramm Zucker und acht Eidottern über gelindem Feuer bis fast zum Kochen geschlagen, in eine mit Mandelöl ausgestrichene Crêmeform gefüllt und diese eine Stunde lang in sehr heißes Wasser gestellt, welches jedoch nicht zum Kochen kommen darf, da die Crême sonst gerinnen würde. Hierauf stürzt man die gargekochte Crême auf eine Schüssel oder Schale, läßt sie völlig erkalten und giebt sie zu Tisch. Will man die Crême bei einer Kaffee- oder Theegesellschaft serviren, so füllt man sie in Crêmebecher, die man 15—20 Minuten im Wasserbad dünsten läßt, und giebt sie darin zur Tafel.

Mandel-Crême, gestürzte, s. Blancmanger.

Mandel-Crême mit Stärke. Man zerquirlt zwei Eßlöffel feines Stärkemehl in 1 1/2 Liter frischer Milch, thut 160 Gramm auf dem Reibeisen geriebene, geschälte Mandeln, 100 Gramm Zucker, zehn Eidotter und etwas gestoßene Vanille oder abgeriebene Citronenschale hinzu, läßt Alles unter fortgesetztem, starkem Umrühren über gelindem Feuer beinahe bis zum Kochen kommen, schüttet die Crême aus, fährt mit Rühren fort, bis sie ausgekühlt ist und richtet sie dann auf einer Schale an.

Mandel-Crême-Torte. 330 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben, mit einem Ei, 70 Gramm Zucker, der feingehackten Schale von zwei Citronen, 750 Gramm feinem Mehl und ein wenig Wasser zu einem steifen Teig verrührt, den man ungefähr 1 Centimeter dick zu einem großen, runden Tortenboden und einem zwei Finger breiten Streifen ausrollt, welch letzteren man mittelst Ei als Rand rings um den Boden befestigt. Man bäckt den Tortenboden auf einem Tortenblech bei starker Hitze und füllt ihn mit einer inzwischen bereiteten Mandel-Crême aus 125 Gramm süßen und 30 Gramm bitteren, gestoßenen Mandeln, die mit 250 Gramm Zucker, zwölf Eidottern, dem Schnee der zwölf Eiweiße und 1 Liter aufgekochtem Rahm zu dickem Schaum abgeschlagen worden, worauf man die Torte nochmals überbacken läßt.

Mandel-Croquetten. 125 Gramm süße und 10 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, auf dem Ofen getrocknet und mit ein wenig Eiweiß feingestoßen, nebst 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Prise Salz, einem Ei und 16 Gramm ungesalzener Butter zu 200 Gramm feinem Mehl gemischt und zu einem festen Teig verarbeitet, den man mit den Ballen beider Hände von sich ab rollt und streicht, zu fingerlangen, etwas gebogenen Würstchen rollt, mit Ei überpinselt und auf einem leicht gebutterten Blech bäckt.

Mandel-Düten. Man brüht und schält 250 Gramm süße nebst etlichen bitteren Mandeln, schneidet sie in feine Streifchen und trocknet sie auf dem Ofen, worauf man sie mit dem festen Schnee von fünf Eiweißen, 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 70 Gramm feinem Mehl vermischt, die Masse in Streifen von 10 Centimeter Länge und 6—7 Centimeter Breite auf ein gebuttertes Blech streicht und bei ziemlicher Hitze hellbraun bäckt. Nachdem sie fertig gebacken sind, schneidet man sie noch warm von dem Blech, dreht sie rasch über einem spitzigen Holz zu Düten und füllt diese mit Rahmschaum.

Mandel-Eis. 250 Gramm süße und 10 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält, mit etwas Wasser oder Milch fein gestoßen

und nebst ein wenig kleingeschnittener Vanille 10 Minuten langsam in 1 1/4 Liter siedendem Rahm ausgekocht und zugedeckt bei Seite gestellt, damit der Rahm auskühlen kann. Hierauf verrührt man 330 Gramm gestoßenen Zucker mit zwölf Eidottern zu Schaum, mischt den durch ein Tuch gepreßten Rahm hinzu, schlägt Alles über gelindem Feuer zu einer Crême, die man bis zum Erkalten zu schlagen fortfährt, und füllt dieselbe in die Gefrierbüchse. Nach Belieben kann man die Vanille auch weglassen, damit das Gefrorene den reinen Mandelgeschmack behält.

Mandel-Eis von gerösteten Mandeln. 250 Gramm süße, geschälte Mandeln werden in einer Messingpfanne mit 125 Gramm gestoßenem Zucker über schwachem Feuer gelb geröstet, mit etwas Milch fein gestoßen oder mittelst der Reibkeule zerrieben und in 1 1/4 Liter süßen Rahm geschüttet, den man unter fleißigem Umrühren bis zum Kochen erhitzt, bei Seite stellt und nach dem Erkalten durch ein Tuch preßt. Dann reibt man fünfzehn Eidotter mit 250 Gramm Zucker zu Schaum, gießt den Rahm an und schlägt ihn über dem Feuer zu einer Crême ab, die man umrührt, bis sie ausgekühlt ist, und dann in die Gefrierbüchse thut.

Mandel-Essenz. Man brüht, schält und trocknet 375 Gramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln, worauf man sie unter Zusatz von 1/2—3/4 Liter kaltem Wasser sehr fein zerreibt oder stößt. Dann läutert man 1 1/2 Kilogramm Raffinadezucker, kocht ihn bis zum großen Flug, thut die geriebenen Mandeln hinein, läßt sie einmal mit aufkochen und danach gut zugedeckt auskühlen, streicht die Essenz durch ein Haarsieb, füllt sie in kleine Flaschen, verkorkt dieselben gut und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf, um gelegentlich die Essenz zur schnellen Bereitung von Mandelmilch zu benützen.

Mandel-Farce zum Füllen von Truthahn. Diese in manchen Gegenden beliebte Farce bereitet man in der Weise, daß man 80 Gramm Butter zu Schaum rührt und nach und nach mit drei Eidottern, einer Prise gestoßener Muskatblüthe, 100 Gramm feingestoßenen Mandeln, zwei Obertassen voll geriebener Semmel und einigen Löffeln süßem Rahm vermischt, worauf man zuletzt den Schnee der drei Eiweiße darunter zieht. — Oder man reibt 125 Gramm Butter schaumig und rührt allmählich zwei ganze Eier, zwei Dotter, etwas Salz und geriebene Muskatnuß, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 8 Gramm gestoßene bittere Mandeln, 60 Gramm gereinigte Corinthen und 200 Gramm geriebene Semmel darunter.

Mandel-Flammeri, s. Flammeri mit Mandeln.

Mandeln, gebackene. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach mit sechs Eiern, 125 Gramm grobgehackten Mandeln, zwei Theelöffeln voll Zimmt, 375 Gramm Zucker und 625 Gramm feinem Mehl hinzugefügt und Alles zu einem Teig gewirkt, den man nicht zu dünn ausrollt und mit einem etwa 4 Centimeter langen, mandelförmigen Ausstecher zertheilt, worauf man die Teigmandeln in heißem Schmalz ausbäckt und mit Zucker und Zimmt bestreut. — Oder man stößt 125 Gramm geschälte süße Mandeln mit etwas Rosenwasser, verrührt sie mit 125 Gramm Zucker und zwei Eiern eine Viertelstunde lang, mischt 250 Gramm feines Mehl hinzu, rollt den Teig auf einem mehlbestreuten Bret zwei Messerrücken stark auf, sticht mit einer Blechform die Teigmandeln aus und bäckt sie langsam in heißem Schmalz hellbraun.

Mandeln, gebrannte. 1/2 Kilogramm harten Hutzucker läßt man mit 1/4 Liter Wasser klar kochen, schäumt ihn gut ab, schüttet 1/2 Kilogramm ausgelesene, große süße Mandeln, die man vorher mit einem Tuch etwas abgerieben hat, hinein und rührt sie so lange mit einem eisernen Spatel über dem Feuer um, bis sie den Zucker aufgenommen haben und zu knacken beginnen, worauf man sie vom Feuer nimmt, 6—8 Gramm gestoßenen Zimmt darüber streut und sie dann nochmals unter fortgesetztem Umrühren über dem Feuer vollends trocken brennt. Schließlich stellt man sie bei Seite, bedeckt sie mit einem Tuch und läßt sie so auskühlen, wodurch sie Glanz und ein schönes Aussehen erhalten. Anstatt Zimmt kann man auch etwas gestoßene Vanille hinzuthun oder dieselbe mit dem Zimmt vermischen.

Mandel-Gelée oder Mandel-Sulz, s. Blancmanger.

Mandeln, geröstete. Man läutert 1/2 Kilogramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser, thut 1/2 Kilogramm abgeriebene, süße Mandeln hinzu und läßt sie unter beständigem Umrühren über gelindem Feuer kochen, bis sie knacken; dann nimmt man sie vom Feuer und fährt fort zu rühren, bis sie trocken sind, wiederholt das Umrühren über dem Feuer, damit die Mandeln Glanz erhalten, rührt sie hierauf wieder trocken und breitet sie auf einem Blech einzeln aus, damit sie vollständig erkalten.

Mandeln, grüne, einzumachen. Die Mandeln werden im Juni oder Anfang Juli abgenommen, in kochende Lauge geschüttet oder in 1 Liter Wasser und 1/2 Liter Essig gekocht und so lange darin gelassen, bis man die äußere Haut mit den Fingern abstreifen kann, worauf man sie in kaltes Wasser legt. Sobald sie völlig abgekühlt sind, durchsticht man sie mit einer Stecknadel fünf- bis sechsmal in gleichen Zwischenräumen und siedet sie so lange in kochendem Wasser, bis sie sich ganz leicht durchstechen lassen und von der Nadel herabfallen. Man legt sie nun über Nacht in kaltes Wasser, tropft sie am folgenden Morgen auf einem Siebe ab, legt sie in eine Terrine, übergießt sie mit heißem, ge-

klärtem Zucker, schüttet am nächsten Tage den Zucker ab, siedet ihn wieder auf, kocht die Mandeln einmal darin auf, läßt sie abermals über Nacht in dem Zucker-Syrup stehen und wiederholt dieses Verfahren noch dreimal, wonach man sie in die Büchsen füllt, nach dem Erkalten überbindet und aufbewahrt.

Mandel-Häufchen. Sechs Eiweiße werden zu steifem Schnee geschlagen, mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt und mit 1/2 Kilogramm geschälten und in feine Streifchen geschnittenen süßen Mandeln vermengt; dann setzt man nußgroße Häufchen aus dieser Masse auf Oblaten und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Mandel-Häufchen mit Chocolade. Der Schnee von sechs Eiweißen wird mit 250 Gramm geschälten und gestoßenen süßen Mandeln, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geriebener Chocolade, ein wenig geriebenem Zimmt, Nelken und 70 Gramm geschnittenem Citronat vermischt, worauf man kleine Häufchen aus dieser Masse auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech setzt und bei schwacher Hitze bäckt.

Mandel-Hippen. 250 Gramm geschälte und in feine Streifchen geschnittene Mandeln vermengt man mit 250 Gramm Zucker, 70 Gramm Mehl, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und dem steifen Schnee von sechs Eiweißen, streicht auf ein mit Wachs eingeriebenes Blech länglichrunde Streifen aus der Masse, läßt dieselben 3 Minuten in einem mäßigheißen Ofen backen, löst sie von dem Blech ab und biegt sie noch warm über ein rundes Holz.

Mandel-Hohlhippen. Man reibt 125 Gramm süße Mandeln gut mit einem Tuche ab, stößt sie und streicht sie durch ein Sieb; was sich nicht durch das Sieb treiben läßt, wird abermals gestoßen und durchpassirt, worauf man die Mandeln mit 125 Gramm gestoßenem Zucker vermischt und mit einigen Eiweißen zu einem schaumigen, leicht flüssigen Teig verrührt. Inzwischen macht man ein Backblech im Ofen heiß, bestreicht es mit weißem Wachs, läßt es wieder auskühlen und streicht dann die Masse ganz dünn darauf, um sie in einem schwach geheizten Ofen hellbraun zu backen. Nachdem dies geschehen, zerschneidet man sie in Streifen von der Länge und Breite eines Fingers, läßt dieselben im Ofen wieder ordentlich heiß werden und rollt sie auf dünnen Röhrchen fest zusammen, zieht sie behutsam davon herunter und giebt sie zum Dessert oder Thee.

Mandel-Käse. In 1 Liter frische Milch quirlt man sechs ganze Eier, seiht sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit einer kleinen Prise Salz, verrührt sie so lange über gelindem Feuer, bis sie völlig gerinnt, nimmt sie dann vom Feuer, schüttet sie in ein Sieb und läßt das Wasser gut ablaufen; währenddem stößt man 125 Gramm geschälte süße Mandeln mit etwas Milch, verreibt sie mit dem Eierkäse, 125 Gramm frischer Butter und 70 Gramm Zucker, schichtet die Masse entweder bergartig auf einer Schale auf oder preßt sie in eine beliebige Form und stürzt sie aus dieser auf die Schüssel, bestreut den Käse mit feingehackten Pistazien und giebt ihn als Dessert zu Tisch. — Auf andere Weise stellt man den Mandel-Käse her, indem man 20 Gramm kleingeschnittene Hausenblase oder 30 Gramm Gelatine unter beständigem Umrühren in kochendem Wasser auflöst, durch ein Haarsieb streicht und bei Seite stellt, dann 1 1/2 Liter frische Milch mit 250 Gramm süßen und etlichen bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln, einer Messerspitze Salz, 125 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone 10 Minuten kochen läßt, mit der durchgeschlagenen Hausenblase oder Gelatine verrührt, ein wenig auskühlen läßt und dann in einer Form zum Erstarren kaltstellt. Nachdem man den Käse ausgestürzt hat, giebt man ihn mit einer Rahm-Sauce, die mit Maraschino gewürzt ist, oder einer kalten Wein-Sauce auf.

Mandel-Kaltschale. 125 Gramm süße und sechs bis acht Stück bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und mit ein wenig Milch fein zerrieben oder gestoßen, in 1 1/2 Liter kochende Milch geschüttet und diese gut zugedeckt eine halbe Stunde an eine nicht zu warme Stelle gesetzt, wo sie gehörig ziehen kann, ohne weiter zu kochen. Hierauf streicht man die Milch durch ein Sieb, würzt sie mit 125 Gramm Zucker und einer Messerspitze Salz, bringt sie nochmals zum Kochen und legirt sie mit vier Eidottern. Aus den Eiweißen schlägt man einen festen Schnee, den man mit etwas Vanillezucker versüßt und von dem man mit dem Löffel kleine Häufchen absticht und in die kochende Milch (bevor man sie mit den Dottern abzieht) einlegt, wo sie in wenigen Minuten gar werden, so daß man sie mit dem Schaumlöffel herausheben und auf ein Sieb legen kann; nachdem die Milch mit den Eidottern legirt ist, läßt man sie auskühlen und thut beim Anrichten der Kaltschale die Schneeklößchen oben darauf. Außerdem kann man auch feine, in Stücke gebrochene Zwiebacke oder Biscuits in die Kaltschale einlegen.

Mandel-Kipfel. 90 Gramm süße Mandeln reibt man mit einem Tuche etwas ab, stößt sie mit Eiweiß möglichst fein, vermischt sie mit 200 Gramm Zucker und noch so viel Eiweiß zu einem nicht zu festen Teig, nimmt kleine Häufchen von demselben auf ein mit gehackten Mandeln dick bestreutes Bret, formt sie mit den Händen zu kleinen, krummgebogenen Hörnchen und bäckt diese bei gelinder Hitze hellbraun.

Mandel-Klöße. Von vier bis sechs Mundbrödchen schält man die Rinde ab, zerschneidet sie in feine Scheiben und übergießt diese mit 125 Gramm zerlassener frischer Butter und ein wenig heißer Milch; dann brüht, schält und

stößt man 250 Gramm süße und etliche bittere Mandeln, hackt die Schale von einer Citrone nebst 70 Gramm Citronat sehr fein, thut sie zu den zerrührten Mundbrodschnitten, fügt noch drei ganze Eier, drei Dotter und einen Löffel Zucker hinzu, vermischt Alles zu einem feinen Teig und formt auf dem mit Mehl bestreuten Bret mit Hülfe der in Mehl getauchten Hände runde Klöße daraus, die man in heißem Schmalz bäckt und entweder mit Zucker und Zimmt bestreut, oder mit einer Wein-Sauce anrichtet. — Oder man weicht drei bis vier Semmeln in Milch, drückt sie aus, verrührt sie mit 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, einem Löffel Zucker, etwas gehackter Citronenschale, einer Prise Salz, vier Eiern und einem Löffel Rahm, formt Klöße aus dem Teig, bäckt sie in Butter und giebt sie mit einer Kirsch- oder Wein-Sauce auf.

Mandel-Klößchen. 90 Gramm süße und sechs Stück bittere Mandeln werden geschält, mit Eiweiß gestoßen, mit zwei Eßlöffeln Zucker, ein wenig abgeriebener Citronenschale und vier Eidottern zu Schaum gerührt und mit zwei Löffeln zerlassener Butter, 80 Gramm geriebener Semmel und dem steifen Schnee der vier Eiweiße vermischt, wonach man kleine Häufchen von dieser Masse auf ein butterbestrichenes Blech setzt, bei mäßiger Hitze hellbraun bäckt und zu Milch-, Wein- oder Obst-Suppen giebt. — Oder man schält und stößt 125 Gramm süße mit einigen bitteren Mandeln, verrührt sie mit 90 Gramm geriebener Semmel, vier Eiern, zwei Löffeln Zucker und zwei Löffeln zerlassener Butter, sticht mit einem Löffel Klößchen davon ab und kocht sie in Milch oder bäckt sie in Butter; man legt sie in süße Suppen ein, auch kann man sie mit einer Rahm-, Obst- oder Wein-Sauce serviren.

Mandel-Koch. Vier Eidotter, 70 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer halben Apfelsine abgerieben hat, und 70 Gramm geschälte und gestoßene süße Mandeln werden zu Schaum gerührt, worauf man 70 Gramm geriebene Semmel und den Schnee von den vier Eiweißen hinzufügt und das Koch drei Viertelstunden bäckt.

Mandel-Koch, braunes. 125 Gramm gestoßener Zucker werden mit zwei Löffeln Wasser unter häufigem Umrühren hellbräunlich gekocht; dann mischt man 125 Gramm mit den Schalen gestoßene Mandeln, den Saft einer Citrone und einen Löffel Zimmt hinzu, läßt die Mischung auskühlen, verrührt sie mit acht Eidottern nebst dem Schnee von vier Eiweißen und bäckt das Koch eine halbe Stunde.

Mandel-Koch mit gesponnenem Zucker. Man kocht 125 Gramm Zucker mit einigen Eßlöffeln Wasser bis zum Faden, vermischt ihn mit 125 Gramm feingestoßenen Mandeln, läßt die Masse auskühlen, verrührt sie hierauf mit acht Eidottern, der feingehackten Schale und dem Saft einer Citrone, 50 Gramm kleingeschnittenem Citronat und dem Schnee von vier Eiweißen, füllt Alles in eine Soufflé-Schüssel oder Form und bäckt es drei Viertelstunden, um es dann sofort zu serviren.

Mandel-Koch mit Zwieback. Man weicht zehn bis zwölf Zwiebacke in versüßtem Rahm, bestreicht sie danach mit einer feinen Obstmarmelade und legt je zwei und zwei übereinander in eine gebutterte Form oder Schüssel; hierauf verrührt man 60 Gramm Butter mit sechs Eidottern, thut zwei bis drei Eßlöffel gestoßenen Zucker, die feingehackte Schale einer Citrone, einen Theelöffel Zimmt, 125 Gramm gestoßene Mandeln und den festen Schnee der sechs Eiweiße hinzu, streicht diese Masse bergartig über die Zwiebacke und bäckt die Speise drei Viertelstunden.

Mandel-Kolatschen, s. Kolatschen, Mandel-

Mandel-Kränze. 250 Gramm süße und 125 Gramm bittere geschälte und auf dem Ofen getrocknete Mandeln werden mit vier bis fünf ganzen Eiern sehr fein zerrieben und mit 1 Kilogramm feinem Mehl, 1/2 Kilogramm Zucker, 70 Gramm Butter, acht Eiern und 8 Gramm Hirschhornsalz zu einem Teige verarbeitet, nachdem dieser Teig tüchtig durchgewirkt worden, läßt man ihn bis zum folgenden Tage stehen, rollt ihn 1/2 Centimeter dick aus, sticht mit einem Wasserglase runde Blätter davon aus, die man in der Mitte nochmals mit einer ganz kleinen Form aussticht, bäckt die Kränze in siedendem Schmalz auf beiden Seiten schön braun und überstreut sie mit Zucker und Zimmt.

Mandel-Krapfen. Man bereitet einen feinen Blätterteig aus 1/2 Kilogramm Mehl, zwei Eidottern, einem Löffel Zucker, etwas Salz, einem Glase Weißwein und 1/2 Kilogramm Butter, treibt ihn einen Messerrücken dick auf und sticht runde Kuchen von der Größe einer Untertasse davon aus; hierauf rührt man 125 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln mit 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, zwei Eidottern und dem Schnee von einem Eiweiß, bestreicht die Kuchen mit einer dünnen Lage von dieser Fülle, schlägt sie halbmondförmig übereinander, überzieht sie mit einer Wasser-Glasur und bäckt sie bei ziemlicher Hitze.

Mandel-Kuchen, s. auch Mandelspeck-Kuchen. 125 Gramm geklärte Butter werden schaumig gerührt, worauf man nach und nach zwei frische Eier, 125 Gramm gesiebten Zucker, 125 Gramm süße und sechs bis acht bittere, geschälte und auf dem Reibeisen geriebene Mandeln hinzufügt und 250 Gramm feines Mehl unter die Masse zieht, diese auf einem mit Butter bestrichenen Kuchenblech mit Rand dünn auseinanderstreicht und bei gelinder Hitze gelb bäckt. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, schneidet man ihn mit einem scharfen Messer in schräge Vierecke und besiebt ihn mit Zucker. — Eine andere

Art von Mandel-Kuchen ist folgende: 250 Gramm geschälte süße und einige bittere Mandeln werden auf dem Ofen getrocknet, mit vier Eiern sehr fein zerrieben und mit 250 Gramm gesiebtem Zucker vermischt; hierauf schlägt man nach und nach sechszehn Eidotter hinzu, rührt sie eine halbe Stunde recht schaumig, zieht den Schnee von zwölf Eiweißen und 60 Gramm Mehl darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech und bäckt den Kuchen bei gelinder Hitze.

Mandel-Kuchen von Hefenteig. Man rührt 375 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich 2 Liter feines Mehl, 70 Gramm aufgelöste Preßhefe oder eine Obertasse voll gewässerte Bierhefe, 1/8 Liter fetten süßen Rahm, drei Eier, 125 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone hinzu, macht einen steifen Teig davon, läßt ihn gehörig aufgehen und treibt ihn dann fingerdick auf einem gebutterten Blech auf. Dann bestreicht man ihn mit geschlagenem Ei, streut 125 Gramm feingehackte, geschälte süße Mandeln und 125 Gramm Zucker darüber, übergießt den Kuchen mit 125 Gramm zerlassener Butter und bäckt ihn bei mäßiger Hitze hellbraun.

Mandel-Kuchen von Mürbteig. 200 Gramm feines Mehl werden mit zwei Eidottern zu Schaum gerührt; dann mischt man 250 Gramm Mehl, 60 Gramm Zucker und 16 Gramm gestoßene Mandeln nebst einer Prise Salz darunter, verarbeitet dies rasch zu einem Teig, treibt auf einem mehlbestreuten Bret zwei ziemlich dünne runde Kuchen aus, überstreicht den einen mit einer Fülle aus vier Eiern und vier Dottern, die man mit 125 Gramm Zucker schaumig schlägt und mit der feingehackten Schale einer halben Citrone, 125 Gramm gehackten oder geriebenen süßen Mandeln und etwas kleingeschnittenem Citronat vermengt, legt den anderen Kuchen darüber, drückt den Rand rundherum fest, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei und bäckt ihn bei ziemlicher Hitze eine halbe Stunde.

Mandel-Küchel, kleine. Aus 125 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 70 Gramm Zucker und einem Eidotter wirkt man auf dem Kuchenbret einen derben Teig zusammen, den man zwei Messerrücken stark aufrollt und mit einem Weinglas zu kleinen runden Kuchen absticht, die man auf ein gebuttertes Blech legt, mit geschlagenem Ei bestreicht, mit gehackten Mandeln und gestoßenem Zucker überstreut, mit Citronensaft beträufelt und bei mäßiger Hitze gelb bäckt.

Mandel-Lebkuchen, s. Lebkuchen, Nürnberger, weiße.

Mandel-Masse zu Torten und kleinem Backwerk. 1/2 Kilogramm schöne süße Mandeln werden gebrüht, geschält, getrocknet und mit acht ganzen Eiern möglichst fein zerrieben, in einer Schüssel mit 1/2 Kilogramm Zucker vermischt und mit allmählich hinzugeschlagenen 24—30 Eidottern eine halbe Stunde zu Schaum gerührt, worauf man den festen Schnee der Eiweiße und 100 Gramm feines Mehl langsam unter die Masse zieht.

Mandel-Maultaschen. Man bereitet eine Fülle aus 125 Gramm feingestoßenen süßen Mandeln, 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, sechs Eidottern und dem Schnee von drei bis vier Eiweißen, was man eine halbe Stunde lang gut zusammen verrührt; hierauf rollt man einen gut hergestellten Butterteig ziemlich dünn aus, schneidet runde oder viereckige kleine Kuchen daraus, thut einen Löffel voll von der Mandelfülle darauf, bestreicht die Ränder der Kuchen mit kaltem Wasser, schlägt sie übereinander und drückt sie fest zusammen, überpinselt die Maultaschen mit Ei und bäckt sie auf einem mit Mehl bestäubten Blech bei mäßiger Hitze goldgelb.

Mandel-Meerrettig-Sauce. Ungefähr 1/2 Liter Milch oder Rahm wird mit 80 Gramm feingestoßenen geschälten süßen Mandeln, einem gehäuften Kaffeelöffel feinem Mehl, einer Prise Salz, einem Eßlöffel Zucker und fünf bis sechs reichlichen Eßlöffeln gutem, geriebenem Meerrettig vermischt und unter fortwährendem Umrühren aufgekocht, so daß man eine dickliche weiße Sauce erhält, die sich zu gedämpfter Ente und Gans, wie auch zu blaugesottenem Hecht vortrefflich eignet. — Oder man reibt eine abgeschälte Stange Meerrettig, sprengt etwas Wasser darüber, dämpft ihn in 70 Gramm Butter nebst einem Löffel Mehl, thut 70—80 Gramm gestoßene süße Mandeln, etwas Zucker, eine Prise Salz und 1/2 Liter Milch oder Rahm hinzu und verkocht die Sauce unter fortdauerndem Umrühren 10 Minuten lang.

Mandel-Mehlspeise. Sechs Eidotter werden mit 125 Gramm Zucker zu Schaum gerührt, worauf man nach und nach 125 Gramm geschälte, mit ein wenig Milch feingestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und eine reichliche Obertasse voll geriebene Semmel hinzuthut und Alles eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin verrührt. Schließlich fügt man noch ein halbes Weinglas Rum und den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiße bei und bäckt die Speise in einer mit Butter bestrichenen und mit Semmel ausgesiebten Form eine Stunde bei mäßiger Hitze; man giebt eine Weinschaum-Sauce dazu. — Eine noch feinere Art von Mandel-Mehlspeise ist folgende: Man rührt 100 Gramm feines Mehl mit etwas kaltem Rahm glatt, fügt 125 Gramm schaumig gerührte Butter, 125 Gramm Zucker, 70 Gramm geschälte und geriebene süße und 16 Gramm bittere Mandeln hinzu, vermischt Alles mit 1/2 Liter Rahm oder guter Milch, läßt es unter beständigem Umrühren über gelindem Feuer einmal aufkochen und etwas auskühlen, mengt zehn bis zwölf Eidotter und

schließlich das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter die Masse, füllt dieselbe in eine butterbestrichene Form oder Schüssel und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde, um sie sofort in der Form zu Tisch zu geben.

Mandel-Mehlspeise, kalte. Nachdem man 1 Liter Milch mit 140 Gramm Zucker aufgekocht hat, quirlt man 70 Gramm süße und 20 Gramm bittere geschälte und gestoßene Mandeln und 250 Gramm in kalter Milch glattgerührtes Kartoffelmehl hinein, schlägt zehn Eidotter mit etwas Salz und fügt sie unter starkem Umrühren zu der Masse, die man so lange über gelindem Feuer zu rühren fortfährt, bis der Teig steif und gar ist. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der zehn Eiweiße darunter, füllt Alles in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanform und läßt die Speise auf Eis oder in einem Gefäß mit kaltem Wasser erstarren. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine Schüssel und giebt eine kalte Frucht- oder Wein-Sauce dazu.

Mandel-Meringues, s. Mandel-Baisers.

Mandel-Milch. Man wäscht 125 Gramm süße und 8 Gramm bittere Mandeln mehrmals gut in kaltem Wasser ab, stößt oder reibt sie dann mit Hinzufügung von etwas kaltem Wasser sehr fein, setzt nach und nach 1 Liter Wasser zu, mit dem man sie verrührt, preßt das Ganze durch ein ausgewaschenes leinenes Tuch und versüßt die Mandelmilch nach Belieben mit einigen Löffeln gestoßenem Zucker. Setzt man beim Stoßen oder Zerreiben der Mandeln allmählich einen Löffel Orangenblüthenwasser oder einige geröstete Orangenblüthen zu, so giebt dies dem Getränk einen besonders angenehmen Geschmack; soll die Mandelmilch indessen als Erfrischung für Kranke dienen, so läßt man eine solche Zuthat weg und bereitet sie nur aus süßen, höchstens noch einigen bitteren Mandeln. — Wünscht man, sehr rasch ein Glas Mandelmilch herzustellen, wobei man sich nicht den Aufenthalt durch das langwierige Zerreiben der Mandeln mit dem Wasser machen will, oder hat man keinen Porzellan- oder Marmormörser hierzu, so kann man sich leicht dadurch helfen, daß man eine Handvoll abgewischte Mandeln auf dem Reibeisen reibt, in ein sauberes, dünnes, mit heißem Wasser gebrühtes Leinwandläppchen bindet, in ein Glas Wasser hält und mehrmals gut ausdrückt, worauf man die so erhaltene Mandelmilch mit dem nöthigen Zucker versüßt.

Mandelmilch-Crême, s. auch Blancmanger. 1/2 Kilogramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält, in kaltem Wasser abgespült und auf dem Ofen getrocknet, worauf man sie mit 1 1/2 Liter süßem Rahm in einem Reibstein zerstößt und so lange mit 375 Gramm gesiebtem Zucker verrührt, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Nun preßt man das Ganze durch eine in heißem Wasser ausgewaschene Serviette, gießt die Milch nochmals über die Mandeln und preßt sie zum zweitenmal durch, verrührt sie mit 45 Gramm aufgelöster Gelatine oder 30 Gramm Hausenblase, füllt die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Form, läßt sie auf Eis oder in einem Gefäß mit kaltem Wasser starr werden, stürzt sie auf eine Schüssel und garnirt sie mit Biscuit oder Frucht-Gelée.

Mandelmilch-Gelée, s. Blancmanger und Mandelmilch-Crême.

Mandelmilch-Sauce. Man brüht und schält 250 Gramm süße und 16 Gramm bittere Mandeln, stößt sie mit etwas kaltem Wasser möglichst fein, thut sie nebst 125 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, und 3/4 Liter Wasser in ein glasirtes irdenes Casserol, läßt dies Alles erst eine Stunde zugedeckt stehen, bis der Zucker völlig zergangen ist, rührt es gut um, preßt es durch eine Serviette, kocht die Mandelmilch über gelindem Feuer einigemal auf, legirt sie mit zwei Eidottern und giebt sie zu Mehlspeisen verschiedener Art als Sauce.

Mandelmilch-Syrup, s. auch Mandel-Essenz. 1/2 Kilogramm Zucker wird mit 1/2 Liter Wasser bis zum Faden geläutert, dann rührt man nach und nach 1/2 Kilogramm süße und 45 Gramm bittere, feingestoßene Mandeln darunter, läßt sie einigemal unter fortdauerndem Umrühren mit aufkochen und preßt das Ganze noch warm durch ein gut ausgespültes Tuch, füllt den Syrup in Flaschen, pfropft sie fest zu und bewahrt sie im Keller auf, um den Syrup bei Bedarf zur Bereitung von Mandelmilch zu benützen. Häufig fügt man beim Kochen des Zuckers zwei Eßlöffel Orangenblüthenwasser bei, was den Wohlgeschmack des Syrups vermehrt.

Mandel-Muscheln. 250 Gramm ausgewaschene Butter werden zu Schaum gerührt, mit 375 Gramm gesiebtem Zucker, 375 Gramm geschälten und gestoßenen süßen und 20 Gramm bitteren Mandeln, der feingehackten Schale einer Citrone und 375 Gramm Weizenmehl nach und nach vermischt, Alles zu einem derben Teige gewirkt und dieser in Stücke von der Größe einer Wallnuß geschnitten, die man in kleine, muschelförmige, mit Butter bestrichene Formen drückt und bei mäßiger Hitze hellbraun bäckt. Nachdem die Muscheln aus dem Ofen genommen, erkaltet und aus der Form gestürzt sind, füllt man sie mit sehr steif geschlagenem, mit Vanillezucker versüßtem Rahmschaum.

Mandel-Nougat, s. Nougat.

Mandel-Nudel-Mehlspeise. Aus zwei ganzen Eiern, zwei Eidottern, 70 Gramm geschälten und gestoßenen süßen und 12 Gramm bitteren Mandeln, einem gehäuften Eßlöffel Zucker und dem nöthigen Mehl wird ein fester Nudelteig gemacht, den man so dünn als möglich ausrollt und in feine Nudeln zerschneidet. Man streut diese Nudeln, sobald sie trocken genug sind, in 1 Liter siedende Milch ein, läßt sie einmal auf-

kochen und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Aus der abgetropften Milch, 70 Gramm Mehl, 90 Gramm frischer Butter und 125 Gramm Zucker wird unter fortgesetztem Umrühren ein glatter Brei gekocht, den man auskühlen läßt, mit sechs bis acht Eidottern, einer Prise Salz, den Nudeln und 70 Gramm zerbröckelten Makronen sowie dem steifen Schnee von vier Eiweißen vermischt und in einer gebutterten oder mit Blätterteig ausgelegten Form eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt. Beim Anrichten giebt man eine Rahm-Sauce mit Vanille oder eine Caramel-Sauce dazu. — Noch auf etwas andere Weise läßt sich diese Speise herstellen: Wenn die Nudeln in der Milch aufgekocht und abgegossen sind, rührt man acht Eidotter mit 125 Gramm Zucker zu Schaum, mischt die abgetropfte Milch und den festen Schnee der acht Eiweiße nebst den Nudeln hinzu, füllt Alles in eine butterbestrichene Form, überstreut die Oberfläche mit Zucker, Zimmt und gehackten süßen Mandeln und bäckt die Mehlspeise drei Viertelstunden lang. Man servirt sie gleich in der Form und giebt eine Himbeer-Sauce dazu.

Mandel-Nüsse. Man rührt 70 Gramm geklärte Butter zu Schaum, fügt nach und nach drei Eier, 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 250 Gramm gestoßene Mandeln hinzu, rührt Alles eine Viertelstunde lang nach einer Seite hin, mischt 250 Gramm feines Mehl darunter, rollt kleine Kugeln aus dem Teig und bäckt sie langsam auf einem Blech gelb.

Mandel-Omelette auf französische Art. Man zerquirlt vier ganze Eier in 1/8 Liter Milch mit einer Prise Salz und einem Kaffeelöffel gestoßenem Zucker, zerläßt 70 Gramm Butter in einer Omeletten-Pfanne, gießt die Mischung in die kochende Butter und verrührt sie ein Weilchen über gelindem Feuer, bis die Omelette sich gesetzt hat; dann bestreut man die Oberfläche derselben mit feingehackten oder gestoßenen süßen Mandeln, schlägt die Omelette darüber zusammen und schüttelt die Pfanne über dem Feuer sachte hin und her, damit der Eierkuchen hellbraun bäckt, ohne zu verbrennen oder anzuhängen; beim Anrichten besiebt man ihn mit gestoßenem Zucker.

Mandel-Pastetchen. 250 Gramm süße und 20 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit ein wenig Milch gestoßen; dann vermischt man sie mit sechs Eßlöffeln süßem fettem Rahm, 70 Gramm Zucker, vier ganzen Eiern, einem Theelöffel voll Zimmt, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 70 Gramm geschmolzenem, etwas ausgekühltem und durchgegossenem Rindermark, legt kleine Pastetenformen mit dünn aufgerolltem Butterteig aus, füllt sie mit der Masse und bäckt die Pastetchen auf einem Blech bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde lang.

Mandel-Plätzchen. 70 Gramm ausgewaschene Butter werden schaumig gerührt und nach und nach vier Eier, 250 Gramm gesiebter Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 70 Gramm feingeriebene, geschälte Mandeln und 250 Gramm feines Mehl hinzugemischt, worauf man mit dem Löffel kleine Häufchen von der Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt, flachdrückt und bei mittelmäßiger Hitze gelb bäckt. — Ein anderes Recept ist folgendes: Man verrührt 125 Gramm geschälte und geriebene süße und 16 Gramm bittere Mandeln mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, acht Eidottern und zwei ganzen Eiern eine halbe Stunde nach einer Seite hin, thut die abgeriebene Schale einer Citrone, den Schnee der acht Eiweiße und 125 Gramm geriebenes Mundbrod hinzu, setzt Häufchen davon auf ein gebuttertes Blech, drückt sie breit, bestreut sie mit Zucker, Zimmt und gehackten Mandeln und bäckt sie eine Viertelstunde lang.

Mandel-Pudding. 100 Gramm zu Schaum gerührte Butter vermischt man nach und nach mit zehn Eidottern, 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, 250 Gramm geschälten und geriebenen süßen und 16 Gramm bitteren Mandeln und 375 Gramm in Milch geweichtem und wieder ausgedrücktem Mundbrod, zieht zuletzt den festen Schnee der zehn Eiweiße darunter, füllt Alles in eine mit Butter ausgestrichene, mit Semmel besiebte Form, kocht den Pudding 2 Stunden im Wasserbade und giebt ihn mit einer Wein- oder Obst-Sauce zu Tisch. — Oder man reibt acht Eidotter mit 125 Gramm Zucker und 100 Gramm geschälten und gestoßenen oder geriebenen Mandeln nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone zu Schaum, mengt den steifen Schnee von sechs Eiweißen und 70 Gramm feines Mehl unter die Masse, kocht den Pudding eine reichliche Stunde in einer gebutterten Form und servirt ihn mit einer Obst-Sauce.

Mandel-Pudding, englischer. 90—100 Gramm süße und 10 Gramm bittere Mandeln werden geschält, gestoßen und in 1/4 Liter Milch eine Viertelstunde zugedeckt auf eine warme Stelle im Ofen gestellt, um langsam zu ziehen, ohne zu kochen; hierauf gießt man die Milch über 125 Gramm von der Rinde befreites, altbackenes Weißbrod, mischt 125 Gramm feingeschnittenes Rindsfett, zwei Eßlöffel voll Zucker, zwei Eßlöffel Mehl, die gehackte Schale und den Saft einer Citrone und zwei bis drei gut zerquirlte Eier hinzu, verrührt die Masse eine Viertelstunde nach einer Seite hin, füllt sie in eine gebutterte Form und kocht den Pudding 2 1/2—3 Stunden im Wasserbad, um ihn mit einer beliebigen süßen Sauce aufzugeben. — Oder man schält und stößt 100 Gramm süße und 10 Gramm bittere Mandeln, fügt 1/2 Liter frische Milch, zwei bis drei Eßlöffel voll Zucker,

ein wenig geriebene Muskatnuß, einen Eßlöffel feines Mehl, einen Eßlöffel geriebene Semmel, drei Eidotter und den Schnee der drei Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form, kocht sie drei Viertelstunden im Bain-marie und giebt den Pudding mit einer Rahm- oder Citronen-Sauce auf.

Mandel-Pudding, gebackener. 125 Gramm süße und 12 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit etwas Wasser gestoßen, worauf man sie mit 80 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 70 Gramm Butter, die man in 1/4 Liter Rahm zerschmolzen hat, fünf zerquirlten Eiern, einer Prise Muskatnuß und einem Glase Sherry verrührt, die Mischung in eine gebutterte Pie-Schüssel schüttet und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze bäckt. — Ein anderes Verfahren besteht darin, eine Form mit dünn aufgerolltem Butterteig auszukleiden, dann 250 Gramm geschälte süße nebst etlichen bitteren Mandeln mit zwei Löffeln Orangenblüthenwasser zu stoßen, mit 125 Gramm geklärter Butter, drei Eßlöffeln Rahm, der Schale und dem Saft einer Citrone, vier zerquirlten Eiern und drei bis vier Eßlöffeln Cognac zu vermischen, diese Masse in die mit Teig gefütterte Form zu füllen, eine gute halbe Stunde bei mittelmäßiger Hitze zu backen und den Pudding mit Rum- oder Brandy-Sauce aufzutragen.

Mandel-Pudding, kalter. In 1 Liter frische Milch thut man 250 Gramm geschälte und gestoßene süße und 20 Gramm bittere Mandeln, einige Stückchen ganzen Zimmt, 200 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, und eine kleine Prise Salz, bringt die Milch langsam zum Kochen, rührt 125 Gramm in kalter Milch glatt gequirltes Kartoffelmehl hinein und läßt dasselbe unter fortdauerndem Umrühren klarkochen. Hierauf nimmt man die Mischung vom Feuer, mengt den steifen Schnee von sechs Eiweißen gut darunter, füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanform, streicht sie glatt und läßt sie an einem kühlen Orte erstarren; nachdem der Pudding ausgestürzt ist, reicht man eine kalte Vanille- oder Johannisbeer-Sauce dazu.

Mandel-Puff's, englische. Man schält und stößt 70 Gramm süße Mandeln mit ein wenig Wasser, fügt zwei Eßlöffel gesiebten Zucker, 70 Gramm geklärte Butter, zwei Eßlöffel Mehl, zwei zerquirlte Eidotter und eine Obertasse Rahm hinzu, füllt eine Anzahl kleiner, gebutterter Blechformen zur Hälfte mit dieser Masse an, stellt sie auf ein Blech und bäckt sie eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze.

Mandel-Pulver zu Mandelmilch. 750 Gramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln schält man ab, stößt sie mit einigen Löffeln Orangenblüthenwasser recht fein, vermischt sie mit 1/2 Liter kaltem Wasser, preßt sie durch ein ausgewaschenes Tuch, gießt die Flüssigkeit mehrmals über die Mandeln und wiederholt das Auspressen. Dann löst man 625 Gramm Zucker in etwas kaltem Wasser auf, so daß ein dicker Syrup entsteht, vermischt ihn mit der Mandelmilch, kocht Beides zusammen unter anhaltendem Umrühren zu einer dicklichen Masse ein, gießt dieselbe in eine flache Schüssel und läßt sie im Ofen ganz trocken werden, worauf man sie pulverisirt und aufbewahrt. Beim Gebrauch löst man ein Löffelchen voll von diesem Pulver in lauwarmem Wasser auf und läßt die Mandelmilch erkalten, bevor man sie trinkt.

Mandeln zu reiben oder zu stoßen. Man überbrüht die Mandeln mit kochendem Wasser, läßt sie einige Secunden darin, gießt das Wasser ab, drückt die Mandeln aus den braunen Schalen, spült sie in kaltem Wasser, läßt sie auf einem Siebe sehr trocken ablaufen und stößt sie in kleinen Partien, am besten in einem Porzellan- oder Marmormörser oder einer Reibschale, indem man sie von Zeit zu Zeit mit ein wenig kaltem Wasser, Eiweiß, Milch, Rosenwasser, Rum, Orangenblüthenwasser u. dergl. anfeuchtet, jenachdem es vorgeschrieben ist, damit sie nicht durch das Zerstoßen ölig werden, oder vielmehr, damit das darin enthaltene Oel nicht einen ranzigen Geschmack annehme. Besser thut man, anstatt die Mandeln mit kochendem Wasser zu übergießen, sie lieber 12 Stunden in frisches, kaltes Wasser zu legen, wonach sich die braune Haut gleichfalls ganz leicht ablöst und die Mandeln ganz unverändert im Geschmack bleiben. Da das Stoßen immerhin sehr zeitraubend ist, sollte man lieber in jedem größeren Haushalte eine Mandelreibe haben, wie sie die Conditoren zu benützen pflegen; dieselbe besteht aus einem 18 Centimeter langen, 9 Centimeter breiten Bret mit zwei Seiten-Bretchen, und ist mit einem geraden, blechernen Reibeisen versehen, über dem ein Kästchen angebracht ist, das man mit Mandeln anfüllt und über dem Reibeisen hin- und herschiebt. Das Ganze gleicht etwa einem kleinen Krauthobel; darunter ist eine Schublade, in welche die sehr fein und locker geriebenen Mandeln fallen. Uebrigens kann man sie auch auf einem gewöhnlichen Reibeisen reiben, doch ist dies freilich eine ziemlich umständliche und langweilige Arbeit.

Mandel-Ring. 250 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln, 250 Gramm Zucker, die gehackte Schale einer Citrone und der feste Schnee von zehn Eiweißen werden gut vermischt, worauf man ein Kuchenblech mit frischer Butter bestreicht, einen Ring von der Masse darauf formt und denselben bei sehr gelinder Hitze hellbräunlich bäckt.

Mandel-Ringe, kleine. Aus nicht zu dünn aufgerolltem Butterteig von 1/2 Kilogramm Mehl und ebensoviel Butter sticht man mit einem Wasserglase runde Kuchen aus, die mit einer kleinen Form nochmals in der Mitte ausgestochen werden, wonach man sie auf ein mit Wasser angefeuchtetes Backblech legt, mit ge-

schlagenem Ei überstreicht, mit geschälten, gröblich gehackten Mandeln und Zucker bestreut und bei mittelmäßiger Hitze schön gelb bäckt. Oder man schlägt sechs Eiweiße zu steifem Schnee, verrührt denselben mit 1/2 Kilogramm Zucker, dem Saft einer Citrone und 1/2 Kilogramm geschälten und in Streifchen geschnittenen Mandeln und streicht ihn über die Butterteig-Ringe, welche man auf einem Blech bei mäßiger Hitze bäckt.

Mandel-Röllchen. 1/8 Liter fetter saurer Rahm, 1/8 Liter heißes Wasser, 100 Gramm feines Mehl, vier frische Eier, eine Prise Salz und die abgeriebene Schale einer halben Citrone werden tüchtig untereinandergequirlt, worauf man aus dem Teig dünne Eierkuchen bäckt und dieselben, ohne sie umzuwenden, auf eine Schüssel schiebt. Sobald alle Kuchen gebacken sind, zerschneidet man sie in nicht zu schmale Streifen, bestreut diese mit einem Gemisch von Mandelstreifchen, Zucker und Zimmt, rollt sie zusammen, überstreicht sie an den Enden mit Ei und bäckt sie in heißer Schmelzbutter aus.

Mandel-Roulade. 250 Gramm geschälte und gestoßene süße und 20 Gramm bittere Mandeln, 200 Gramm Zucker und 70 Gramm kleingeschnittenes Citronat, sowie die gehackte Schale von einer Citrone werden gut vermischt und mit zwei Eidottern nebst einem ganzen Ei tüchtig verrührt. Hierauf treibt man einen aus 250 Gramm Mehl und ebensoviel Butter bereiteten Blätterteig (s. d.) zu einer zwei Messerrücken dicken, viereckigen Platte aus, überstreicht dieselbe mit der Mandelmasse und rollt sie ganz fest zu einer Art Wurst zusammen, die man in 4 Centimeter breite Scheiben schneidet; die Scheiben oder Schnitten legt man nicht zu nah aneinander auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Backblech und bäckt sie bei mäßiger Hitze langsam goldgelb, worauf man sie mit Zucker bestreut.

Mandel-Sauce. 125 Gramm süße und 8 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit ein wenig Rahm oder Wasser fein gestoßen; inzwischen quirlt man einen Eßlöffel Kartoffel- oder Stärkemehl mit vier Eidottern und zwei ganzen Eiern in 3/4—1 Liter Milch glatt, verrührt die Milch mit den Mandeln, drei bis vier Eßlöffeln Zucker und ein wenig gestoßener Vanille auf gelindem Feuer bis zum Kochen und giebt dann die Sauce zu Mehlspeisen und Puddings verschiedener Art. — Oder man läßt 40—50 Gramm süße und einige bittere geschälte und gestoßene Mandeln nebst einigen Stücken Citronenschale eine Viertelstunde in einer Obertasse siedender Milch ziehen, gießt diese durch ein Sieb und kocht sie mit 1/2 Liter Rahm, einem kleinen Stück frischer Butter, zwei Theelöffeln Mehl und 60 Gramm Zucker, worauf man die Sauce zuletzt mit zwei bis drei Eidottern abzieht. — Noch etwas anders ist folgendes Verfahren: 50—60 Gramm süße und acht Stück bittere Mandeln werden geschält und mit etwas Zucker und einem Kaffeelöffel Orangenblüthenwasser gestoßen; dann kocht man sie mit 1/2 Liter Milch oder Rahm und 45 Gramm Zucker einige Minuten ganz langsam, seiht die Milch durch, läßt sie wieder zum Kochen kommen und quirlt sie mit vier Eidottern und einem Kaffeelöffel voll Arrowroot ab.

Mandel-Sauce, englische. 1/4 Liter Milch oder halb Milch halb Wasser wird zum Kochen gebracht und unter fortwährendem Umrühren mit einem gehäuften Theelöffel Arrowroot, das mit ein wenig Wasser vermischt ist, eine kurze Zeit verkocht, wobei man einen halben Eßlöffel gestoßenen Zucker, einen Löffel Brandy und einen Löffel Mandel-Essenz hinzufügt und die Sauce schließlich mit einem Eidotter legirt.

Mandel-Sauce, kalte, zu kaltem Fleisch. Diese in Oesterreich und Ungarn ziemlich beliebte Sauce stellt man auf verschiedene Art her; ist sie zu kaltem Kalbsbraten oder Geflügel bestimmt, so stößt man 125 Gramm geschälte Mandeln sehr fein, vermischt sie mit etwas zerdrücktem Knoblauch, einigen Löffeln Provenceröl, einer guten Prise Salz und einer halben Tasse feinem Weinessig, rührt Alles gut durcheinander und treibt es durch ein feines Sieb. Zu kaltem Fisch oder farcirter Ente, farcirtem Huhn u. dergl. verfährt man etwas anders, stößt 100 Gramm geschälte Mandeln mit vier hartgesottenen Eidottern, thut drei Eßlöffel gestoßenen Zucker und eine Obertasse voll geriebenen Meerrettig hinzu und verrührt Alles mit Essig und Oel zu einer dicken Sauce.

Mandel-Sauce mit Wein, auf böhmische Art. Man läßt einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker mit etwas Butter in einem Casserol kastanienbraun werden, thut 70 Gramm gestoßene Mandeln, einen Eßlöffel geriebene Semmel, ein Glas Wein, eine Schöpfkelle voll kräftige Bouillon und etwas gehackte Citronenschale hinzu, verkocht Alles gehörig und giebt die Sauce zu gedünstetem Rindfleisch oder Rinderbraten.

Mandel-Schmarrn, österreichischer. 70 Gramm geschälte und gestoßene süße Mandeln werden in 1/4 Liter Rahm geschüttet, einige von der Rinde befreite, in Milch geweichte Hörnchen (Kipfel), drei ganze Eier und zwei Eßlöffel Zucker, damit zerquirlt, worauf man die Masse in eine Pfanne mit 50 Gramm heißgemachter Butter thut, bräunlich backen läßt, umwendet und mit einer kleinen Schaufel oder zwei Gabeln zerreißt. Dann streut man Citronen- oder Vanillezucker obendarüber und giebt den Schmarrn sofort zu Tisch.

Mandel-Schnee. 1/2 Kilogramm süße und 20 Gramm bittere Mandeln werden in kaltem Wasser eingeweicht, geschält und mit ein wenig Milch fein zerstoßen, mit 1/4 Liter Rahm verrührt, eine Stunde hingestellt und dann durch

ein ausgewaschenes Tuch gepreßt; man versüßt diese Mandelmilch mit einigen Löffeln Zucker und etwas Vanillezucker, verrührt sie mit 40 Gramm in Milch aufgelöster Hausenblase und zuletzt mit 3/4 Liter zu festem Schnee geschlagenem Rahm, füllt Alles in Gläser oder in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, läßt den Mandel-Schnee im Kalten starr werden und servirt ihn mit Biscuit und ähnlichem Backwerk.

Mandel-Schnitten, ausgebackene. Drei Mundbrode werden in dünne Scheiben zerschnitten, in Rahm und zerquirltem Ei eine kurze Zeit eingeweicht, in einer Mischung von 125 Gramm gestoßenen Mandeln, drei Löffeln Zucker, drei Löffeln geriebener Semmel und vier Eiweißen umgewendet, in heißem Schmalz auf beiden Seiten gebacken, mit Zucker bestreut und warm aufgegeben. — Oder man verrührt 250 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, drei Löffel Mehl, drei Löffel Zucker, ein wenig Zimmt, eine halbe Tasse Rahm und den Schnee von vier Eiweißen, streicht dies auf trockene Mundbrodscheiben und bäckt dieselben in heißem Schmalz.

Mandel-Schnitten zum Thee. Man reibt 250 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum, verrührt sie mit 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geriebenen Mandeln, zwei Eiern, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und 250 Gramm Mehl, treibt den Teig 1/2 Centimeter stark auf, schneidet ihn in länglich-viereckige Schnitten, überstreicht dieselben mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit 125 Gramm Zucker und 125 Gramm geriebenen Mandeln und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze gelb. — Auch kann man von nicht zu dünn aufgerolltem Butterteig fingerlange, 4 Centimeter breite Schnitten schneiden, dieselben mit einer Masse aus dem Schnee von vier Eiweißen, 180 Gramm Zucker, dem Saft einer halben Citrone und 180 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln überstreichen und bei mäßiger Hitze backen.

Mandel-Schwammkuchen. Fünf bis sechs Eidotter werden mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, auf dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben hat, zu Schaum gerührt, dann mischt man den festen Schnee der Eiweiße und 125 Gramm feines Mehl nebst 20—25 Tropfen Mandel-Essenz behutsam darunter, füllt eine gutgebutterte Form zur Hälfte mit der Masse und bäckt den Kuchen eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Mandel-Soufflé. 200 Gramm süße und 16 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und mit etwas Zucker sehr fein gestoßen; dann rührt man sie mit acht bis zehn Eidottern, zwei ganzen Eiern, 250 Gramm Zucker, zwei gestoßenen Zwiebacken und zwei Löffeln Orangenblüthenwasser eine halbe Stunde möglichst schaumig, zieht den festen Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit gehackten Mandeln ausgestreute Soufflé-Schüssel und bäckt sie eine halbe Stunde bei gelinder Hitze. Das Soufflé, welches sehr hoch aufgeht, wird rasch mit Zucker besieb und sofort auf den Tisch gebracht, bevor es zusammenfällt.

Mandel-Späne. 250 Gramm süße nebst etlichen bitteren Mandeln werden geschält und gerieben oder gestoßen, mit dem Saft von zwei Citronen nebst 250 Gramm Zucker zu einem dicken Brei verrührt, auf Oblaten gestrichen, über Nacht hingestellt, dann in fingerlange, zwei Finger breite Streifen geschnitten und in einem sehr gelind warmen Ofen gebacken; nach dem Backen kann man sie noch warm über ein rundes Holz biegen. — Oder man verrührt zwei Eiweiße mit 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, einem Theelöffel voll gestoßenem Zimmt, einem Eßlöffel Orangenblüthenwasser und 250 Gramm geschälten und in feine Streifchen geschnittenen Mandeln zu einer dicken Masse, streicht dieselbe auf fingerlange Oblatenstreifen und bäckt sie bei schwacher Hitze.

Mandelspeck-Kuchen. Man wirkt einen Teig aus 250 Gramm Mehl, drei Eidottern und vier bis fünf Eßlöffeln saurem Rahm nebst einer Prise Salz, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Bret auf, legt 250 Gramm sehr harte, frische Butter breitgedrückt darauf, schlägt den Teig darüber zusammen, treibt ihn noch zweimal auf und klappt ihn wieder übereinander, um zuletzt aus der größten Hälfte des Teiges einen runden, ziemlich dicken Kuchen auszurollen und auf ein mit Mehl bestäubtes Blech zu legen. Hierauf stößt man 250 Gramm geschälte Mandeln, verrührt sie mit 250 Gramm Zucker, 8 Gramm Zimmt, 60 Gramm kleingeschnittenem Citronat und ebensoviel candirten Pomeranzenschalen sowie der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, streicht diese Masse auf den Kuchen, macht aus dem übrigen Theil des Teiges einen Deckel und legt ihn über den Kuchen, bestreut diesen mit Ei überpinselten Deckel mit grobgestoßenem Zucker und würfliggeschnittenem Citronat und bäckt den Kuchen eine Stunde bei mäßiger Hitze. — Ein anderes Recept ist folgendes: Aus einem guten Butterteig oder Mürbteig treibt man einen runden Kuchen auf, legt ihn auf ein gebuttertes Blech, versieht ihn mit einem daumenbreiten Rand und überstreicht ihn mit einer Mischung aus 200 Gramm schaumig gerührter Butter, die nach und nach mit zwölf Eidottern, 200 Gramm gestoßenem Zucker, 250 Gramm gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Citrone und dem Schnee der zwölf Eiweiße zusammengerührt ist; der Kuchen wird drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

Mandel-Speise, kalte. 125 Gramm geschälte und geriebene süße und einige bittere Mandeln verrührt man mit 125 Gramm Zucker, fügt

nach und nach 1/2 Liter Rahm, den man mit einem Stückchen kleingeschnittener Vanille aufgekocht und dann durchgeseiht hat, und 25 Gramm in ein wenig Wasser aufgelöste Gelatine hinzu, fährt mit Umrühren fort, bis die Masse beginnt dicklich zu werden, füllt sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt sie im Kalten erstarren.

Mandel-Stangen. Drei Eiweiße schlägt man zu festem Schnee, thut die drei Dotter und 140 Gramm Zucker hinzu, verrührt Alles eine Viertelstunde, mischt hierauf den Saft und die feingehackte Schale von einer Citrone, 170 Gramm geschälte und in Streifchen geschnittene Mandeln, 60 Gramm in ebensolche Streifchen geschnittenes Citronat und drei bis vier Eßlöffel feines Mehl unter die Masse, streicht dieselbe auf Oblaten, bäckt sie bei ganz gelinder Hitze gelb und schneidet lange, schmale Streifen davon.

Mandel-Strauben. 125 Gramm mit einem Tuch abgeriebene Mandeln werden ungeschält grob gestoßen, mit 90 Gramm gestoßenem Zucker und zwei Eiweißen verrührt, auf Oblatenstreifen gestrichen und diese in heißem Schmalz gebacken.

Mandel-Stollen, sächsischer. Man schüttet 4 Kilogramm feines, gewärmtes und gesiebtes Weizenmehl in einen Backtrog, welcher in einem gut durchwärmten Zimmer oder in der warmen Küche steht, macht in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, gießt 250—280 Gramm in lauer Milch aufgelöste Hefe und 1/2 Liter gewärmte Milch hinein, rührt mit der Hand einen glatten, ganz weichen Teig an, überstreut ihn mit etwas Mehl, deckt den Trog mit einem gewärmten Tuch zu und läßt das Hefenstück drei Viertelstunden aufgehen. Nun gießt man zunächst noch etwa 1 1/2—2 Liter lauwarme Milch zu, verrührt dieselbe mit dem Mehl und dem Hefenstück, fügt nach und nach, jenachdem man den Teig mehr oder weniger fett liebt, 1 1/4—1 1/2 Kilogramm ausgewaschene und etwas erwärmte, aber nicht geschmolzene Butter, 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker, einen knappen Eßlöffel Salz, 375 Gramm geschälte und geriebene oder gestoßene süße und 70—80 Gramm bittere Mandeln, 375 Gramm kleingeschnittenes Citronat und 4—5 Eßlöffel guten Rum hinzu, worauf man das Mehl allmählich von der Seite aus einmengt und den ganzen Teig eine halbe Stunde lang mit beiden Händen sehr kräftig durcharbeitet und knetet. Dann nimmt man den dritten Theil des Teiges mit beiden Händen ab, hebt die Arme hoch und wirft mit aller Kraft den Teig auf eine leere Seite des Troges, wirft einen zweiten Theil und zuletzt den dritten Theil auf den ersten, trennt den Teig nun wiederum der Quere nach und wiederholt dieses Werfen des Teiges noch zwei- bis dreimal, was ihn sehr geschmeidig und leicht macht. Man deckt den Trog nun aufs Neue mit einem warmen Tuch zu und läßt ihn mindestens 1 1/2 Stunden gehen; sobald er um das Doppelte aufgegangen und so elastisch geworden ist, daß er bei jedem mit dem Finger gemachten Eindruck sich wieder hebt und die Vertiefung ausfüllt, schüttet man ihn auf den Backtisch, theilt ihn in drei Stollen ab, die man länglichrund formt und in der Mitte mit einem Nudelholz ordentlich eindrückt und ein wenig ausrollt, worauf man die eine Hälfte des Teiges gehörig über die andere schlägt, was ihm erst die richtige Form verleiht. Man läßt die Stollen noch eine halbe Stunde aufgehen, legt sie auf gebuttertes Papier, überstreicht sie mit etwas schaumig geschlagenem, nicht zu kaltem Eiweiß und bestreut sie mit feingehackten Mandeln; dann werden sie in einem gleichmäßig durchheizten Backofen, aus dem das fertig gebackene Brod kurze Zeit vorher genommen worden ist, eine Stunde lang gebacken, bis sie hell kastanienbraun geworden sind. Nachdem sie aus dem Ofen gekommen, begießt man sie mit reichlicher Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Wünscht man mehr Mandel-Stollen zu backen, so lassen sich die Verhältnisse der Zuthaten leicht nach obigen Angaben vermehren.

Mandel-Strudel. Aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, einem Ei, 30 Gramm Butter, einer Messerspitze Salz und einer halben Tasse lauwarmem Wasser knetet man auf dem mit Mehl bestäubten Nudelbret einen Teig, den man so lange mit den Händen bearbeitet und mit dem Nudelholz schlägt, bis er völlig geschmeidig ist und Blasen wirft. Man bedeckt ihn mit einer gewärmten Schüssel, läßt ihn eine Stunde ruhen, breitet ein Tuch über einen Tisch, überstreut es mit Mehl und rollt den Teig erst mit dem Nudelholz auf, wonach man ihn mit den bemehlten Händen rundherum so dünn und fein als irgend möglich auszieht, ohne daß er zerreißen darf. Die Fülle dazu bereitet man, indem man 70 Gramm Butter schaumig rührt, nach und nach mit 90 Gramm Zucker, 90 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, fünf Eidottern, der gehackten Schale einer halben Citrone, einigen Löffeln süßem Rahm und dem Schnee der Eiweiße vermischt und diese Mischung über den Strudelteig streicht, worauf man den Strudel locker zusammenrollt und in einer gebutteten Blechform, einem länglichen Casserol u. dergl. bäckt, wobei man ihn von außen mit Rahm überpinselt und etwas siedenden Rahm unten in die Form oder das Casserol gießt. Das Backen muß langsam bei gelinder Hitze geschehen und der Strudel dabei zuweilen mit einigen Löffeln Rahm oder Milch übergossen werden, damit er nicht verbrennen könne; beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker und giebt eine Rahm-Sauce dazu. — Ebenso läßt sich ein Mandel-Strudel aus leichtem Hefenteig von 250 Gramm Mehl, 16 Gramm aufgelöster Preßhefe, 60 Gramm Butter, drei Eidottern, ein wenig lauer Milch, 16 Gramm Zucker und einer Messerspitze Salz herstellen, indem man

den Teig nach gehörigem Aufgehen sehr dünn ausrollt, mit einer Fülle von 70 Gramm schaumig gerührter Butter, vier Eidottern, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln und dem Schnee der vier Eiweiße überstreicht, zusammenrollt, nochmals aufgehen läßt, mit geschlagenem Ei überpinselt, mit Zucker und gehackten Mandeln bestreut und auf einem gebutterten Blech bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden bäckt.

Mandel-Sulz, s. Blancmanger.

Mandel-Suppe mit Milch. Man brüht und schält 100 Gramm süße und 4—6 Stück bittere Mandeln, stößt sie mit einigen Löffeln Milch und kocht sie dann mit 1 1/2—2 Liter Milch, 2—3 Löffeln Zucker, etwas ganzem Zimmt und Citronenschale langsam eine halbe Stunde, seiht die Suppe durch, bringt sie nochmals zum Kochen, quirlt sie mit 2—3 Eidottern und einem Löffel Rum ab und giebt sie über zerbrochenen Zwieback auf.

Mandel-Suppe mit Wein. 250 Gramm geschälte süße Mandeln werden mit etwas hinzugefügtem Wasser fein zerstoßen; dann läßt man sie mit 1 Liter Weißwein und 1 Liter Wasser, 70 Gramm Zucker, etwas Vanille und Citronenschale ganz langsam eine halbe Stunde kochen, zieht sie mit vier in Wein zerquirlten Eidottern, einem Theelöffel Stärkemehl und einem Stückchen frischer Butter ab, seiht sie durch, macht Schneeklößchen aus dem Schnee der vier Eiweiße, den man mit etwas Zucker versüßt, darin gar und richtet sie an.

Mandel-Suppe auf englische Art. Aus 2 Kilogramm derbem Kalbfleisch oder einem alten Huhn kocht man eine kräftige, milde Brühe ohne Zuthat von Wurzelwerk, aber mit Salz, einigen Nelken und einem Blättchen Macis gewürzt; wenn das Fleisch gargekocht ist, seiht man die Brühe durch und läßt sie ein wenig auskühlen; inzwischen stößt man 375 Gramm süße Mandeln mit vier hartgekochten Eidottern sehr fein, vermischt sie mit der ausgekühlten Brühe und bringt dieselbe unter beständigem Umrühren wieder zum Kochen, verdickt die Suppe mit einem Stückchen in Mehl gerollter Butter und fügt vor dem Aufgeben eine Obertasse Rahm hinzu.

Mandel-Syrup, s. Mandelmilch-Syrup.

Mandel-Teig, s. Mandel-Masse.

Mandel-Törtchen. Man legt kleine Tortenförmchen mit sehr dünn ausgerolltem Blätterteig aus, stößt 125 Gramm süße und 10 Gramm bittere Mandeln mit ein wenig Eiweiß, vermischt sie mit 125 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, zwei ganzen Eiern und drei Dottern zu einer dickflüssigen Masse, füllt dieselbe in die Förmchen und bäckt die Törtchen bei mäßiger Hitze hellbraun. — Oder man rührt 100 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln mit 125 Gramm Zucker, zehn Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Citrone zu Schaum, mengt den Schnee von fünf Eiweißen und 70 Gramm Mehl darunter, füllt dies in gebutterte, mit Mehl ausgestreute Förmchen und bäckt die Tarteletten bei mäßiger Hitze.

Mandel-Törtchen, englische. 125 Gramm süße und 10 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit ein wenig Wasser gestoßen, mit 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, einem Löffel Rahm, einem kleinen Stück Butter und dem Schnee von zwei Eiweißen vermischt; man füllt diese Masse in kleine, mit Blätterteig ausgelegte Formen und bäckt sie 20 Minuten bei mäßiger Wärme.

Mandel-Torte. 1/2 Kilogramm geschälte und mit vier Eiern gestoßene Mandeln, worunter 60 Gramm bittere sind, werden mit 1/2 Kilogramm Zucker, sechszehn Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Citrone eine halbe Stunde recht schaumig gerührt; dann mengt man den Schnee der sechszehn Eiweiße leicht unter die Masse, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech und bäckt sie langsam drei Viertelstunden. — Oder man rührt 1/2 Kilogramm geschälte und geriebene süße nebst 30 Gramm bitteren Mandeln mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker, achtzehn Eidottern und vier ganzen Eiern drei Viertelstunden nach einer Seite hin, fügt die feingehackte Schale einer Citrone, ein wenig gestoßene Cardamomen, den Schnee der achtzehn Eiweiße und 125 Gramm feines Mehl oder geriebenes Weißbrod hinzu, füllt Alles in eine gebutterte Tortenform und bäckt die Torte langsam 1 1/4 Stunde bei mittelmäßiger Hitze; sobald sie aus dem Ofen kommt, überzieht man sie mit einer Citronen- oder Vanille-Glasur.

Mandel-Torte, französische. Man belegt eine Tortenform mit fingerbreitem Rand mit einem messerrückendick ausgerollten Blätterteig und füllt denselben mit einer Mischung von 200 Gramm geschälten, mit Milch gestoßenen Mandeln, 200 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, fünf ganzen Eiern und 125 Gramm zerlassener frischer Butter, was man tüchtig zusammen verrührt hat. Hierauf deckt man noch eine dünne Blätterteig-Scheibe oben darüber, drückt sie an den mit Ei bestrichenen Rand, schneidet mit einem scharfen Messerchen Verzierungen in den Deckel, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei, bäckt die Torte in einem mäßig heißen Ofen hellbräunlich und bestreut sie mit Zucker, den man im Ofen schmelzen läßt.

Mandel-Torte, gekochte. 125 Gramm feines Mehl, 125 Gramm frische Butter, 125 Gramm geschälte und gestoßene süße Mandeln, 90 Gramm Zucker, sechs Eidotter und 3/4 Liter Rahm werden in einem Casserol gut vermischt und unter be-

ständigem Umrühren über gelindem Feuer zum Kochen gebracht, worauf man die Masse erkalten läßt. Dann mengt man 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 125 Gramm gestoßene bittere Makronen und den steifen Schnee von sechs Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine mit Butterteig ausgelegte Form und bäckt die Torte eine Stunde bei gelinder Hitze.

Mandel-Torte, gewürzte. Sechszehn Eidotter werden mit 375 Gramm gesiebtem Zucker und 375 Gramm geschälten und mit vier Eiern gestoßenen süßen nebst 16 Gramm bitteren Mandeln zu Schaum gerührt, worauf man nach und nach 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 60 Gramm candirte Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 2 Gramm Zimmt, den steifen Schnee der sechszehn Eiweiße und 90 Gramm geriebenes Mundbrod oder feines Mehl hinzuthut, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback oder Zucker ausgesiebte Tortenform füllt und drei Viertelstunden bei mittelmäßiger Hitze bäckt. Anstatt die Mandeln mit Eiern zu stoßen, kann man bei dem Stoßen auch Rahm, Rosen- oder Orangenblüthenwässer beifügen.

Mandel-Torte, graue. Acht hartgekochte Eidotter werden durch ein Haarsieb gestrichen und gut zerrieben, indem man allmählich 1/2 Kilogramm ungeschälte, geriebene oder feingehackte süße Mandeln, 1/2 Kilogramm Zucker, drei rohe Eier, 125 Gramm frische, ausgewaschene Butter, den Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone, zwei Löffel durchgesiebtes Mehl und einen Kaffeelöffel Zimmt hinzufügt, wonach man die Masse in eine gutgebutterte Blechform füllt, eine Stunde bei sehr mäßiger Hitze bäckt und die Torte zuletzt mit einer Citronen- oder Orangen-Glasur überzieht.

Mandel-Torte, grüne. 250 Gramm Mandeln werden geschält und fein gestoßen, indem man sie mit dem Saft einer halben Citrone anfeuchtet, worauf man sie mit etwas Spinat-Matte und 250 Gramm gestoßenem Zucker tüchtig verrührt, bis die Masse eine schön grüne Färbung angenommen hat; man mischt nun nach und nach vier ganze Eier und sechs Eidotter, 70 Gramm feingehacktes Citronat, die abgeriebene Schale einer Citrone und drei bis vier Löffel geriebenes Mundbrod hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze, um sie schließlich mit einer beliebigen Glasur zu überziehen.

Mandel-Torte mit Kartoffelmehl. 1/2 Kilogramm süße und 60 Gramm bittere Mandeln werden geschält, mit etwas Rahm oder Rosenwasser fein gestoßen und mit 1/2 Kilogramm Zucker, acht ganzen Eiern und acht Dottern, sowie der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone eine Stunde nach einer Seite hin gerührt; zuletzt mischt man 125 Gramm Kartoffelmehl und den Schnee der acht Eiweiße darunter und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze in einer gebutterten, mit Semmel ausgesiebten Form bei mäßiger Hitze 1 1/4 Stunde. Nach Belieben verziert man sie mit einer Rosenwasser-Glasur und mit eingemachten Früchten.

Mandel-Torte mit Obst-Marmelade. Man verrührt 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker mit 1/2 Kilogramm süßen und 60 Gramm bitteren geschälten und mit drei bis vier Eiern gestoßenen Mandeln, acht ganzen Eiern, acht Dottern und der abgeriebenen Schale von einer Citrone beinahe eine Stunde lang zu einer schaumigen Masse, die man zuletzt mit dem Schnee von acht Eiweißen und 200 Gramm feinem Mehl vermengt. Man theilt sie in drei gleiche Theile, die man in gebutterten Blechformen oder auf runden, mit Butter bestrichenen Papierblättern zu drei dünnen Tortenboden von gleicher Größe bäckt und etwas erkalten läßt; dann bestreicht man den einen mit Aprikosen-Marmelade, den zweiten, darübergelegten mit Himbeer- oder Kirsch-Marmelade, setzt den dritten darauf und überzieht ihn mit Vanille-Glasur. Ebenso kann man auch aus der ganzen Masse die Torte backen, mit Marmelade oder eingemachten Früchten belegen und ein Gitter von versüßtem Eiweißschnee darüber spritzen, was man im gelind warmen Ofen überbacken läßt.

Mandel-Torte mit Orangen-Geschmack. Auf 1/2 Kilogramm Zucker reibt man die Schale von zwei schönen Orangen leicht ab, stößt den Zucker, verrührt ihn mit 1/2 Kilogramm gestoßenen süßen Mandeln und zwölf Eidottern, fügt nach einstündigem Rühren den Schnee von acht Eiweißen und einige Löffel feines Weizen- oder Kartoffelmehl bei, bäckt die Torte in einem gebutterten Tortenreif eine Stunde und überzieht sie mit Orangen-Glasur.

Mandel-Torte, schwarze. 250 Gramm mit den Schalen gestoßene süße und etliche bittere Mandeln, 200 Gramm Zucker, zwölf Eidotter und die abgeriebene Schale einer Citrone nebst 90 Gramm geriebener Chocolade werden drei Viertelstunden lang nach einer Seite hin verrührt, mit 60 Gramm kleingeschnittenem Citronat und dem festen Schnee von sieben bis acht Eiweißen vermischt und die Masse in einem gebutterten Tortenblech drei Viertelstunden bei mäßiger Wärme gebacken; nach dem Backen überzieht man die Torte mit Wasser- oder Vanille-Glasur.

Mandel-Torte, Triester. Man reibt 250 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum, verrührt dieselbe mit vier Eidottern, 250 Gramm gestoßenem Zucker und 250 Gramm auserlesen schönen, geschälten und mit Orangenblüthenwasser gestoßenen Mandeln sowie dem Schnee der vier Eiweiße und drei bis vier Löffeln feinem Mehl; dann bäckt man die Torte in einem gebutterten Tortenblech und überzieht sie mit einer rothgefärbten Glasur.

Mandel-Torte, weiße. 1/2 Kilogramm süße und 50—60 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit Eiweiß oder süßem Rahm sehr fein gestoßen, mit 375 Gramm gesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und sechs Löffeln Rosenwasser gehörig vermischt, zuletzt mit dem festen Schnee von sechszehn Eiweißen verrührt; die Masse wird in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech gegossen und bei sehr gelinder Wärme eine knappe Stunde gebacken.

Mandel-Tronchines, Schweizer. Man schält 125 Gramm süße Mandeln, zerschneidet sie in feine Streifchen, schlägt dann vier Eiweiße mit 250 Gramm feingesiebtem Zucker zu festem Schnee, mischt die Mandeln darunter, setzt mit einem Kaffeelöffel Häufchen von dieser Masse auf weißes Papier und trocknet sie in einem schwach geheizten Ofen, so daß sie fest werden, aber dabei weiß bleiben; man löst sie mit einem feinen Messer vom Papier ab.

Mandeln, überzuckerte, s. auch Mandeln, geröstete. 1/2 Kilogramm Zucker wird in Wasser eingetaucht und geläutert; sobald der Syrup zu sieden beginnt, wirft man 1/2 Kilogramm ausgesuchte, mit einem Tuche abgeriebene, ungeschälte süße Mandeln hinein und verrührt dieselben beständig mit dem Zucker, bis er zum Flug gekocht ist; dann nimmt man die Mandeln vom Feuer und rührt sie so lange mit einem Spatel um, bis der Zucker so trocken geworden ist, daß er abstiebt. Man siebt den Zucker ab, thut noch 250 Gramm Hutzucker und eine halbe Tasse Wasser zu, kocht ihn abermals bis zum Flug und tröpfelt ihn nach und nach über die Mandeln, während man dieselben in einem Kessel oder Messing-Casserol über gelindem Feuer langsam und gleichmäßig hin und her schwenkt, damit sie sich mit der glänzenden Zuckerkruste überziehen. Gewöhnlich giebt man dem Zucker, wenn man ihn so über die Mandeln träufelt, irgend einen Beigeschmack nach Maraschino, Citronen, Orangen, Vanille, Rosenwasser u. dergl., setzt wohl auch etwas Cochenilletinctur, Safrangelb oder sonst eine unschädliche Farbe zu, wenn man die Mandeln roth, gelb u. s. w. zu haben wünscht.

Mandel-Waffeln. 250 Gramm ausgewaschene oder geklärte Butter werden zu Schaum gerührt, mit acht ganzen Eiern, 250 Gramm geschälten und geriebenen oder gestoßenen süßen Mandeln, 250 Gramm feinem Mehl, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas Milch zu einem dickflüssigen Teige verarbeitet und dieser löffelweise in das mit Butter oder einer Speckschwarte ausgestrichene Waffeleisen eingelegt, worauf man das Eisen schließt und die Waffeln über hellem Feuer auf beiden Seiten hellbräunlich bäckt, auf Löschpapier legt, mit Zucker und Zimmt bestreut und warm zum Dessert, Kaffee oder Thee servirt.

Mandel-Würfel. 125 Gramm süße und 16 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit 3/4—1 Liter Wasser gestoßen und verrührt, worauf man die Flüssigkeit durch ein Tuch preßt und mit 50 Gramm Reismehl und 100 Gramm Zucker über dem Feuer zu einem glatten Brei abrührt. Man streicht denselben fingerdick auf ein Blech, läßt ihn auskühlen, zerschneidet ihn zu kleinen Vierecken, erwärmt das Blech etwas und nimmt die Würfel ab, die man in einen Ausbacketeig (s. d.) mit Wein taucht, in heißem Schmalz bäckt, mit Zucker und Zimmt bestreut und als Mehlspeise auftischt.

Mandel-Würstchen. 125 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln, 90 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, ein Kaffeelöffel Zimmt, zwei ganze Eier und zwei Dotter werden recht schaumig gerührt, mit zwei von der Rinde befreiten, in Milch geweichten und ausgedrückten Milchbrödchen oder Hörnchen nebst zwei bis drei Löffeln Mehl zu der Masse gemischt, diese auf einem mehlbestäubten Bret zu kleinen Würstchen geformt, in schaumig geschlagenem Eiweiß umgekehrt, in heißem Schmalz gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut warm zu Tisch gegeben.

Mandel-Wurst. Man stößt 1/2 Kilogramm geschälte süße Mandeln mit etwas Wasser sehr fein, kocht über gelindem Feuer einen Brei aus sechs abgeschälten, in Rahm geweichten Mundbrödchen, bis sich derselbe vom Casserol ablöst, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit den Mandeln, achtzehn mit Rahm zerquirlten Eidottern, 125 Gramm Zucker, etwas geriebener Muskatnuß und 250 Gramm würflig geschnittenem Rindermark, füllt das ganze Gemenge in sehr sauber gereinigte Schweinsdärme und bindet die Würste gut zu. Sie werden einigemal in siedender Milch aufgekocht, auf einem Tuch abgekühlt, dann in Butter gebraten und bilden in manchen Gegenden eine beliebte Fastenspeise.

Mandel-Zwieback. Aus 375 Gramm feinem Mehl, 200 Gramm Zucker, fünf ganzen Eiern und 4 Gramm gestoßenem Zimmt wirkt man einen Teig, aus dem man fingerstarke und fingerlange Stangen formt, die man in 70 bis 90 Gramm geschälten und feingehackten Mandeln mehrmals hin und her rollt und auf einem gebutterten Blech langsam bei gelinder Hitze bäckt.

Mandoletti, italienische. Zu dem festen Schnee von zwei Eiweißen rührt man 70 Gramm Zucker, 70 Gramm geschälte und in Streifchen geschnittene süße Mandeln, 30 Gramm geschälte, ebenso geschnittene Haselnußkerne und die abgeriebene Schale von einer Citrone, vermischt Alles sehr gut, streicht die Masse 1 Centimeter dick auf Oblatenstreifen, bedeckt sie auch mit solchen und bäckt sie kurze Zeit in einem sehr

ausgekühlten Ofen, da die Mandoletti weiß und ziemlich weich bleiben müssen.

Mandolini, italienische. 125 Gramm ungeschälte, nur mit einem Tuch abgeriebene, süße Mandeln werden gröblich gehackt, mit dem leicht geschlagenen Schnee von zwei Eiweißen und 125 Gramm Zucker eine Viertelstunde lang verrührt, mit 70 Gramm feinem Mehl vermischt und die Masse auf einem mit Mehl bestäubten Bret zu nußgroßen Stückchen abgetheilt, aus denen man fingerlange Würstchen formt, die man nicht zu nah aneinander auf ein Blech legt und bei sehr gelinder Hitze bäckt.

Mandram-Sauce, englische. Zwei Chalotten oder eine mittelgroße Zwiebel werden so fein als möglich gehackt und eine schöne frische Gurke in Scheiben geschnitten; Beides läßt man etwa 10 Minuten mit kaltem Wasser übergossen stehen und dann auf einem feinen Siebe ganz trocken ablaufen, vermischt Zwiebel und Gurke mit einer Prise Salz, einer Messerspitze Cayennepfeffer, einem Stück kleingeschnittener spanischer Pfefferschote, zwei Löffeln Essig und drei Löffeln Weißwein, verrührt Alles sehr gut mit einander und genießt diese kalte Sauce zu gebratenem Fleisch verschiedener Art.

Mango. Die Frucht eines in Ostindien heimischen und auch in dem übrigen Asien, sowie in Südamerika angepflanzten Baumes, lat. **Mangifera indica**, mit rispenartigen Blüthen und großen, nierenförmigen, glatten und fleischigen Früchten mit dicker Schale, welche einer kurzen, dicken Gurke ähneln. Man unterscheidet verschiedene Arten dieser Früchte, und zwar als die wohlschmeckendsten: die Mompelaan-Mangos, etwas größer als ein Gänseei, mit saftigem Fleisch, dessen Geschmack Aehnlichkeit mit dem der Pfirsichen besitzt; die Speck-Mangos von der Größe eines Kinderkopfes und über 1 Kilogramm schwer, die im Inneren einen süßen, kühlenden Fruchtbrei enthalten, und die ebenfalls sehr schmackhaften kleinen Mangos, von der Größe eines Hühnereies. Man ißt die Mangos roh, mit oder ohne Zucker, wenn sie ihre völlige Reife erlangt haben, oder legt sie unreif ein mit Salz, Knoblauch, Ingwer, Senf, spanischem Pfeffer, Essig, saurer Cocosmilch u. dergl. Ebenso bereitet man aus dem ausgepreßten Saft eine Art Wein und aus den Kernen der ganz reif gewordenen Früchte ein feines Mehl.

Mango, nachgemachter, s. auch Gurken, eingemacht als ostindischer Mango. Man wählt hierzu eine große, grüne, nicht zu reife Melone, schneidet an der Spitze eine Scheibe davon ab, holt alle Kerne von inwendig heraus, vermischt dieselben mit 60 Gramm Senfkörnern und 30 Gramm feingeschnittenem Knoblauch, füllt diese Mischung in die Melone, legt die oben abgeschnittene Scheibe darauf und bindet sie fest. Dann kocht man in 2 Liter des besten Essig 30 Gramm Jamaika-Pfeffer, 30 Gramm Pimentkörner, 30 Gramm gestoßenen Ingwer und einen Theelöffel Salz, gießt den Essig siedend über die Melone, kocht ihn an den vier darauffolgenden Tagen immer wieder auf und schüttet ihn darüber, läßt die Melone schließlich in dem Topf mit dem darüberstehenden Essig liegen, überbindet das Gefäß mit Blase und verbraucht das Eingemachte nach und nach.

Mangold oder römischer Kohl, franz. bette, engl. beet, lat. Beta vulgaris oder Beta cicla. Gehört zum Geschlecht der Runkelrüben und wird nicht allein in mannigfachen Varietäten als Zierpflanze, sondern auch ihrer Blätter und Wurzeln wegen als Gemüsepflanze angebaut, was namentlich im südlichen Deutschland geschieht. Die jungen Blätter, welche man vom Juni an aller 4—5 Wochen abschneiden kann, werden wie Spinat gekocht und haben einen ähnlichen Geschmack; von den völlig ausgewachsenen Blättern benützt man jedoch nur die dicken Blattrippen, die wie Spargel zubereitet werden. Der Mangold gedeiht am besten in sonniger Lage und gut bearbeitetem Boden und man zieht grünblätterigen, grünblätterigen mit weißen Rippen und solchen mit gelblich oder weißlich grünen Blättern und breiten weißen Rippen, welch letzterer als die vorzüglichste Sorte gilt. Die ersten beiden Sorten überwintern im Freien, die gelblich grüne jedoch muß bei Beginn des Winters im Keller in den Sand eingeschlagen werden; übrigens haben alle Mangold-Arten die gute Eigenschaft, weder von den Raupen noch von den Erdflöhen angegriffen zu werden.

Mangold, gekocht. Man streift die jungen Blätter von den Stielen ab, wäscht sie, kocht sie einigemal in siedendem Salzwasser auf, schüttet sie auf ein Sieb, kühlt sie mit frischem Wasser ab, drückt sie gut aus und hackt sie wie Spinat. Dann läßt man reichliche Butter (etwa 100—125 Gramm) in einem Casserol gelb werden, dämpft eine gehackte Zwiebel und 2—3 Eßlöffel Mehl darin, thut den Mangold und etwas Fleischbrühe, ein wenig Salz und Pfeffer hinzu und läßt das Gemüse drei Viertelstunden leise kochen; beim Anrichten schüttet man würfliggeschnittenen, gelbgerösteten Speck darüber. Häufig wird zu dem Mangold-Gemüse auch ein wenig Essig gegossen oder, anstatt des Specks, kurz vor dem Aufgeben etwas saurer Rahm, mit zwei bis drei Eidottern vermischt, daruntergemengt.

Mangoldstiele, gekocht. Von den breiten weißen Rippen oder Blattstielen werden die Blätter und Fäden entfernt, die Stiele in 6—8 Centimeter lange Stücke geschnitten, gewaschen, mit einem Stückchen frischer Butter in Salzwasser weichgekocht und auf einem Siebe abgetropft. Inzwischen macht man in 60 Gramm Butter zwei Löffel Mehl hellgelb, verkocht diese Mehlschwitze mit 1/2 Liter Fleischbrühe, dämpft

die Stiele noch eine kleine Viertelstunde darin und legirt die Sauce mit einem Eidotter und dem Saft einer halben Citrone.

Mangoldstiele, gehackt und gekocht. Man zerschneidet die Rippen, kocht sie in Salzwasser weich, kühlt sie in frischem Wasser und hackt sie gröblich; hierauf röstet man eine gehackte halbe Zwiebel und zwei Löffel Mehl in Butter gelb, verkocht dies mit etwas Fleischbrühe, einigen Löffeln Essig und einer Prise Salz, thut die gehackten Stiele hinzu und läßt sie noch eine kleine halbe Stunde damit durchdämpfen.

Manna-Grütze oder Schwaden-Grütze. Die eigentliche Manna-Grütze wird aus den Samenkörnern der Mannahirse oder Mannaschwingel, lat. Glyceria fluitans, bereitet; diese Mannahirse wächst in sumpfigen Niederungen, Wassergräben, auf sehr feuchten Wiesen und hat schwimmende Blätter und eine oft bis 60 Centimeter lange Samenrispe. Durch mäßiges Stoßen in Stampftrögen oder Bearbeitung auf einer Grützmühle erzeugt man aus den kleinen, glänzend braunen Samenkörnern der Pflanze die Manna-Grütze, welche einen schleimig süßen Geschmack besitzt, sehr zuckerreiches Mehl enthält, leicht verdaulich und nahrhaft ist. Sie wird in Wasser oder Milch gekocht, auch gebacken — kurz, auf alle Arten wie die Buchweizen-Grütze und Hafer-Grütze (s. d.) zubereitet, kommt aus Schlesien, Polen und Ostpreußen in den Handel, ist jedoch selten zu haben, da sie meist in den Gegenden selbst, wo man sie sammelt, auch verbraucht wird. In Rußland stellt man noch eine andere Art Grütze, ebenfalls unter dem Namen Manna-Grütze, eigentlich mehr einen grobkörnigen Gries, aus dem harten Weizen von Odessa und Taganrog her, welche ebenfalls sehr geschätzt ist und sich namentlich zu Mehlspeisen vortrefflich eignet.

Mannheimer Apfelkuchen. Ein mit Butter bepinseltes Kuchenblech wird mit einem nicht zu dünn aufgerollten Blätterteig belegt, den man mit ziemlich breit und fein geschnittenen Aepfelschnitzen bedeckt; dann stößt man 125 Gramm Makronen, verrührt dieselben mit 125 Gramm Zucker, sechs Eidottern und fast 1/2 Liter süßem Rahm, gießt dies über die Aepfel und bäckt den Kuchen drei Viertelstunden bei leidlicher Hitze.

Mannheimer Brezeln. 280 Gramm geklärte Butter rührt man zu Schaum, fügt dann 280 Gramm Zucker und sieben ganze Eier nach und nach hinzu, ebenso die kleingehackte Schale einer halben Citrone und 4—6 Gramm gestoßenen Zimmt; zuletzt mischt man 1/2 Kilogramm feines, gesiebtes Mehl unter die Masse, füllt dieselbe in eine Spritze, mit der man auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Brezeln spritzt, welche man bei ziemlich starker Hitze bäckt; oder man füllt den Teig löffelweise in ein erhitztes, mit Butter ausgestrichenes Brezeleisen und bäckt die Brezeln so allmählich über hellem Feuer.

Mannheimer Brod. Man setzt aus 1/2 Kilogramm feinem gewärmtem Mehl mit 30 Gramm Hefe, die in 1/4 Liter lauer Milch aufgelöst ist, ein Hefenstück an, das man zum Aufgehen warmstellt; inzwischen rührt man 125 Gramm ausgewaschene Butter mit zwei Eßlöffeln Zucker und vier Eidottern nebst einer Prise Salz zu Schaum, verarbeitet dies mit dem aufgegangenen Hefenstück zu einem leichten Teig, formt längliche Brödchen daraus, läßt dieselben gehen, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie hellbraun.

Mannheimer Kirschenbrod, s. Kirschenbrod, Mannheimer.

Mannheimer Theekuchen. Nachdem man 1/2 Kilogramm sehr feines, erwärmtes Mehl in eine Schüssel gesiebt hat, macht man in die Mitte desselben eine Grube, thut vier Eßlöffel gewässerte Bierhefe oder 36 Gramm in lauer Milch aufgelöste Preßhefe hinein, verrührt dieselbe mit einem Theile des Mehls und läßt das Hefenstück an einer warmen Stelle langsam aufgehen. Während dieser Zeit reibt man 250 Gramm ausgewaschene, etwas erwärmte Butter zu Schaum, mischt sechs Eidotter, 100 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 70 Gramm Sultanrosinen, 70 Gramm gereinigte Corinthen und eine Prise Salz bei, thut das Ganze zu dem Hefenstück und verarbeitet es mit diesem zu einem zarten, leichten Teig, den man in ein flaches, mit einem Rand umgebenes und mit Butter ausgepinseltes Kuchenblech thut, glattstreicht und darin zum Aufgehen warmstellt. Schließlich überstreicht man ihn mit geschlagenem Ei, bäckt ihn bei mäßiger Hitze langsam eine Stunde, überzieht ihn mit einer Zimmt-Glasur und bestreut ihn mit feingehackten Mandeln.

Märkische Rüben, s. Rüben und Teltower Rüben.

Maräne. Von diesem wohlschmeckenden, zarten Fisch, der zur Gattung der Aeschen und zur Familie der lachsartigen Fische gehört und sich ausschließlich in den Seen von Norddeutschland und Schweden findet, kennt man zwei verschiedene Arten: Die große Maräne, lat. Salmo maraena, auch Bläuling genannt, mit weißem, silberglänzendem Leibe, dunkelbläulichem Rücken, dunkelbraunen Flossen und großen Schuppen; sie hält sich fast nur in einigen Seen von Pommern und der Neumark auf, ganz besonders aber im Madüe-See im Pyritzer Kreise von Pommern, weshalb diese größere Maränen-Art auch häufig Madüe-Maräne genannt wird. Gewöhnlich erreicht der Fisch eine Länge von 60—66 Centimeter und ein Gewicht von 2 1/2—3 Kilogramm; sein äußerst zartes und weißes Fleisch ist sehr geschätzt; er wird im Herbst, vor der in den November fallenden Laichzeit, wo er am fettesten ist,

und während des Winters unter dem Eis gefangen, läßt sich frisch aber nur in Schnee verpackt auf geringere Entfernungen versenden, da er sehr rasch absteht, sobald er aus seinem Element genommen ist. Man räuchert oder marinirt ihn daher auch und verschickt ihn dann als Delikatesse. — Die kleine Maräne, lat. **Salmo maraenula**, welche noch zarteres Fleisch besitzt, hält sich in ziemlicher Menge in norddeutschen und schwedischen Seen mit sandigem oder mergelhaltigem Boden auf, wird aber nur 18—24 Centimeter lang und etwa 75—90 Gramm schwer, hat einen vorstehenden Unterkiefer, sehr zarte Schuppen, silberglänzenden Leib, bläulichen Rücken und graue Flossen.

Maräne, gebacken. Hierzu verwendet man meist die kleinen Maränen, schuppt eine gehörige Anzahl derselben, nimmt sie aus, wäscht sie, marinirt sie eine Stunde mit Salz und Citronensaft, trocknet sie dann ab, wendet sie in Mehl um, dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz oder brät sie in einer Pfanne mit hellbrauner Butter; beim Anrichten garnirt man sie mit gebackener Petersilie und giebt nach Belieben eine mit Citronensaft abgeschärfte, kräftige Jus dazu.

Maräne, gebraten. Die sauber gereinigten Fische werden mit Salz bestreut eine Stunde hingestellt, abgetrocknet, in Ei und geriebener Semmel gewendet, in heißer Butter auf beiden Seiten gebraten und mit dieser Butter zu Tisch gegeben.

Maräne, gekocht. Man nimmt den Fisch (die große Art) aus, beseitigt alle Eingeweide, da auch die Leber, Rogen u. s. w. nicht mit gegessen werden, wäscht ihn, läßt ihn jedoch ungeschuppt, kocht ihn in einem Fisch-Sud von Wasser, Salz, zuweilen auch ein wenig Essig, Zwiebel, einem Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörnern ganz oder in Stücke zertheilt, und giebt frische Butter, oder zerlassene Butter mit Senf, eine Citronen- oder eine holländische Sauce dazu.

Maräne, geräucherte, zuzubereiten. Eine große oder mehrere kleine geräucherte Maränen werden von der Haut und den Gräten befreit, in Stückchen zerpflückt und mit fünf bis sechs Eiern, einer halben Obertasse Rahm, etwas Salz und weißem Pfeffer durcheinandergequirlt und in hellgelb gemachter Butter zu einem Rührei verrührt, welches man dann möglichst heiß anrichtet.

Maränen zu mariniren. Man bereitet einen Fisch-Sud aus Wasser mit Salz, etwas Essig, Zwiebeln und Gewürz, legt die gut gesäuberten, eingesalzenen und wieder abgetrockneten Maränen hinein, läßt sie einmal aufkochen und dann vom Feuer entfernt wohl zugedeckt noch eine Viertelstunde langsam ziehen, worauf man sie behutsam mit dem Schaumlöffel herausHebt und zum Abtropfen auf ein Haarsieb legt. Hierauf schichtet man sie mit dazwischengelegten Citronenscheiben und Lorbeerblättern in einen Steintopf, kocht nicht zu scharfen Essig mit ein wenig Salz, Zwiebelscheiben, Pfeffer- und Gewürzkörnern und einem Kräuterbündelchen auf und gießt ihn nach dem Erkalten über die Fische.

Maraschino. Einer der feinsten Liqueure, welcher in Italien und Dalmatien aus der durch gewürzhaften Geruch und Geschmack ausgezeichneten Mahaleb-Kirsche (**Prunus Mahaleb**) bereitet wird, der schwarzen, beerenartigen, oben platten, unten eirunden, bitterschmeckenden und einen wohlriechenden Kern enthaltenden Frucht des strauchartigen Mahalebkirschbaumes, dessen Holz, sobald es trocken geworden, ebenfalls wohlriechend ist und die türkischen Weichsel-Pfeifenrohre liefert. Man sammelt jene Früchte, wenn sie völlig reif geworden, zerstößt sie mit den Kernen zu Brei, versetzt diesen mit dem gleichen Gewicht vom besten weißen Honig, läßt die Flüssigkeit in Gährung übergehen und unterwirft sie dann der Destillation. Dieses erste Destillat wird ein Jahr gelagert, dann noch zweimal destillirt und liefert nun einen Branntwein von sehr feinem Wohlgeruch, der indessen erst die Grundlage des eigentlichen Maraschino di Zara bildet. Man nimmt dem Gewicht nach soviel Zucker, als man Branntwein hat, löst ihn im dritten Theil seines Gewichts Wasser auf, klärt diesen Zucker-Syrup mit Eiweiß, kocht ihn dicklich ein, filtrirt ihn durch Flanellbeutel und vermischt ihn mit dem Branntwein, füllt ihn auf Flaschen, läßt ihn abermals ein Jahr lagern und zieht ihn in lange, mit Bast umflochtene, eckige Flaschen ab, in denen er von Triest aus in den Handel gebracht wird. Wie man sieht, läßt sich solcher echter Maraschino in seinem eigenthümlich feinen, vorzüglichen Arom und Geschmack nicht durch irgend welche Nachahmungen und Mischungen ersetzen, mögen auch immerhin ganz vortreffliche Liqueure dadurch erzeugt werden; man hat freilich eine Menge Vorschriften dazu und wir wollen einige der besten hier anführen. Z. B. man zerstößt 2 Kilogramm sehr reife Sauerkirschen mit den Kernen, mischt 2 Kilogramm Himbeeren und 1 Kilogramm Orangenblüthen hinzu, destillirt dies mit 12 Liter 90grädigem, feinstem Spiritus und 4 Liter Wasser, läßt das Destillat längere Zeit lagern, destillirt es dann nochmals und versetzt jedes Liter der Flüssigkeit mit je 1/2 Kilogramm zu Syrup geläutertem Zucker. — Oder man vermischt 1 Liter feinsten Cognac mit einer Flasche altem, abgelagertem Kirschwasser, einem Kilogramm geläutertem Zucker, fünf Tropfen bitterer Mandel-Essenz, zwei Tropfen Orangenblüthen-Essenz, zwei Tropfen Rosen-Essenz und einem Tropfen Zimmt-Essenz, läßt die Mischung vier Wochen stehen, wobei man sie zuweilen umschüttelt, filtrirt sie dann, füllt sie auf Flaschen und lagert den Liqueur eine Zeitlang, bevor man ihn gebraucht. — In Frankreich bereitet man einen, dem Maraschino einigermaßen ähnlich schmeckenden Liqueur, indem man eine Anzahl zarter Pfirsichblätter-Triebe von 3—4 Centimeter Länge acht Tage in 400 Gramm bestem Weingeist macerirt und dann herausnimmt, 1/2 Kilogramm Zucker in 1/3 Liter Wasser läutert, mit dem Weingeist vermischt, das Ganze acht Tage ruhen läßt und dann filtrirt. Noch besser gelingt die Nachahmung, wenn man anstatt des Zuckers 1/2 Kilogramm geläuterten, weißen Blüthenhonig zu 1/2 Kilogramm Branntwein thut, welcher mit Pfirsichsprossen acht Tage lang angesetzt worden ist.

Maraschino-Auflauf. Man rührt 200 Gramm feines Mehl, 90 Gramm frische Butter und 200 Gramm Zucker in 1 Liter kalte Milch und kocht davon unter fortdauerndem Umrühren einen glatten Brei, bis sich derselbe vom Gefäß ablöst, schüttet ihn aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit einer Prise Salz, zwölf Eidottern und einer Obertasse Maraschino, zieht den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form, überstreut sie mit Zucker und bäckt den Auflauf drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

Maraschino-Bavaroise, oder gestürzte Crême bavaroise mit Maraschino. 1/4 Liter Rahm, zwei ganze Eier, vier Eidotter und 200 bis 250 Gramm Zucker werden über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crême abgeschlagen, mit 25—30 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine vermischt, bis zum Erkalten umgerührt, auf Eis gesetzt und mit einem Weinglas Maraschino so lange verrührt, bis die Masse sich zu verdicken beginnt. Nun mengt man rasch 1/2 Liter zu steifem Schaum geschlagenen Rahm darunter, füllt die Crême in eine Form, läßt sie auf Eis vollständig starr werden, taucht die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stürzt die Bavaroise auf eine Schale. — Oder man verfährt bei Bereitung dieser Maraschino-Crême noch ein wenig anders, indem man zehn Eidotter, 230 Gramm gestoßenen Zucker, einen Kaffeelöffel voll Stärkemehl und 1/2 Liter Rahm über mäßigem Feuer zu einer Crême verrührt, dieselbe mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase und einem Weinglas Maraschino vermischt, durch ein Haarsieb seiht, bis zum Erkalten umrührt, mit dem steifen Schaum von 3/4 Liter süßem Rahm vermengt, in eine Form füllt und auf Eis erstarren läßt.

Maraschino-Crême, abgerührte. In 1 Liter fettem, süßem Rahm zerquirlt man zwei Kochlöffel Mehl, drei ganze Eier und sechs Dotter nebst 200 Gramm Zucker, bringt dies unter beständigem Rühren zum Kochen, mischt den steifgeschlagenen Schnee von den sechs Eiweißen und sechs Eßlöffel Maraschino leicht darunter, schlägt die Crême bis zum Erkalten, schüttet sie auf eine Crême-Schale und giebt sie, mit Makronen garnirt, zu Tisch.

Maraschino-Crême, französische. Zwölf Eidotter werden mit 250 Gramm Zucker zu Schaum gerührt, nach und nach mit 1 Liter heißem Rahm vermischt und langsam über mäßigem Feuer zu einer dickschaumigen Crême verrührt, die man mit 30—36 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt, durch ein Haarsieb seiht, auf Eis kalt rührt, mit einem knappen Weinglas Maraschino würzt und in einer mit Mandelöl ausgestrichenen Form auf dem Eis erstarren läßt.

Maraschino-Crême, geschlagene. 250 Gramm gestoßener Zucker und ein halbes Weinglas voll Maraschino werden in einer Porzellan-Schale zu einer dickflüssigen Masse vermischt, leicht mit dem steifgeschlagenen Schaum von 1 Liter fettem süßem Rahm vermengt und dieser bergartig auf einer Schale aufgeschichtet; man garnirt ihn mit Biscuits, Baisers oder Makronen.

Maraschino-Eis. Man schlägt 2 Liter Rahm mit vierundzwanzig Eidottern und 375 Gramm Zucker auf gelindem Feuer zu einer dicklichen Crême ab, die man vom Feuer nimmt, bis zum Auskühlen weiter schlägt, in die Gefrierbüchse füllt und eine Zeitlang tüchtig umdreht, bis sie zu frieren beginnt; dann gießt man eine Obertasse echten Maraschino hinzu, arbeitet ihn mit der Masse gehörig durch und läßt das Ganze vollends frieren. — Eine andere Art von Maraschino-Eis ist folgende: 1 Liter süßer Rahm wird abgekocht, kaltgestellt, mit 1 Glas Maraschino, 250 Gramm Zucker und dem sehr steifen Schnee von sechs Eiweißen vermischt, Alles in die Gefrierbüchse gefüllt und darin ordentlich verarbeitet. — Oder man läutert 1/2 Kilogramm Zucker mit fast 1/2 Liter Wasser, läßt den Syrup erkalten, seiht ihn durch, vermischt ihn mit dem Saft von drei bis vier Citronen und dem steifen Schnee von vier Eiweißen, läßt diese Masse in der Gefrierbüchse ziemlich fest gefrieren und arbeitet nach und nach unter fleißigem Umdrehen ein Weinglas Maraschino darunter.

Maraschino-Eis auf englische Art. 3/4 Liter Rahm, 250 Gramm Zucker, zwei Liqueurgläser Maraschino und der Saft einer Citrone werden gut vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt.

Maraschino-Gelée. 375 Gramm Zucker werden geklärt, durchgeseiht, mit 40—45 Gramm aufgelöster Hausenblase und 1/4 Liter Maraschino vermischt, Alles in eine Geléeform gegossen und diese in gestoßenes Eis eingegraben, um später behutsam auf eine Schale umgestürzt zu werden. — Oder man läutert 375 Gramm Zucker mit 1/2 Liter Wasser, läßt den Syrup auskühlen, vermischt ihn mit 45 Gramm gelöster Hausenblase oder Gelatine und dem geklärten Saft von drei bis vier Citronen, fügt 1/4 Liter Maraschino und 1/4 Liter Wasser bei und füllt das Ganze in die mit Mandelöl

ausgestrichene Geléeform. — Ebenso kann man ein gewöhnliches Wein-Gelée mit einem Glase Maraschino würzen und auf dieselbe Art zum Maraschino-Gelée machen.

Maraschino-Glasur, s. Glasur, Maraschino-.

Maraschino-Punsch. Drei bis vier Flaschen Rheinwein und eine halbe Flasche Arak nebst einer halben Flasche Maraschino di Zara werden mit 1 Kilogramm geläutertem und erkaltetem Zucker vermischt und der Punsch einige Stunden auf Eis gestellt, damit er möglichst kalt servirt werden könne. — Noch angenehmer schmeckt dieser Punsch, wenn man auch eine Flasche Champagner vor dem Auftragen hinzugießt.

Maraschino-Sauce. Man schlägt vier Eidotter, zwei ganze Eier und einen Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl mit 3/4 Liter Rahm und 60 Gramm Zucker über schwachem Feuer bis fast zum Kochen, nimmt die Sauce vom Feuer und vermischt sie mit vier bis fünf Eßlöffeln Maraschino. — Oder man bringt 1 Liter fetten süßen Rahm mit zwei bis drei Eßlöffeln Zucker zum Kochen, zerquirlt acht Eidotter, einen Eßlöffel voll feines Mehl und ein halbes Weinglas Maraschino, legirt den kochenden Rahm damit und schlägt das Ganze über dem Feuer zu einer dickschaumigen Crême.

Maraschino-Syrup. Aus zwei Apfelsinen preßt man den Saft, gießt ihn nebst einem Weinglas voll Wasser über 125 Gramm Zucker und kocht denselben zu einem klaren, dickflüssigen Syrup, indem man 8 Gramm bittere Mandeln und etwas dünn abgeschälte Citronenschale mit darin durchkochen läßt. Wenn der Syrup dick genug ist, seiht man ihn durch und verrührt ihn mit einem Weinglas voll Maraschino; solcher Syrup giebt eine sehr feine kalte Sauce zu kalten Puddings, Flammeris u. dergl.

Maraschino-Torte. 125 Gramm Zucker werden mit zehn Eidottern schaumig gerührt, worauf man 125 Gramm feines Mehl und den Schnee von sechs Eiweißen hinzumischt, die Masse in zwei gebutterte Tortenbleche füllt und zwei Tortenboden davon bäckt; inzwischen verrührt man eine reichliche Obertasse voll steifer Apfel-Marmelade mit einem Glas Maraschino, bestreicht den einen Boden damit, deckt den anderen darüber und überzieht die Oberfläche desselben mit einer Maraschino-Glasur.

Marathon-Biscuit. Man siebt 1/2 Kilogramm erwärmtes Mehl auf ein Bret, macht in der Mitte desselben eine Grube, schneidet 100 Gramm Butter hinein, fügt eine Prise Salz, zwei Eßlöffel Zucker und 25—30 Gramm Hefe hinzu, welche man in etwas lauer Milch aufgelöst hat, knetet den Teig tüchtig durcheinander, läßt ihn eine Stunde aufgehen, füllt ihn in eine länglich-viereckige, mit Butter bestrichene Blechform und bäckt ihn in einem ziemlich heißen Ofen eine halbe Stunde.

Maréchal, Suppe à la. Eine Handvoll Sauerampfer und ebensoviel Kerbel werden gelesen, gewaschen, gehackt und in 125 Gramm Butter eine halbe Stunde gedämpft, mit drei Liter sehr kräftiger, nach Wurzelwerk schmeckender Fleischbrühe aufgefüllt und das Ganze eine reichliche Viertelstunde zusammen verkocht, worauf man die Suppe mit sechs Eidottern abquirlt und beim Anrichten 12—15 kleine, mit Fleischfarce gefüllte und in Fleischbrühe gargedämpfte Salatköpfchen, eine Anzahl zerschnittener und in Salzwasser weichgekochter Spargel und 1/4 Liter in Butter, Zucker und Fleischbrühe gedünstete junge grüne Erbsen hineinlegt. — Oder man bereitet eine sehr kräftige Bouillon aus 2 Kilogramm magerem Rindfleisch, 1 Kilogramm derbem Kalbfleisch und einem alten Huhn, setzt das Fleisch mit 10—12 Liter kaltem Wasser zu, läßt es langsam zum Kochen kommen, nimmt den Schaum ab, thut Salz und das nöthige Wurzelwerk hinzu und kocht Alles gut zugedeckt vier Stunden lang, wobei man das Fett mitunter abschöpft. Sobald das Huhn weich genug ist, schneidet man das Brustfleisch ab, stellt es bei Seite, löst alles noch übrige Fleisch ab und hackt es zu einer Farce, während das Gerippe zerhauen und in den Suppentopf zurückgethan wird. Inzwischen dünstet man in etwas Fleischbrühe eine Anzahl geputzter, ganz kleiner Carotten und 250 Gramm kleingeschnittenen Spargel weich und bereitet aus dem Hühnerfleisch, 90 Gramm schaumig gerührter Butter, vier Eiern, der Leber des Huhns, 125 Gramm geriebener Semmel, einigen Löffeln Rahm und einer Prise geriebener Muskatnuß eine Farce, mit der man kleine Salat- oder Welschkohlköpfe füllt, welche man dann in einem Casserol mit etwas Bouillon weichdämpft. Bei dem Anrichten der Suppe giebt man in die klare, kräftige Brühe die Spargel, Carotten, gefüllten Salat- oder Kohlköpfchen, das kleingeschnittene Brustfleisch des Huhns und nach Belieben auch noch eine Anzahl abgerührter Semmelklößchen.

Maréchal, Panade-Suppe à la. Nachdem man die Rinde von zwei bis drei frischen Mundbrödchen abgerieben hat, schneidet man letztere in große Würfel, trocknet sie in der Ofenröhre, übergießt sie in einem Casserol mit 4—5 Liter Geflügelbrühe, thut ein Stückchen frische Butter, ein wenig Salz und Muskatnuß hinzu und verkocht sie langsam drei Viertelstunden damit, streicht die Suppe durch ein Haarsieb, verdünnt sie, falls es nöthig ist, mit heißer Fleischbrühe, bringt sie aufs Neue zum Kochen und legirt sie mit fünf bis sechs Eidottern und ein wenig süßem Rahm. Unterdessen rührt man 125 Gramm Krebsbutter zu Schaum, vermischt sie mit zwei Eidottern, zwei ganzen Eiern, 250—375 Gramm geriebenem Mundbrod, etwas Salz, Muskatnuß und würflig geschnittenen Krebsschwänzchen, bereitet aus dieser Masse kleine runde Klößchen und kocht sie

in Fleischbrühe weich. Außerdem kocht man eine beliebige Anzahl gut geputzter, in Stücke geschnittener Spargel und Schwarzwurzeln in Salzwasser, läßt sie auskühlen, taucht sie in schaumig geschlagene Eier und eine Mischung von geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse ein und bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun, thut beim Aufgeben die Spargel, Schwarzwurzeln und Krebsklößchen in die Suppenterrine und gießt die Panadesuppe darüber.

Marille, süddeutsche Benennung für Aprikose.

Marinade. Eine Art Sauce, Brühe oder Beize, welche entweder dazu dient, das hineingelegte Fleisch mürber und zarter zu machen oder eine Zeitlang aufzubewahren, oder auch demselben einen pikanteren Geschmack zu geben. Man hat Marinaden der verschiedensten Art aus gekochtem oder ungekochtem Essig mit Wurzelwerk, Kräutern und Gewürzen, aus Wein mit den nämlichen Zuthaten, aus rohem Essig oder Citronensaft, Oel, Petersilie, Zwiebeln, Salz und Pfeffer ꝛc. und legt Fleisch, Wildpret, Geflügel, Fische, Gehirn u. dergl. kürzere oder längere Zeit hinein. Fische pflegt man auch wohl in einer Marinade zu kochen und dann, mit der erkalteten Marinade übergossen, aufzubewahren. Fischstücke, zertheilte Hühner, Tauben, Kalbsmilch, Kalbsgehirn, Froschkeulen u. s. w. marinirt man gewöhnlich eine Stunde bis höchstens zwei Stunden in Citronensaft, feinem Oel, Salz, Pfeffer, Petersilie und beliebigen Gewürzen, bevor man sie in heißem Schmalz bäckt; große Fleischstücke und einige Arten Wildgeflügel, wie Auer- und Birkhähne, pflegt man mindestens acht Tage in eine Essig- oder Wein-Marinade zu legen, um sie mürbe zu beizen.

Mariniren. Das Einlegen von Fleisch, Fischen u. s. w. in oben beschriebene Beizen oder Marinaden.

Mark, Knochenmark, franz. moelle, engl. marrow. Mark ist die fettartige Substanz, welche die Knochenröhren ausfüllt; es ist eins der feinsten Fette und wegen seiner Nahrhaftigkeit und seines Wohlgeschmackes von allen Gutschmeckern hoch geschätzt, aber ziemlich schwer zu verdauen, weil es ungemein rasch zu gerinnen pflegt. Man benützt in der Küche meist nur das Rindermark als Zuthat statt der Butter an Mehlspeisen und Backwerken verschiedener Art, die jedoch stets warm gegessen werden müssen; am angenehmsten schmeckt das Mark indessen, wenn es, in den Knochen weichgekocht, als zartes, gallertähnliches Fett auf den Tisch kommt und sofort, auf heiße, geröstete Brodschnitten gestrichen, mit Salz bestreut, verzehrt wird.

Mark-Amouretten, s. Amourettes.

Mark-Auflauf. Man wässert 125 Gramm frisches Rindermark, läßt es aus, ohne es zu bräunen, streicht es durch ein Haarsieb, rührt es zu Schaum, fügt nach und nach sechs Eidotter, 125 Gramm Zucker, 70 Gramm gestoßene Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, den Schnee der sechs Eiweiße und 90 Gramm feines Mehl hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt den Auflauf eine reichliche halbe Stunde bei mäßiger Hitze.

Mark-Croutons zum Garniren von feinen Gemüsen. Fingerdicke Weißbrodschnitten, die man von der Rinde befreit hat, zertheilt man in längliche Vierecke, macht oben rings um den Rand derselben mit der Messerspitze einen Einschnitt, bäckt die Croutons in heißer Butter hellbraun, hebt die durch den Einschnitt bezeichneten Deckel ab, höhlt die Croutons aus, füllt sie mit zuvor gewässertem und in Salzwasser weichgekochtem Rindermark, träufelt ein wenig von der Gemüsebrühe darüber und legt sie beim Aufgeben um die Gemüse-Schüssel.

Mark-Klößchen in Suppen oder **Fricassées.** 125 Gramm Rindsmark werden zerlassen, durchgeseiht und mit drei ganzen Eiern nebst zwei Dottern schaumig gerührt, worauf man zwei abgeschälte, in Milch geweichte und ausgedrückte Mundbrödchen und einige Eßlöffel Mehl hinzumischt, den Teig mit Hülfe von etwas Mehl zu runden Klößchen formt, diese langsam in Fleischbrühe garkocht und in Bouillon-Suppen einlegt. — Oder man rührt 125 Gramm ausgelassenes und durchgeseihtes Mark zu Schaum, mischt nach und nach zwei ganze Eier und zwei Dotter, eine Handvoll feingeriebenes Mundbrod, etwas Salz und Muskatnuß hinzu, formt diese Masse zu kleinen runden Klößchen, läßt sie 10 Minuten in siedender Fleischbrühe kochen und legt sie mit dem Schaumlöffel in die klare, braune Bouillon-Suppe ein. — Noch ein anderes Verfahren ist folgendes: Sechs von der Rinde befreite Mundbrödchen werden in feine Scheibchen zerschnitten, mit 250 Gramm ausgelassenem und durchgeseihtem Mark übergossen und nach 10 Minuten, wenn sie völlig durchweicht sind, mit drei nach und nach hinzugefügten Eiern, drei Dottern, etwas Salz und Muskatnuß, nach Belieben auch ein wenig gehackter Petersilie, verrührt und zu Klößchen geformt.

Mark-Klößchen, englische. Zwei bis drei abgeschälte Mundbrode werden kurze Zeit in Milch geweicht, mit zwei Löffeln Mehl, 250 Gramm kleingeschnittenem Rindermark, sechs Eidottern, zwei bis drei Löffeln gerösteten Weißbrodwürfeln, einem Eßlöffel gehackter Petersilie nebst etwas Pfeffer und Salz tüchtig vermischt, der Teig zu kleinen runden Klößchen gerollt und diese fast eine Stunde in schwacher Fleischbrühe gekocht, um dann in die Suppe eingelegt zu werden.

Mark-Klöße. Man schneidet 375 Gramm gut gewässertes Rindermark in kleine Würfel, bestreut dieselben mit Salz, mischt sie unter 1/2 Kilogramm Mehl oder ebensoviel in ein

wenig Milch geweichte Semmel, fügt ein ganzes Ei, drei Dotter und 250 Gramm gelesene und gewaschene Corinthen nebst ein wenig geriebener Muskatnuß hinzu, gießt nach und nach etwas kochende Fleischbrühe oder Wasser zu und arbeitet den Teig tüchtig durcheinander, formt runde, nicht zu große Klöße daraus und kocht sie eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser. Man giebt sie zu Rauchfleisch oder Schinken mit gekochtem Backobst, auch zu Rinderbraten.

Mark-Klöße mit Aepfeln. Etwa 1 Kilogramm gute, mürbe Aepfel schält man und zerschneidet sie in kleine Würfel, ebenso schneidet man 250 Gramm gewässertes Rindermark und 250 Gramm ausgehäutetes Nierenfett klein, weicht 1/2 Kilogramm abgerindetes Weißbrod in Wasser, drückt es aus, vermischt es mit 1/2 Kilogramm Mehl und zwei Eidottern, zerläßt Mark und Nierenfett dann über gelindem Feuer, rührt die Aepfel, die Weißbrod-Masse, sechs zerquirlte Eier, 1/2 Liter Milch, etwas Salz, Muskatnuß und gehackte Citronenschale hinein, bis ein dicker, aber geschmeidiger Teig daraus entsteht, sticht mit dem in heißes Wasser eingetauchten Löffel Klöße davon ab, kocht sie eine Viertelstunde in siedendem Salzwasser und giebt sie mit einer Wein-Sauce zu Tisch.

Mark-Krapfel, böhmische. Aus 125 Gramm Mehl, 70 Gramm Butter, einem Eßlöffel Zucker und zwei Eidottern wird ein fester Teig gemacht, den man auf einem mehlbestreuten Bret wie einen Nudelteig auftreibt und mit Eiweiß überstreicht; hierauf verrührt man 125 Gramm gewässertes, feingehacktes Mark, 60 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, 30 Gramm Zucker und einen knappen Eßlöffel Zimmt mit drei Eidottern, setzt mit einem Kaffeelöffel in gleichmäßigen Entfernungen kleine Häufchen dieser Mischung auf die Teigplatte, schlägt die andere Hälfte des Teiges darüber, schneidet mit dem Kuchenrädchen kleine Krapfen davon ab, legt sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, übergießt sie mit 1/4 Liter siedendem Rahm, streut Zucker oben darüber, stellt sie auf einem Dreifuß in den Ofen und läßt sie von oben hellbräunlich backen.

Mark-Kuchen. Man schält 375 Gramm feines Mundbrod ab, gießt 1/2 Liter siedende Milch darüber, legt 125 Gramm gewässertes und fein zerhacktes Mark mit dazu und deckt die Schüssel gut zu; dann rührt man sechs Eidotter mit 90 Gramm gesiebtem Zucker und 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln zu Schaum, vermischt es mit dem ebenfalls zerrührten Mundbrod und Mark, einigen Löffeln fettem süßem Rahm und dem steifen Schnee der sechs Eiweiße, streicht die ganze Masse mit einem Löffel über eine von Butterteig oder mürbem Hefenteig aufgerollte und auf ein Blech gelegte Teigplatte, läßt den Kuchen eine reichliche halbe Stunde backen und trägt ihn warm auf. — Oder man kocht aus 1/4 Liter Rahm, einem Löffel Mehl, vier Eiern, etwas Zucker und gehackter Citronenschale unter beständigem Umrühren eine dickliche Crême, läßt sie auskühlen, streicht sie über eine Platte von Blätter- oder Mürbteig, belegt die Oberfläche mit kleingeschnittenem Mark, bäckt den Kuchen hellbraun und giebt ihn warm zu Tisch.

Mark-Mus. Vier Eier zerquirlt man in 1/2 Liter süßem Rahm, mischt 125 Gramm gewaschene Rosinen oder Corinthen, 90 Gramm gewässertes und fein gehacktes Rindermark, 70 Gramm geriebene Semmel und zwei Eßlöffel Zucker hinzu, schüttet Alles in ein mit Butter bestrichenes Cäsferol und verrührt es über gelindem Feuer zu einem Mus, welches man mit Zucker und Zimmt bestreut aufgiebt.

Mark-Pastetchen. Man wässert und häutet 125 Gramm Rindermark, zerschneidet es, läßt es in siedendem Wasser zergehen, dann erkalten und gießt das Wasser davon ab, rührt es zu Schaum, vermischt es mit sechs Eidottern, zwei abgeschälten, in Milch geweichten Mundbrödchen, der feingehackten Schale einer halben Citrone und etwas Salz, oder auch gehackter Petersilie, ein wenig Citronensaft, Pfeffer und Salz, füllt Alles löffelweise in kleine, mit Blätterteig ausgelegte Pastetenformen, bäckt sie bei ziemlicher Hitze gelb und bringt sie heiß zur Tafel.

Mark-Pudding. 200 Gramm gewässertes und ausgehäutetes Rindsmark und ebensoviel Nierenfett werden feingehackt, mit Salz bestreut und mit dem Saft einer Citrone beträufelt; hierauf rührt man 125 Gramm geklärte Butter zu Schaum, fügt 200 Gramm Zucker, acht Eidotter und zwei ganze Eier, 30 Gramm bittere gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1/4 Liter Milch, 375 Gramm geriebene Semmel, das Mark und Fett, ein Weinglas voll Rum, 375 Gramm Mehl, etwas Salz, einen Theelöffel gestoßenen Zimmt, ein wenig geriebene Muskatnuß und 375 Gramm gereinigte Corinthen hinzu, zieht den Schnee der acht Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, kocht den Pudding etwas über 2 Stunden im Wasserbad und servirt ihn mit einer Bischof- oder Punsch-Sauce. — Oder man reibt von 375 Gramm bis 1/2 Kilogramm Mundbroden die Rinde ab, schneidet die Brödchen in Würfel, feuchtet sie mit etwas Rahm an und legt in eine gebutterte Form eine 2 Centimeter hohe Schicht davon, überstreut diese mit kleingeschnittenem Mark (von dem man im Ganzen ungefähr 170 Gramm bedarf), gestoßenem Zucker, streifig geschnittenen süßen Mandeln und kleingehacktem Citronat, fährt mit dem Einlegen dieser abwechselnden Schichten von Semmel, Mark und den übrigen Bestandtheilen fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist, zerquirlt vier Eier in 1/2 Liter Rahm, gießt es langsam über die Masse, so daß es bis unten hin eindringt, und bäckt den Pudding eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Mark-Pudding, englischer. In 1/2 Liter frische Milch thut man die Schale einer halben Citrone und ein wenig geriebene Muskatnuß, bringt die Milch zum Kochen, läßt sie eine Weile ziehen, seiht sie durch ein feines Sieb und gießt sie über 250—300 Gramm geriebenes Mundbrod. Sobald dasselbe genügend durchweicht ist, verrührt man es mit 220 Gramm gewässertem, gehäutetem und feingehacktem Rindsmark, fügt etwas Salz, drei Eßlöffel Zucker, vier geschlagene Eier und 250 Gramm gereinigte Corinthen hinzu, kocht den Pudding 2 Stunden in einer gebutterten Form oder bäckt ihn eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

Mark-Schnitten. 125 Gramm gewässertes und feingeschnittenes Mark zerdrückt und vermischt man mit 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, 125 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, streicht diese Masse dann ziemlich dick auf Semmelschnitten, legt sie in eine fett gebutterte Schüssel, gießt 1/2 Liter mit zwei Eidottern zerquirlten Rahm darüber, läßt denselben einziehen und bäckt die Schnitten drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

Mark-Strudel. Man bereitet einen gewöhnlichen festen Strudelteig aus 250 Gramm Mehl, zwei Eiern und einem Eiweiß, 60 Gramm zerlassener Butter, etwas Salz und lauwarmem Wasser, bearbeitet und wirkt ihn gehörig, bedeckt ihn mit einer gewärmten Schüssel, läßt ihn eine halbe Stunde ruhen, rollt und zieht ihn auf einem bemehlten Tischtuch möglichst fein aus und überpinselt ihn mit zerlassener Butter. Hierauf rührt man sechs Eidotter mit 90 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, mischt 125 Gramm kleingeschnittenes Mark, 70 Gramm gehacktes Citronat und den Schnee von drei bis vier Eiweißen darunter, streicht diese Fülle über den Strudel, rollt ihn zusammen, legt ihn in eine gebutterte Form oder Schüssel, gießt 1/4 Liter heißen süßen Rahm darüber und läßt ihn bei guter Oberhitze schön braun backen; beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker.

Mark-Törtchen. Fünf Eidotter, 70 Gramm Zucker und 70 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln rührt man eine halbe Stunde nach einer Seite hin, mengt dann 36 Gramm kleingeschnittenes Mark, 30 Gramm gehacktes Citronat, 30 Gramm Pistazien, die feingehackte Schale einer halben Citrone, einen gehäuften Eßlöffel geriebene Semmel und den Schnee von drei Eiweißen hinzu, füllt die Mischung in kleine, mit Butter- oder Mürbteig ausgelegte Formen, bäckt die Törtchen langsam und servirt sie heiß.

Mark-Torte. 300 Gramm rein gewässertes und ausgehäutetes Rindermark werden ausgelassen und nach dem Erkalten zu Schaum gerührt, worauf man nach und nach 250 Gramm geschälte und mit einigen Löffeln Orangenblüthenwasser gestoßene Mandeln, vier ganze Eier, vier Dotter, 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, den steifen Schnee von vier Eiweißen und 30 Gramm geriebenes Mundbrod hinzumengt, die Masse in eine gut bestrichene Form einfüllt, die Torte langsam eine Stunde bäckt und heiß zu Tisch giebt. — Oder man macht aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 300 Gramm in Stückchen zerpflückter Butter, fast 1/2 Liter dickem, säuerlichem Rahm, drei Eßlöffeln Zucker und einem halben Theelöffel Salz einen mürben Teig, stellt ihn über Nacht kalt, rollt ihn am andern Tage zu einem Tortenboden aus, versieht denselben mit einem fingerbreiten Rand und bedeckt ihn mit folgender Fülle: Man verrührt 100 Gramm gestoßenen Zwieback mit 1/2 Liter süßem Rahm über dem Feuer zu einem dicken Brei, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn dann mit 125 Gramm gewässertem und im Mörser gestoßenem Mark, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälten und gestoßenen oder geriebenen Mandeln, vier ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale von einer Citrone. Die Torte, welche man auch nach Belieben mit einem Teiggitter überziehen kann, wird langsam gebacken und warm servirt.

Markiren. Bedeutet in der Küchensprache das Vorbereiten und Anfangen eines Gerichtes, z. B. das Zusammenmischen aller nothwendigen Bestandtheile zu einer Sauce u. dergl. in einem Cafferol, so daß sie nur noch über dem Feuer abgerührt zu werden braucht.

Marmelade. Ein Brei oder Mus von zerrührten und mit Zucker dick eingekochten Früchten, welcher meistens in der Art bereitet wird, daß man das Obst, wenn es weich genug ist, oder im anderen Falle halb weich gekocht durch ein Haarsieb reibt und den so gewonnenen Fruchtbrei mit der erforderlichen, bei den verschiedenen Früchten näher angegebenen Menge Zucker dick einsiedet. Siehe bei Apfel-, Aprikosen-, Erdbeer-, Hagebutten-, Himbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-, Orangen-, Pfirsich-, Pflaumen-, Quitten-Marmelade u. s. w. Man verwendet die Obst-Marmelade zur Bereitung von Kuchen, Torten, Mehlspeisen und anderem Backwerk, ebenso zu Frucht-Saucen und Eis.

Marmelade-Auflauf. 250 Gramm Aprikosen- oder Pfirsich-Marmelade werden mit dem Saft einer Citrone und dem festen Schnee von zwölf Eiweißen verrührt, in eine mit Butter bestrichene Porzellanschüssel gefüllt, gehörig glatt gestrichen und mit gröblich gestoßenen Makronen oder einem Gemisch von gestoßenen Mandeln und Zucker bestreut, worauf man mit einem Messer mehrmals in die Masse sticht, die Schüssel auf einen Dreifuß in einen stark geheizten Ofen stellt, den Auflauf höchstens eine Viertelstunde backen läßt und sogleich zu Tisch giebt.

Marmelade, candirte. Man kocht reife Aprikosen oder Reineclauden, Kirschen u. dergl. mit sehr wenig Wasser weich, streicht sie durch ein Haar- oder Bast-Sieb, siedet das Fruchtmus

mit der Hälfte seines Gewichtes an gestoßenem Zucker unter fleißigem Umrühren mit einem Holz-Spatel so steif als möglich ein, läßt die Marmelade kalt werden, formt sie zu Kugeln von der Größe einer Wallnuß, setzt dieselben auf eine mit Zucker besiebte Marmor- oder Porzellan-Platte, überstreut sie mit Staubzucker, läßt sie auf der Platte in einem Trockenschrank oder einer halb ausgekühlten oberen Ofenröhre trocknen, bestreut sie am folgenden Tage abermals mit Zucker und trocknet sie vollends; schließlich wickelt man sie in Papier und bewahrt sie an einem trockenen kühlen Orte auf, um sie gelegentlich als Dessert zu verwenden.

Marmelade aus verschiedenem Obst zur Bereitung von Gefrorenem einzumachen. Sehr reife Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Himbeeren oder Erdbeeren u. s. w. streicht man roh durch ein Haarsieb, vermischt je 1/2 Kilogramm des Fruchtbreies mit 625 Gramm feingestoßenem Zucker, füllt die Marmelade in starke, weithalsige Glasflaschen, verkorkt und überbindet dieselben gut, setzt sie zwischen Heu gepackt in einen Kessel mit kaltem Wasser, läßt sie eine Viertelstunde kochen und in dem Kessel auskühlen, wischt die Flaschen dann ab, verpicht sie und bewahrt sie auf.

Marmelade-Mehlspeise, kalte. Man belegt den Boden einer vertieften Schüssel mit frischbackenen Makronen oder Biscuits, füllt eine Schicht Himbeer-, Erdbeer-, Apfel-, Kirsch-, Aprikosen- oder Quitten-Marmelade darauf, die man mit etwas Citronensaft verdünnt hat, schlägt zwölf Eiweiße zu steifem Schnee, den man mit 1/2 Kilogramm Zucker und ein wenig gestoßener Vanille vermischt, schichtet diesen Schnee bergartig auf die Schüssel, übersiebt ihn mit Staubzucker, läßt ihn in einem schwach geheizten Ofen hellgelb backen, dann erkalten und giebt diese sehr zierlich aussehende Speise mit einer kalten Himbeer-Sauce oder Wein-Sauce auf.

Marmelade-Pudding, englischer. Zwei Eier werden in 1/8 Liter Rahm zerquirlt und 125 Gramm Zucker hinzugethan; dann trocknet man 125 Gramm von der Rinde befreites Weißbrod im Ofen, stößt es und verrührt es nebst 150 Gramm kleingehacktem Rindsnierenfett mit dem Rahm, bis das Ganze einen geschmeidigen Teig bildet. Man füllt nun eine gebutterte Blechform mit abwechselnden Schichten von dieser Masse und von Orangen-Marmelade, streut Zucker oben darauf und bäckt den Pudding bei mäßiger Wärme 1 3/4 Stunden. — Auf andere Art kann man verfahren, indem man 125 Gramm geklärte, sehr frische Butter mit 125 Gramm Himbeer- oder Orangen-Marmelade, dem nöthigen Zucker und sechs geschlagenen Eidottern eine Viertelstunde sehr gut verrührt, zuletzt den Schnee von vier Eiweißen unter die Masse zieht, diese in eine gebutterte Form füllt und den Pudding drei Viertelstunden bäckt.

Marmelade, russische trockene, s. Pastilla.

Marmelade-Sauce zu Mehlspeisen. Man thut zwei gehäufte Eßlöffel voll von einer beliebigen Obst-Marmelade nebst einem Weinglas gutem Weißwein und ebensoviel Wasser oder auch bloßem Wasser und, falls die Marmelade nicht schon ohnehin sehr süß sein sollte, etwas Zucker, auf dem man Citronenschale abreiben kann, in ein Casserol, läßt die Marmelade verkochen und quirlt die Sauce mit einem Kaffeelöffel voll Arrowroot oder Kartoffelmehl ab, das man zuvor in kaltem Wasser oder Wein glatt gerührt hat.

Marmorirtes Blancmanger, s. Blancmanger, marmorirtes.

Marmorirtes Gelée. Eine Geléeform wird mit Mandelöl ausgestrichen und mit würfelförmigen Stücken von erstarrtem, farbigem Gelée, wie z. B. Orangen-Gelée, Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée, Quitten-Gelée, Veilchen-Gelée, Mandel-Gelée u. s. w. beinahe voll gefüllt, indem man diese Geléestücke nach den Farben zierlich ordnet und nur locker über einander schichtet. Hierauf bereitet man sich ein ganz farbloses Gelée, indem man 45 Gramm der besten Hausenblase in 1/2 Liter Wasser auflöst, die Schale von zwei Citronen auf 360 Gramm Zucker abreibt und diesen Zucker, sowie den durchgeseihten Saft der Citronen und sechs zu Schnee geschlagene Eiweiße nebst den zerstoßenen Schalen der Eier mit zu der Hausenblase thut, Alles einige Minuten langsam kochen läßt, 1/2 Liter Maraschino zugießt, die Masse noch ein Weilchen leise fortkocht, dann 1 Stunde vom Feuer entfernt ruhig hinstellt und hierauf durch den Geléebeutel filtrirt, bis das Gelée völlig krystallhell ist. Man gießt es in die auf Eis gestellte Form, welche behutsam in allen Zwischenräumen der farbigen Geléestücke ausgefüllt wird, und läßt das Gelée gehörig starr werden, taucht die Form rasch in heißes Wasser, trocknet sie ab und stürzt sie auf eine Schale um.

Marmorirte Klöße. Aus 1/2 Liter Wasser, 250 Gramm Butter und 250 Gramm Mehl kocht man unter beständigem Umrühren einen Brei, bis derselbe sich vom Casserol ablöst; man schüttet ihn nun in eine Schüssel, vermischt ihn noch warm mit vier zerquirlten Eiern, etwas Salz und Muskatnuß und läßt ihn auskühlen. Inzwischen röstet man einen Löffel Mehl in 70 Gramm Butter braun, verkocht diese Mehlschwitze mit 1/4 Liter Milch und 125 Gramm Chocolade und verrührt die Masse nach dem Erkalten mit vier Eidottern, ein wenig Salz und dem festen Schnee der vier Eiweiße. Der abgebrannte Mehlteig wird mit Hülfe von etwas Mehl auf einem mehlbestäubten Bret in einzelne, etwa 60 Centimeter lange und 18 Centimeter breite, messerrückenstarke Streifen aufgetrieben, diese mit der Chocoladen-Masse überstrichen und der Länge nach zusammengerollt,

zuletzt mit einem scharfen Messer in Stücke zertheilt, in Ei und geriebener Semmel umgekehrt und in heißer Butter ausgebacken, worauf man die Klöße in Wein-Suppen oder Milch-Suppen einlegt.

Marmorirte Torte. Zwanzig frische Eidotter schlägt man mit 1/2 Kilogramm durchgesiebtem Zucker schaumig, vermischt sie mit dem sehr steifen Schnee von sechszehn Eiweißen, fährt noch eine Viertelstunde mit Schlagen fort, thut die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei Citronen und 375 Gramm feines Stärkemehl nach und nach hinzu und theilt die Masse dann in vier ganz gleiche Theile. Den einen Theil verrührt man mit 125 Gramm geschälten, feingehackten Pistazien und etwas ausgepreßtem Spinatsaft, den zweiten mit 125 Gramm gestoßenen, geschälten Mandeln und einem Löffel Cochenilletinctur, den dritten mit 80 Gramm geriebener Chocolade und den vierten läßt man ungefärbt. Dann legt man ein Tortenblech mit einem gebutterten Papierboden aus, füllt mit einem Löffel die weißgebliebene Masse hinein, bedeckt dieselbe mit einer zweiten gebutterten Papierscheibe und der braunen Masse, legt abermals eine Papierscheibe darauf und füllt die grüne Masse hinein, während auf das vierte Papierblatt die rothe Masse kommt. Die Torte wird nun bei gelinder Hitze fast eine Stunde gebacken, nach dem Erkalten aus der Form gestürzt, von den Papierblättern befreit, am Rande etwas abgeschärft, damit man die verschiedenen Farben sieht, mit einer Citronenglasur überzogen und mit eingemachten Früchten garnirt.

Marone, s. Kastanie.

Marschall-Sauce oder Sauce à la Maréchal. Man giebt dieselbe gewöhnlich zu braisirtem Huhn oder Kapaun und stellt sie auf ziemlich einfache Weise her, indem man 1/4—1/2 Liter kräftige weiße Coulis mit einem Theil der Braisebrühe vermischt, zum Kochen bringt, gut entfettet, mit drei in etwas Rheinwein zerquirlten Eidottern abzieht, mit einem gehäuften Eßlöffel kleiner, in Butter und Citronensaft gedünsteter Champignons, etwas feingehackter Citronenschale und einer Prise weißem Pfeffer würzt und zuletzt mit Citronensaft abschärft.

Marschall-Suppe, s. Maréchal, Suppe à la.

Marschall-Torte. 125 Gramm geschälte süße Mandeln werden mit zwei Eiern fein gestoßen, mit acht Eidottern und 125 Gramm Zucker eine halbe Stunde verrührt, mit dem Schnee von vier Eiweißen und 24 Gramm Mehl vermischt; aus dieser Masse bäckt man in einer butterbepinselten Form einen runden Tortenboden, überstreicht denselben mit Pfirsich-Marmelade und dem mit Zucker versüßten steifen Schnee von fünf Eiweißen, streut feingeschnittene Mandeln obendarauf und läßt die Torte nochmals bei schwacher Hitze etwas überbacken.

Marschall-Törtchen. Von gut bereitetem Butterteig aus 1/2 Kilogramm Mehl, zwei Eiern, etwas Wein, kaltem Wasser und 1/2 Kilogramm sehr harter frischer Butter, den man über Nacht kaltgestellt hat, treibt man messerrückenstarke Platten aus, sticht kleine Kuchen von der Größe einer Untertasse davon ab, überstreicht dieselben mit einer Mischung aus 250 Gramm geschälten und geriebenen süßen, nebst einigen bitteren Mandeln, 250 Gramm Zucker, einem Löffel Orangenblüthenwasser und dem Schnee von vier bis fünf Eiweißen, worauf man die Törtchen auf einem Blech bei mittlerer Hitze bäckt.

Marseiller Torte. Man verarbeitet 1/2 Kilogramm feines Mehl, vier Eidotter, zwei ganze Eier, 200 Gramm Zucker und zwei Eßlöffel geklärte Butter zu einem Teig, den man tüchtig durcheinanderwirkt, zu einem fingerstarken Kuchen ausrollt und in kleine Würfel zerschneidet, welche man in Butter hellbraun bäckt und auf Löschpapier zum Entfetten und Auskühlen legt. Hierauf läutert man 750 Gramm bis 1 Kilogramm Zucker mit einigen Löffeln Rosen- oder Orangenblüthenwasser, nimmt den Schaum gut ab, rührt 100 Gramm kleinwürflig geschnittenes Citronat, die feingehackte Schale einer Citrone, 70 Gramm süße und 30 Gramm bittere, geschälte und in Streifchen geschnittene Mandeln, 15 Gramm Zimmt, 8 Gramm gestoßene Nelken und 6 Gramm gestoßene Cardamomen in den kochenden Zucker, mischt zuletzt auch die ausgebackenen Teigwürfel hinzu und gießt Alles in eine erwärmte, mit weißem Wachs ausgestrichene Form, läßt die Torte erkalten und stürzt sie so auf eine Schüssel, ohne sie weiter zu backen.

Marzipan oder Marcipan. Eine Art sehr feines Confect aus Mandeln und Zucker, welches schon seit alten Zeiten in mehreren Städten Norddeutschlands, namentlich Königsberg in Preußen, Danzig und Lübeck, vorzugsweise gefertigt und von dort aus weit und breit versendet wird; die Benennung kommt aus dem Lateinischen und bedeutet Marci panis, Marcus-Brod oder Brod des heiligen Marcus, was vielleicht damit zusammenhängt, daß im Mittelalter die Bäckergesellen Marcus-Brüder hießen. Man bereitet sich zur Herstellung der Marzipans zunächst eine Marzipanmasse, die sich, wenn sie in großen Partien gemacht wird, längere Zeit aufbewahren läßt und beim Gebrauch noch mit Staubzucker durchwirkt wird. Entweder wird das Marzipan zu Torten, runden Kuchen, größeren und kleineren Herzen, Sternen u. dergl. oder zu Figuren aller Art verarbeitet, häufig gefärbt und mit Gewürzen verschiedener Art versetzt; zu den buntgefärbten Figuren verwendet man meist eine gewöhnlichere Masse, als zu den Kuchen, Herzen ꝛc., die weiß bleiben und nur mit eingemachten Früchten oder Glasuren verziert werden.

Marzipan-Masse, feine. Hierzu werden nur sehr frische, auserlesen schöne Mandeln verwendet, welche keine Bruchstücke enthalten; gewöhnlich brüht man sie nicht, sondern legt sie so lange in frisches Wasser, bis sich die Schale leicht abstreifen läßt, auch legt man sie nach dem Abschälen sofort wieder in kaltes Wasser, damit sie sehr weiß bleiben, und wechselt das Wasser so oft, bis sich dasselbe vollkommen klar erhält und nicht mehr trübt. Will man eine größere Partie Marzipan bereiten, so nimmt man z. B. 2½ Kilogramm süße und ½ Kilogramm bittere Mandeln oder nach Belieben auch nur von jeden die Hälfte, hebt sie nach und nach mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, läßt sie gut abtropfen und bringt sie in kleineren Portionen in einen großen Reibstein, der zuvor nicht blos sehr rein ausgewaschen, sondern auch mit Mandelkleie und Wasser ausgerieben worden ist. Man zerreibt die Mandeln mit etwas darübergesprengtem Rosenwasser möglichst fein, denn je feiner sie zerrieben sind, desto feiner wird auch das Marzipan, thut sie dann nebst 2 Kilogramm feinstem gesiebten Zucker (auf 3 Kilogramm Mandeln) in einen kupfernen, gut verzinnten Kessel und röstet die Masse so lange über gelindem Feuer unter beständigem Durcharbeiten mit einem breiten Holzspatel zu einem soliden Teig ab, bis derselbe sich vom Kessel ablöst und nicht mehr an der Hand kleben bleibt, wenn man darauf klopft. Will man die Masse sofort benützen, so durchwirkt man sie noch auf einem Kuchenbret mit 1 Kilogramm vom feinsten Staubzucker und bringt sie in die gewünschten Formen, indem man von einem Theil des Marzipans eine ½—1 Centimeter dicke Platte aufrollt und dieselbe entweder rund oder nach einem aus Papier geschnittenen Herzen, Stern u. dergl. zuschneidet und ringsherum mit einem fingerbreiten, etwas dünner ausgerollten Rand versieht, den man mit einem kleinen Kneipeisen einkneipt, damit er wie gekraust aussieht. Vor dem Aufsetzen des Randes muß man die Marzipanplatte erst rings mit Wasser bestreichen; nachdem er befestigt und eingekneipt ist, bräunt man ihn etwas mit einer darüber gehaltenen glühenden Schaufel. Dann bäckt man das Ganze auf einem Blech in einem sehr schwach geheizten Ofen mit guter Oberhitze hellgelblich, überzieht die Kuchen mit einer gekochten Zuckerglasur, läßt dieselbe trocknen und verziert die Oberfläche mit eingemachten Früchten. Wünscht man dagegen die Masse länger aufzubewahren, so wirkt man sie nach dem Abrösten zu einem großen Laib, schlägt sie nach dem Erkalten in ein weißes, mit Zucker bestreutes Papier, umwickelt sie nochmals mit Papier und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Marzipan-Masse, gewöhnliche. Man brüht und schält ½ Kilogramm süße und 30—40 Gramm bittere Mandeln und stößt oder zerreibt sie mit zeitweise darübergesprengtem Wasser möglichst fein, ohne daß die Masse sehr naß zu sein braucht; dann vermischt man die Mandeln mit ½ Kilogramm feingestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, röstet das Ganze über gelindem Feuer in der oben beschriebenen Weise ab und legt den Marzipan auf ein Bret, wo man ihn noch mit etwas Zucker durchwirkt und zu kleinen Figuren verschiedener Art, wie Thieren, Blumen, Früchten, kleinen Schinken, Braten, Sternen u. s. w. nach Willkür, aus freier Hand oder mittelst hölzerner Formen, bildet. Man reiht diese Figuren auf ein mit Papier belegtes Blech, bäckt sie bei gelindem Feuer hellgelb und verziert oder überzieht sie mit farbigen Glasuren, Streuzucker ꝛc. Ebenso lassen sich sehr leicht kleine Semmeln, Brödchen, Kringel und ähnliches Backwerk aus der Masse formen und hellbräunlich backen; will man sogenanntes Bildermarzipan machen, so treibt man die Masse nicht zu dünn auf, siebt eine Holzform mit Staubzucker aus, drückt ein Stück von der ausgerollten Masse hinein und schneidet die Ränder ringsherum ab, legt die aus der Form genommenen Marzipanbilder auf ein mit Papier belegtes Blech, bäckt sie bei sehr gelinder Hitze hellgelb und verziert sie mit einer rosenroth gefärbten Rosenwasserglasur.

Marzipan, Ananas-. Nachdem man sich eine feine Marzipanmasse bereitet, zu runden Kuchen, Herzen u. dergl. geformt, mit einem Rand versehen und hellbräunlich gebacken hat, bestreicht man die noch heißen Kuchen mit dem Saft von eingemachter Ananas oder belegt sie mit Ananas-Gelée, mit kleinwürflig geschnittenen eingemachten Ananas-Scheiben oder auch dünnen Schnitzchen und bedeckt dieselben dann mit einer Glasur aus zum Flug gekochtem und tablirtem Zucker oder mit Rosenwasser dick verrührtem Staubzucker.

Marzipan, Anis-. Sechs Eier werden mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und einem Eßlöffel voll gestoßenem Anis zu Schaum gerührt und mit feinem Mehl zu einem festen Teige gewirkt, den man zwei Messerrücken stark ausrollt, mit kleinen Blechformen zu allerhand Figuren ausstieht und auf einem gebutterten Blech bei ganz gelinder Wärme hellgelb bäckt. Man verziert diese Figürchen nach Belieben mit einer Glasur, Streuzucker u. s. w.

Marzipan, Chocoladen-. ½ Kilogramm geschälte und mit etwas Wasser feingestoßene Mandeln vermischt man mit ½ Kilogramm Zucker und 125 Gramm erweichter Chocolade, röstet die Mischung im Kessel ab, läßt sie erkalten, treibt sie nicht zu dünn aus und sticht sie zu Kringeln, Sternen und ähnlichen Figuren ab, die man bei sehr gemäßigter Hitze bäckt und dann mit einer Zucker-Glasur überstreicht. — Oder man schält 1 Kilogramm süße Mandeln, stößt sie mit ein wenig Eiweiß und vermischt sie mit 1 Kilogramm geläutertem, noch siedendem Zucker, den man hierauf vom Feuer nimmt und auskühlen läßt, mit 125 Gramm

erweichter, durch ein Haarsieb gestrichener Chocolade und ein bis zwei Eiweißen zu einer Masse knetet und diese ausrollt, zu Figuren absticht, bäckt und verziert.

Marzipan, Citronen-. Man schält und stößt 300 Gramm süße nebst etlichen bitteren Mandeln, wobei man sie mit ein wenig Citronensaft anfeuchtet, vermischt sie hierauf mit 300 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von einer großen Citrone, röstet den Teig über gelindem Feuer ab, läßt ihn erkalten, formt ihn zu Kringeln, Halbmonden und ähnlichen Figuren, bäckt dieselben bei schwacher Wärme hellgelb und überzieht sie nach Belieben noch mit einer Citronen-Glasur.

Marzipan, Gewürz-. ½ Kilogramm süße und 30 Gramm bittere geschälte und gut abgetrocknete Mandeln werden mit etwas Rosen- oder Orangenblüthenwasser fein gestoßen, mit 200 Gramm gestoßenem Zwieback oder feinem Weißbrod, das ebenfalls mit ein wenig Rosenwasser angefeuchtet ist, sowie ½ Kilogramm Staubzucker vermischt und in einem Kessel über gelindem Feuer so lange unter fleißigem Durcharbeiten abgeröstet, bis der Teig vom Gefäß abläßt und beim Berühren nicht mehr an der Hand kleben bleibt. Man schüttet die Masse aus und verrührt sie während des Abkühlens mit 16 Gramm feingeschnittenem Citronat, 16 Gramm candirter Pomeranzenschale, 16 Gramm candirtem Ingwer, 16 Gramm feingehackten Pistazien, 2 Gramm gestoßenen Cardamomen, 2 Gramm Zimmt und 2 Gramm geriebener Muskatnuß, wirkt Alles gehörig durcheinander, rollt die Masse 1 Centimeter dick aus und sticht beliebige Formen davon aus, die man einige Minuten überbäckt und mit Glasuren, eingemachten Früchten, Gelée u. dergl. verziert.

Marzipan, Himbeer-. Nachdem man ½ Kilogramm geschälte süße Mandeln mit etwas Eiweiß sehr fein zerrieben hat, kocht man 375 Gramm Zucker zum Flug, vermischt ihn mit den Mandeln und 250 Gramm frischen, durch ein Haarsieb geriebenen Himbeeren oder auch Himbeersaft und verrührt dann die Masse so lange über ganz gelindem Feuer, bis sie sich vom Gefäß ablöst, worauf man sie erkalten läßt, nach Belieben formt, im Ofen übertrocknet und glasirt. Ganz ebenso läßt sich vorzüglich schmeckendes Marzipan mit frischen Erdbeeren und Erdbeersaft herstellen.

Marzipan, Kirschwasser-. Während man ½ Kilogramm geschälte süße Mandeln sehr fein zerreibt oder stößt, feuchtet man dieselben mit ein wenig Baseler Kirschwasser an, vermengt sie mit ½ Kilogramm Staubzucker, röstet die Masse ab, bringt sie in Form von Kringeln, Halbmonden, kleinen runden Kuchen, Sternen, Herzen ꝛc., überbäckt sie ein wenig in einem gelind geheizten Ofen mit guter Oberhitze oder in einem Tortenblech, das man mit einem kohlenbelegten Deckel zudeckt und glasirt das Marzipan zuletzt mit einer Kirschwasser-Glasur.

Marzipan, Königsberger. ½ Kilogramm möglichst frische und große süße und 16 Gramm bittere Mandeln werden geschält, in kaltes Wasser gelegt und dieses so oft gewechselt, bis es sich nicht mehr weißlich färbt; dann trocknet man die Mandeln ab, zerreibt sie mit ein bis zwei Löffeln Rosenwasser zu einem feinen Teig, vermischt denselben mit ½ Kilogramm gesiebtem Zucker, röstet die Masse über gelindem Feuer ab, läßt sie etwas auskühlen, wirkt sie mit noch 250 Gramm Staubzucker auf einem Bret durch, rollt sie etwa ¼—½ Centimeter stark aus und zerschneidet sie entweder zu runden Platten, von denen man eine mit Marmelade überstreicht und eine zweite daraufdeckt, oder zu kleinen und größeren Herzen u. dergl. und schneidet dann Ränder aus dem Teig, die man auf die rings mit Rosenwasser angefeuchteten Böden aufsetzt und mit einer Kneipscheere kraus kneipt. Schließlich bäckt man das Marzipan auf mit Papier belegten Bretern oder bei kleinen Mengen in einem Tortenblech mit kohlenbelegten Deckeln nur einige Minuten hellgelb, überzieht es mit Rosenwasser-, Citronen-, Punsch-, Ananas- oder sonst beliebiger Glasur und belegt es mit eingemachten Früchten.

Marzipan, Lübecker. ½ Kilogramm ausgelesene süße Mandeln ohne Zuthat von bitteren werden geschält, mit einem Tuch abgetrocknet und mit etwas Orangenblüthenwasser sehr fein zerrieben oder gestoßen, mit ½ Kilogramm Staubzucker in einem kupfernen Kesselchen oder Casserol auf schwachem Feuer so lange verrührt, bis die Masse vom Gefäß abläßt, dann auf einem mit Zucker bestreuten Bret mit noch 125—200 Gramm feingesiebtem Zucker durchwirkt, ausgerollt, in eine beliebige Form gedrückt oder zu einem ½—1 Centimeter starken Kuchen mit verziertem Rand aufgetrieben und entweder nur an der Luft oder in einem völlig ausgekühlten Ofen getrocknet, so daß die Masse weich und schneeweiß bleibt; man verziert dieses Marzipan mit Spritzglasur, mit bunten, aus Zucker geformten Blumen u. dergl.

Marzipan, Nuß-. Man brüht und schält ½ Kilogramm recht frische Haselnußkerne, zerreibt sie wie die Mandeln mit bloßem Wasser oder Rosenwasser, mischt sie mit ½ Kilogramm feingesiebtem Zucker, röstet die Masse ab und verfährt ganz wie bei dem Mandel-Marzipan. Ebenso läßt sich aus geschälten Pistazien ein ähnliches Marzipan bereiten.

Marzipan-Tarteletten. Aus irgend einer der beschriebenen Marzipan-Massen, die man nach dem Abrösten mit Zucker durchwirkt und ½ Centimeter stark aufgerollt hat, sticht man kleine runde, ovale oder herzförmige Kuchen aus, umgiebt dieselben mit einem dünnen, fingerbreiten Rand, kneipt ihn ringsherum ein

setzt die Tarteletten auf ein mit Papier belegtes Blech, läßt sie bei guter Oberhitze gelb überbacken und überstreicht sie mit einer Glasur oder verziert sie mit Frucht-Gelée, eingemachten Früchten u. dergl.

Marzipan-Torte. Man schält und stößt oder zerreibt ½ Kilogramm süße und 45 Gramm bittere Mandeln, feuchtet sie dabei mit etwas Eiweiß, Rosen- oder Orangenblüthenwasser an, röstet sie mit ½ Kilogramm feingesiebtem Zucker über schwachem Feuer ab, legt die Masse auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, wirkt noch 125 bis 200 Gramm Zucker darunter, theilt sie in drei gleiche Theile und rollt dieselben zu drei dünnen runden Tortenboden von gleicher Größe aus, die man auf einem mit mehrfach übereinandergelegtem Papier bedecktem Blech in einem lauwarmen Ofen hellgelb bäckt. Man bestreicht die Oberfläche von zwei dieser Tortenboden mit Aprikosen-, Kirsch- oder Himbeer-Marmelade, deckt die drei Kuchen übereinander, überzieht den obersten mit einer beliebigen Glasur und belegt ihn mit eingemachten Früchten. — Eine andere Art Marzipan-Torte stellt man in folgender Weise her: ½ Kilogramm süße und 50 — 60 Gramm bittere Mandeln werden geschält, abgetrocknet und mit zwei Löffeln Rosenwasser und zwei Eiweißen gestoßen; dann befeuchtet man ½ Kilogramm gestoßenen Zucker mit ein wenig Rosenwasser, thut die Mandeln hinzu und verrührt beides so lange über schwachem Feuer, bis sich die Masse vom Gefäß loslöst, schüttet sie auf ein mit Mehl bestäubtes Backbret, läßt sie ein wenig auskühlen, rührt das zu Schaum geschlagene Weiße von zwei Eiern darunter und durchwirkt Alles mit 200 Gramm gestoßenem Zucker und 90 Gramm sehr fein geriebenem, abgeschältem Mundbrod, worauf man das Marzipan auf einem mit weißem Wachs bestrichenen Blech zu einem 1 Centimeter starken, runden Tortenboden ausrollt, den man mit einem zierlich gekräuselten, daumenbreiten Rand versieht. Man überbäckt die Torte etwa zehn Minuten in einem Ofen mit guter Oberhitze, nimmt sie heraus und bereitet eine durchsichtige Punsch-Glasur, indem man 65—70 Gramm feinste Gelatine oder Hausenblase in ¼ Liter Wasser drei Stunden langsam kochen und völlig zerfließen läßt, 1 Liter guten und sehr süßen Wein-Punsch hinzugießt, das Ganze durchseiht, auskühlen läßt und über die Torte schüttet, die man hierauf kaltstellt, bis der Guß erstarrt ist.

Maskiren. Eine angerichtete Fleisch- oder Mehlspeise mit einer etwas dicklichen Sauce überziehen.

Massepains. Ein französisches Backwerk, ganz nach Art des Marzipans und jedenfalls demselben nachgeahmt, nur daß man die Massepains stets mit kleinen Blechformen zu Kringeln, Sternchen, Halbmonden, Brezeln u. dergl. absticht und niemals größere Kuchen aus der Masse bäckt. Gewöhnlich bereitet man die Massepains, indem man etwa ½ Kilogramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln schält, trocknet und mit etwas Eiweiß stößt, dann zu ½ Kilogramm geläutertem und zur Perle gekochtem Zucker mischt, mit diesem über dem Feuer verrührt, bis der Teig nicht mehr an der Hand kleben bleibt, und auf einem Bret auskühlen läßt. Man mengt häufig auch 2—3 Gramm feingestoßenen Zimmt und die abgeriebene Schale einer Citrone bei, rollt den Teig nach dem Erkalten einen Messerrücken stark aus, sticht kleine Kuchen davon ab, bäckt sie bei gelinder Wärme und überzieht sie mit irgend einer Glasur.

Massepains mit Chocolade. Man schält und stößt 250 Gramm süße Mandeln mit ein wenig Eiweiß und 10 Gramm Chocolade, kocht ½ Kilogramm Zucker bis zur Perle, mischt den Mandelteig hinzu, trocknet ihn unter fortgesetztem Umrühren über dem Feuer ab, läßt ihn erkalten, rollt und sticht ihn aus und bäckt die Massepains bei gelinder Wärme.

Massepains à la Duchesse. 375 Gramm süße Mandeln werden geschält, mit einem Tuch abgetrocknet und mit einem Eßlöffel Maraschino gestoßen, zu einem dicken Syrup aus 250 Gramm Zucker gemengt, mit diesem über dem Feuer abgeröstet und nach dem Erkalten auf ein mit Zucker bestreutes Bret geschüttet. Nachdem man die Masse etwas durchgewirkt, formt man sie zu kleinen runden Kugeln, drückt dieselben platt, bis sie sehr dünn sind, und bäckt sie auf einem wachsbestrichenen Blech wenige Minuten in einem mäßig warmen Ofen.

Massepains mit Orangenblüthen. 1 Kilogramm süße Mandeln werden geschält und mit etwas Wasser oder Eiweiß fein gestoßen; hierauf läutert man 750 Gramm Zucker zur kleinen Perle, thut die Mandeln und 180 Gramm Orangenblüthen-Marmelade hinzu, verrührt die Masse über dem Feuer, bis sie vom Gefäß abläßt, schüttet sie auf ein mit Zucker bestreutes Bret zum Erkalten, formt sie nach Belieben und bäckt sie bei schwachem Feuer.

Massepains, orientalische. 250 Gramm süße Mandeln brüht und schält man, stößt sie mit etwas Eiweiß und durchwirkt diesen Mandelteig auf einem Bret mit ½ Kilogramm Staubzucker, 60 Gramm kleingeschnittener, candirter Orangenschale, 125 Gramm kleingeschnittenen, ausgekernten Malaga-Traubenrosinen und einem Eiweiß zu einer glatten Masse, rollt dieselbe messerrückenstark aus, sticht Halbmonde und Sterne davon ab, bäckt sie bei sehr gelinder Hitze, überzieht sie mit weißer Zucker-Glasur (Glace royale) und läßt sie einige Minuten im Ofen trocknen.

Massepains à la Portugaise. 250 Gramm geschälte süße Mandeln werden mit einem Eiweiß gestoßen; wenn sie um die Hälfte

zerkleinert sind, fügt man 60 Gramm eingemachte Pomeranzenschale und ½ Kilogramm Staubzucker hinzu, fährt mit Stoßen fort, bis das Ganze einen weichen, geschmeidigen Teig bildet, den man von Zeit zu Zeit mit etwas Eiweiß anfeuchtet, legt den Teig dann auf ein mit Zucker bestiebtes Bret, durchwirkt ihn noch mit Zucker, treibt ihn dünn auf, sticht kleine Kuchen davon ab und bäckt sie bei schwachem Feuer.

Massepains royaux. ½ Kilogramm süße Mandeln werden geschält und in einem Marmormörser sehr fein gestoßen, wobei man sie nach und nach mit ein wenig frischem Wasser und etwas Orangenblüthenwasser anfeuchtet; dann röstet man sie in einem kupfernen Kesselchen mit 250 Gramm Staubzucker über gelindem Feuer, bis der Teig nicht mehr an den Händen kleben bleibt, läßt denselben auskühlen, treibt ihn zu zwei dünnen Platten aus, überstreicht die eine mit einer dünnen Schicht Aprikosen-Marmelade, deckt die zweite darüber, sticht Kringel, kleine Brezeln u. dergl. davon ab, überzieht diese Massepains mit Glace royale (weißer Zuckerglasur) und bäckt sie bei lebhaftem Feuer 5—6 Minuten.

Massepains de Turin. Aus zwölf Eßlöffeln vom feinsten Weizenmehl, sechs Löffeln Staubzucker, zwei bis drei Eiern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und etwa 25 Gramm sehr frischer Butter mischt man einen Teig zusammen, der geschmeidig und dabei doch ziemlich fest sein muß, wirkt denselben gehörig durch, rollt ihn dünn auf, formt ihn zu kleinen runden Kuchen, Halbmonden, Sternen, Blumen ꝛc., legt diese auf ein gebuttertes Papier, überstreicht sie mit geschlagenem Eidotter und bäckt sie rasch bei ziemlich lebhafter Hitze.

Massitana-Kaltschale. Man bereitet dieselbe aus mehreren Sorten sehr reifer und schöner Früchte, indem man z. B. eine Anzahl Weichselkirschen aussteint, ein großes Stück Melone und mehrere Aprikosen und Pfirsichen in kleine Stücke zerschneidet, in eine Terrine legt und stark mit gestoßenem Zucker bestreut. Dann gießt man eine halbe Flasche Weißwein darüber, stellt die Terrine an einen sehr kühlen Ort, läßt den Wein gut zugedeckt einige Stunden ziehen, gießt noch 1 Liter Wein und ½ Liter Wasser zu, mischt den nöthigen Zucker bei und servirt diese sehr wohlschmeckende Kaltschale.

Masurek-Kuchen, russischer. Ein flacher, etwa 1 Centimeter starker, länglich-viereckiger Kuchen von der Größe eines Papierbogens, der mit einem schmalen Rand vom selben Teige umgeben und auf einem butterbestrichenen Kuchenblech oder in einer flachen, großen Kapsel von starkem, buttergetränktem Papier gebacken wird. Man bereitet ihn aus sehr verschiedenen Teigen und Zuthaten; fast alle Arten Masurek-Kuchen sind so wohlschmeckend, daß sie nachgeahmt zu werden verdienten. Zu empfehlen ist z. B. folgendes Recept dazu: Man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich 250 Gramm Zucker, sechs Eidotter, 60 Gramm süße und 60 Gramm bittere, geschälte und gestoßene Mandeln, den Schnee der sechs Eiweiße und 250 Gramm Mehl hinzu, gießt die Masse in eine große, flache, mit einem Rand versehene und mit Butter bestrichene Papierkapsel, bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze hellbraun und überzieht ihn mit einem Zuckerguß.

Masurek, Citronen-, auf kleinrussische Art. Von einer großen, schönen Citrone reibt man die Schale ab, kocht dann die Citrone selbst in Wasser so weich, daß sie sich mit einem Strohhalm durchstechen läßt, beseitigt die Körner, zerreibt die Citrone, preßt sie durch ein Tuch, vermischt das Ausgepreßte mit der abgeriebenen Schale, 250 Gramm Zucker und sechs Eidottern, rührt Alles eine Stunde lang, thut den Schnee der Eiweiße und 125 Gramm Kartoffelmehl hinzu und bäckt die Masse in einer länglichen, gebutterten Form.

Masurek aus harten Eiern. Man reibt zehn hartgekochte Eidotter durch ein Haarsieb, mischt 250 Gramm Zucker, 250 Gramm geklärte Butter, die abgeriebene Schale von einer Citrone, zwei rohe Eier und 125 Gramm feines Mehl hinzu, verrührt Alles eine Stunde lang nach einer Seite hin, breitet den Teig auf ein mit gebuttertem Papier belegtes Blech, bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze und verziert ihn mit einer Glasur und eingemachten Früchten.

Masurek, Mandel-. 250 Gramm süße und 30 Gramm bittere Mandeln werden geschält, gerieben und mit zwölf hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern, 250 Gramm Zucker und dem Schnee von sechs bis acht Eiweißen verrührt; die Masse wird dann auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestiebtes Kuchenblech aufgetragen, bei gelinder Hitze gebacken und der Kuchen mit einer Glasur und eingemachten Früchten verziert.

Masurek mit Wein. Aus 1 Liter fettem saurem Rahm, ½ Kilogramm gestoßenem Zucker, einer Obertasse Wein, vier Eiern, dem Saft und der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 1 Kilogramm feinem Weizenmehl bereitet man an einem kühlen Orte einen Teig, wirkt ihn flüchtig durch, läßt ihn zwei Stunden im Kalten ruhen, rollt ihn zu einem großen, länglich-viereckigen Kuchen aus, legt denselben auf ein gebuttertes Blech, überstreicht ihn mit Wein, streut grobgestoßenen Zucker und streifig geschnittene Mandeln darüber und bäckt ihn bei mittlerer Hitze.

Matafan, Schweizer. Eine Art Eierkuchen, die man auf folgende Art bereitet: ½ Liter kalte Milch wird mit einer Kelle feinem Mehl sehr glatt verrührt, mit vier Eiern und ein wenig Salz verquirlt und unter fortdauerndem Umrühren zu einem nicht zu dicken Brei ver-

kocht, worauf man in einer Eierkuchenpfanne etwas Butter heiß macht, jedesmal soviel Brei hineinschüttet, daß der Boden der Pfanne bedeckt wird, und den dünnen Kuchen auf beiden Seiten schön gelb bäckt. Man legt die Matasans übereinander und bestreut sie mit Zucker.

Maté oder Mate, s. v. w. Paraguaythee, s. d.

Matelote. Bedeutet eigentlich ein Matrosengericht; gewöhnlich bezeichnet man in Frankreich mit dieser Benennung eine Art Ragout von mehrerlei Sorten Fischen, namentlich Aal, Karpfen, Schleien, oder Aal, Karpfen, Barsch, Aalraupen und Barben oder Hecht, und eine solche, pikant zubereitete Matelote gehört zu den französischen Lieblingsgerichten, wie man sie am besten in einigen Ortschaften an der Seine herzustellen versteht, wohin die Pariser deshalb gern ihre Ausflüge richten. Uebrigens macht man auch Matelotes von Tauben, Hühnern und wilden Kaninchen, welche sehr schmackhaft sind, s. Hühner en matelote und Kaninchen en matelote.

Matelote von Fischen. Man setzt einen Kessel mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einem Bündel Petersilie, einem Zweig Thymian, einer mit zwei Gewürznelken besteckten Zwiebel, zwei Zehen Knoblauch, etwas Salz und mehreren Pfefferkörnern, sowie den sorgsam geschuppten, ausgenommenen, gewaschenen und in gleichmäßige Stücke zerschnittenen Fischen über starkes Feuer, gießt halb Rothwein, halb Fleischbrühe oder bloßen Rothwein über die Fische, so daß dieselben vollständig davon bedeckt sind, läßt Alles 15—20 Minuten kochen, nimmt das Gefäß vom Feuer, seiht die Brühe durch, bräunt etwa zwei Dutzend kleine Zwiebelchen in Butter, bestäubt sie mit Mehl, gießt die Fischbrühe daran und fügt eine Anzahl kleiner Champignons bei, kocht die Sauce gehörig ein, schüttet sie über die in einer Schüssel aufgeschichteten, warm gehaltenen Fische und garnirt dieselben mit Krebsen oder Semmel-Croutons.

Matelote marinière. Nachdem die Fische gesäubert und zerschnitten sind, thut man sie mit einem Kräuterbündel, einer mit mehreren Nelken besteckten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, zwei Zehen Knoblauch, etwas Pfeffer und Salz sowie 20—22 kleinen, in Butter gedämpften Zwiebeln in einen Kessel, übergießt sie mit Rothwein, bringt sie rasch zum Kochen, thut dann eine Anzahl kleiner Champignons und ein halbes Weinglas guten Branntwein hinzu, läßt Alles 15—20 Minuten sieden, richtet nach Verlauf dieser Zeit die Fische an, verkocht die Sauce mit einem Stück in Mehl gerollter Butter und giebt sie darüber auf.

Matelote, Ragout à la. 3/4 Liter kräftige braune Coulis werden mit einer halben Flasche gutem Weißwein unter beständigem Umrühren über starkem Feuer bis auf 1/2 Liter Flüssigkeit eingekocht, mit dem Saft einer Citrone, einem Kaffeelöffel Zucker und ein wenig Salz gewürzt und mit 1/2 Kilogramm weichgekochtem und in nicht zu kleine Würfel geschnittenem Rauchfleisch, etwa vierundzwanzig kleinen, mit Butter, Zucker und etlichen Löffeln Kalbs-Jus glacirten Zwiebeln, eben so vielen, in Butter gedünsteten kleinen Champignons und einer beliebigen Anzahl ziemlich großen, in Butter gerösteten Weißbrodwürfeln vermischt.

Matelote, Sauce à la. 125 Gramm kleingeschnittener, magerer roher Schinken, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas Petersilie, Thymian, ein Lorbeerblatt und einige zerschnittene Champignons, mehrere Nelken und Pfefferkörner werden mit einer halben Flasche Weißwein, einem Glase Bordeaux und 1/2 Liter Fisch-Essenz langsam und zugedeckt so lange verkocht, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Dann seiht man die Brühe durch, vermischt sie mit 1/2 Liter brauner Coulis und ein wenig guter Rindfleisch-Jus, kocht diese Mischung unter fortdauerndem Umrühren zu einer dicklichen Sauce ein und würzt sie zuletzt mit Sardellenbutter und dem Saft einer halben Citrone.

Matte, s. v. w. Quark, weißer Käse.

Matze, Matzes. Die ungesäuerten Osterkuchen der Israeliten, welche nur aus Mehl und Wasser bestehen und während des neuntägigen Passah- oder Osterfestes die Stelle jedes anderen Gebäcks vertreten; man hat zweierlei Arten von Matzes, die großen, flachen, die man anstatt des Brods und Weißbrods ißt, und die wie kleine Brödchen geformten Reib-Matzes, die man auf dem Reibeisen fein zerreibt und zu Mehlspeisen u. dergl. verwendet.

Matze-Klöße mit Backobst. Ungefähr 1—1 1/2 Liter gebackene Birnen werden gut gewaschen und mit reichlichem Wasser, etwas Zucker und Citronenschale weichgekocht; während sie kochen, weicht man vier flache Matzes in Wasser, drückt sie aus, und brennt sie in einem Casserol über gelindem Feuer mit ein wenig Gänsefett zu einem trockenen Teige ab, läßt denselben auskühlen, mischt zwei Eier, ein wenig Zucker, gehackte Citronenschale, gestoßenen Zimmt und Piment, einige gestoßene bittere Mandeln, eine Prise Salz und so viel geriebene Matzes hinzu, daß ein solider Kloßteig entsteht. Nun taucht man einen Löffel in die kochende Birnenbrühe, sticht Klöße von dem Teig ab, legt diese Klöße in die Birnenbrühe ein, kocht sie noch eine halbe Stunde mit den Birnen, nimmt sie behutsam heraus und richtet die Birnen darüber an.

Matze-Klößchen in die Suppe. Zwei große, flache Matzes werden in Wasser geweicht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, worauf man etwas Gänsefett in einer Pfanne heiß werden läßt, die Matzes damit über dem Feuer verrührt, bis sie sich von der Pfanne ablösen, und in eine Schüssel ausschüttet; sobald der Teig ein wenig ausgekühlt ist, vermischt man ihn mit einer feingehackten Zwiebel, einer Prise Salz, Pfeffer und zwei Eiern nebst einigen Löffeln geriebener oder gestoßener Matze, formt kleine runde Klößchen daraus, legt sie in siedende Fleischbrühe ein und läßt sie eine Viertelstunde darin kochen.

Maulbeere, franz. mûre, engl. mulberry. Die Frucht des in Süd-Europa und Asien heimischen Maulbeerbaumes, lat. Morus, von dem es zwei Arten giebt: **Morus alba,** mit weißen und röthlichen, zwar eßbaren, aber wenig geschätzten Früchten und schief herzförmigen, drei- bis fünflappigen, hellgrünen, kleingezähnten Blättern, gedeiht hauptsächlich in Syrien, Persien, China und Italien, wird aber auch in anderen europäischen Ländern wegen der Seidenraupenzucht cultivirt und man hat noch verschiedene Abarten davon. Der schwarze Maulbeerbaum, **Morus nigra,** stammt aus Persien und ist in Süd-Europa eingebürgert; er hat herzförmig fünflappige, oben rauhe, unten haarige Blätter sowie schwarzrothe, sehr saftige, wohlschmeckende, himbeerähnliche Früchte, welche roh und eingemacht gegessen, auch zur Bereitung von Compot, Gelée, Syrup u. dergl. benützt werden. Die Blätter eignen sich ebenfalls zur Nahrung für die Seidenraupen, indessen zieht man den Baum auch häufig um seiner Früchte willen, doch verlangt er eine noch geschütztere Lage und ein milderes Klima als der weiße Maulbeerbaum, weshalb man ihn bei uns höchstens als Spaliergewächs zieht oder an sonnigen Stellen pflanzt, wo er den Winter über leicht durch Matten vor dem Frost geschützt werden kann. Die schwarzen Maulbeeren sind sehr saftig, von gewürzigem, kühlendem Geschmack, wirken aber ein wenig abführend und müssen sofort nach dem Abpflücken gegessen oder zubereitet werden, da sie außerordentlich rasch verderben.

Maulbeer-Compot. Nachdem man die frischgepflückten Maulbeeren gelesen und gewaschen hat, bringt man auf 1/2 Kilogramm Früchte etwa 250 Gramm Zucker mit einem Glase Weißwein, ein wenig Wasser und Citronenschale zum Kochen; wenn der Zucker sich völlig gelöst hat und der Schaum gehörig abgenommen worden ist, läßt man die Beeren einigemal darin aufkochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, siedet den Saft kurz ein, gießt ihn über die Maulbeeren und stellt das Compot zum Auskühlen hin.

Maulbeeren einzumachen. Auf 1/2 Kilogramm nicht allzureife Maulbeeren nimmt man 1/2 Kilogramm Hutzucker, läutert denselben mit 1/2 Liter Wasser, kocht ihn zu einem dicken Syrup, schüttet ihn über die sauber gelesenen, gewaschenen und in eine Terrine gelegten Beeren und läßt diese über Nacht so stehen. Am folgenden Tage wird der Zucker-Syrup abgegossen und einigemal aufgekocht; dann legt man die Maulbeeren hinein, läßt sie 10 Minuten darin kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in die Gläser, siedet den Zucker dick ein und schüttet ihn darüber, sobald er ein wenig ausgekühlt ist. Die Büchsen werden sorgsam mit Pergamentpapier überbunden und im Kühlen aufbewahrt. — Ein etwas abweichendes Verfahren ist folgendes: Zu 1 Kilogramm schwarzen Maulbeeren läutert man 1/2 Kilogramm Zucker mit 1/2 Liter Wasser, legt die Beeren in den Syrup, läßt sie bei sehr gelindem Feuer einige Minuten darin kochen, nimmt sie heraus und legt sie in Gläser oder Steinbüchsen, während man den Syrup mit ein wenig Citronenschale dick einsiedet und nach dem Erkalten über die Beeren gießt. Drei Tage später schüttet man ihn wieder ab, nimmt noch 125 Gramm Zucker dazu, kocht ihn noch dicker ein, läßt ihn auskühlen, gießt ihn über die Maulbeeren und bindet die Büchsen später gut zu.

Maulbeer-Essig. Man thut 2 Kilogramm reife Maulbeeren in einen großen Steintopf, übergießt dieselben mit feinem Essig, läßt sie 24 Stunden so stehen, zerdrückt sie mit einem Holzlöffel, bedeckt sie mit einem Tuch und läßt sie abermals 24 Stunden ruhig stehen; dann wiederholt man jeden Tag das Zerdrücken und Umrühren mit dem Löffel, gießt auch allmählich immer wieder etwas Essig nach, bis man ungefähr 3 Liter Essig darüber geschüttet hat. Nachdem der Essig so eine Woche auf den Beeren gezogen hat, filtrirt man ihn, nimmt auf jedes 1/2 Liter 1/2 Kilogramm Hutzucker und kocht den Essig mit dem Zucker unter sorgsamem Abschäumen langsam eine Stunde hindurch, läßt ihn erkalten, füllt ihn auf Flaschen und benützt ihn ganz wie Himbeer-Essig.

Maulbeer-Gelée. Sehr reife Maulbeeren werden durch ein Tuch ausgepreßt oder in einen Topf gethan, in einem Gefäß mit Wasser in den Ofen gestellt und so lange gekocht, bis sie gehörig Saft gezogen haben, so daß man denselben durch ein Haarsieb abgießen kann. Auf jedes 1/2 Kilogramm Saft nimmt man das gleiche Gewicht Zucker, den man läutert, bis zum Faden kocht, mit dem Maulbeersaft vermischt und unter häufigem Umrühren über gelindem Feuer so lange siedet, bis das Gelée vom Löffel rutscht oder bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen desselben sofort erstarrt.

Maulbeer-Kaltschale. Von etwa 1/2 Kilogramm schönen schwarzen Maulbeeren liest man den dritten oder vierten Theil, und zwar die größten und besten heraus, setzt die übrigen mit 1—1 1/2 Liter Wasser zu, läßt sie in dem Wasser zerkochen, seiht dasselbe durch, fügt 1/2 Liter Wein, am besten Rothwein, etwas Citronenschale und 200 Gramm Zucker hinzu, verkocht dies gut zusammen, läßt es erkalten und richtet die Kaltschale über den zurückbehaltenen, mit Zucker bestreuten Beeren an.

Maulbeer-Kuchen. Ein rundes Kuchenblech mit ziemlich hohem Rand wird mit Butter bestrichen, mit einem nicht zu dünn aufgerollten Mürbteig, Hefenteig oder auch Blätterteig bedeckt und dieser mit sehr reifen Maulbeeren ganz dicht belegt; man überstreut die Beeren dick mit Zucker und Zimmt, bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze und besiebt ihn, wenn er heiß aus dem Ofen kommt, nochmals mit Zucker.

Maulbeer-Saft. Eine beliebige Menge sehr reifer, gut gelesener Maulbeeren werden in einen Steintopf geschüttet, worauf man den Topf in ein Gefäß mit Wasser stellt, einige Stunden langsam bei mäßigem Feuer kochen läßt und den sich allmählich sammelnden Saft nach und nach abgießt. Auf jedes 1/2 Liter dieses Saftes nimmt man 1/2 Kilogramm Zucker, kocht Beides unter tüchtigem Abschäumen bis zum Faden, läßt den Syrup erkalten und füllt ihn auf Flaschen, die man gut zugepfropft aufbewahrt. Sind die Beeren sehr süß, so bedarf man auf 1/2 Liter Saft auch nur 250—375 Gramm Zucker zu dem Syrup, den man zur Bereitung einer sehr angenehm kühlenden Limonade, namentlich für Kranke, verwendet oder auch zur Herstellung von kalten oder warmen Saucen zu Mehlspeisen benützen kann.

Maulbeer-Syrup, ſ. Maulbeer-Saft.

Maulesel. Ein kaltes Getränk, welches in manchen Gegenden Mitteldeutschlands sehr beliebt ist und nach folgendem Recept bereitet wird. Man röstet einige dünne, große Schwarzbrodschnitten, reibt dieselben, sobald sie aus dem Ofen kommen und während sie noch heiß sind, auf beiden Seiten mit Muskatnuß ein, zerbricht sie und legt sie in eine große Terrine, gießt 6 Liter leichtes, helles Weizenbier und zwei Flaschen Weißwein darauf, legt vier von den Kernen befreite, in dünne Scheibchen zerschnittene Citronen und 1 Kilogramm Zucker hinein, und läßt das Ganze gut zugedeckt an einem kühlen Orte 8—10 Stunden stehen, wonach man das Getränk durchgießen und in Gläsern serviren kann.

Maultaschen, ausgebackene. Aus dünn aufgerolltem Blätterteig schneidet man viereckige Stückchen, legt einen Kaffeelöffel voll von einer beliebigen Obstmarmelade auf die Mitte derselben, nimmt die vier Ecken übers Kreuz zusammen, überstreicht die Maultaschen mit Ei, damit sie gut zusammenhalten, bäckt sie in heißem Schmalz goldgelb, legt sie zum Entfetten auf Löschpapier, bestreut sie mit Zucker und giebt sie warm zu Tisch.

Maultaschen zu Kaffee oder Thee. Man treibt einen guten Blätterteig messerrückenstark auf, zerschneidet ihn in lange, ungefähr 24 Centimeter breite Streifen, überstreicht dieselben leicht mit kaltem Wasser, belegt sie 4 Centimeter vom Rande entfernt mit kleinen Häufchen von Himbeer-, Kirsch- oder Apfel-Marmelade, Pflaumenmus oder einer Mandel-Fülle, schlägt die andere, leere Seite des Teiges darüber, drückt denselben am Rand und zwischen der Füllung fest an, schneidet die Maultaschen mit dem Kuchenrädchen halbmondförmig ab oder sticht sie mit einer Form aus, überstreicht sie mit geschlagenem Ei, bäckt sie auf einem Blech bei guter Hitze gelb, bestreut sie mit Zucker und läßt diesen im Ofen schmelzen, damit die Maultaschen wie glasirt aussehen.

Maultaschen, große. Ein guter Hefen- oder Mürbteig, wie man ihn zu Obstkuchen verwendet, z. B. aus 1—1 1/4 Kilogramm feinem, gewärmtem Mehl, 60—70 Gramm in lauer Milch aufgelösten Hefen, 1/4 Liter Rahm, vier Eiern, etwas Salz, 125 Gramm Zucker, 200—250 Gramm Butter, 60 Gramm süßen nebst etlichen bitteren, feingehackten Mandeln und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone wird nach dem gehörigen Durcharbeiten und Aufgehen zu zwei nicht zu dicken runden Kuchen von der Größe einer gewöhnlichen Torte aufgerollt, die man auf einem Blech nochmals aufgehen läßt. Dann bepinselt man den Rand der Kuchen ringsherum fingerbreit mit geschlagenem Ei, überstreicht die eine Hälfte der runden Platten bis zu dem bepinselten Rand mit Pflaumen- oder Kirschmus, schlägt die andere Hälfte der Teigplatte darüber, drückt die Ränder mit dem Daumen fest zusammen und bäckt die Maultaschen, welche von außen mit geklärter Butter bestrichen werden, in einem gleichmäßig durchheizten Ofen hellbraun.

Maultaschen mit Fleisch- oder Fisch-Farce. Von messerrückendick aufgerolltem Blätterteig sticht man Rundungen von etwa 7 Centimeter Durchmesser aus, belegt dieselben in der Mitte mit einem Kaffeelöffel voll Geflügel-, Wildpret- oder Fisch-Farce (ſ. Farce), schlägt die eine Hälfte der kleinen Kuchen über die andere, wodurch sie eine halbrunde Form erhalten, drückt die Ränder sorgfältig übereinander, bäckt die Maultaschen in heißem Schmalz aus, schichtet sie auf einer Schüssel auf, verziert sie mit gebackener Petersilie und servirt sie wie Pastetchen als Hors-d'oeuvre.

Maurocordato. Ein warmes Getränk, welches zuweilen zum zweiten Frühstück gegeben wird; man läßt 1 1/2 Liter süßen Rahm mit einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille und 125 Gramm Zucker zum Kochen kommen und eine Zeitlang ziehen, quirlt den durchgeseihten Rahm mit sechs bis acht in Rahm zerrührten Eidottern ab und gießt soviel feinen Arak oder Maraschino zu, daß das Getränk angenehm kräftig danach schmeckt.

Mayonnaise. Eigentlich versteht man unter der Benennung Mayonnaise nur eine kalte, aus Eidottern, feinem Oel und Essig nebst Salz, Pfeffer, zuweilen auch Senf und anderen Bestandtheilen zusammengesetzte Sauce, bei deren Bereitung es hauptsächlich auf die richtigen

Mischungsverhältnisse ankommt und welche Zeit, Geduld und Sorgsamkeit erfordert, wenn sie gut gelingen soll. Häufig, ja wir könnten sagen gewöhnlich, nennt man aber auch die mit dieser Sauce angemachten kalten Fleischgerichte von zerlegtem Geflügel, Fisch, Hummer u. dergl. Mayonnaise, z. B. Hühner-, Hummer-, Hecht-Mayonnaise, anstatt zu sagen Hühner, Hecht, Hummer, Lachs ꝛc. in Mayonnaise.

Mayonnaise mit Dill, ſ. Dill-Mayonnaise.

Mayonnaise mit Estragon, ſ. Estragon-Mayonnaise.

Mayonnaise à la Gelée. Man löst so viel sehr helles und gut geklärtes Fleisch-Gelée (Aspic) auf, daß man ungefähr eine Obertasse voll davon in flüssigem Zustande hat, gießt dasselbe in eine tiefe Porzellanschale, die man in gestoßenes Eis eingräbt, fügt nach und nach, anfangs tropfenweise, dann löffelweise eine Obertasse voll vom feinsten Provencer-Oel und sechs Eßlöffel Estragon-Essig hinzu, ebenso einen halben Theelöffel Salz und einen halben Theelöffel voll weißen Pfeffer, mit gestoßenem Zucker, zu gleichen Theilen vermischt, und rührt oder schlägt Alles so lange, bis die Sauce weiß, dicklich und schaumig wie Rahm ist.

Mayonnaise-Sauce, gewöhnliche. Zwei frische rohe Eidotter werden in einem Porzellan-Napf mit einer Prise Salz, einem halben Theelöffel Zucker, einem Kaffeelöffel Citronensaft und einer Messerspitze weißem Pfeffer weiß und schaumig gerührt, worauf man unter anhaltend fortgesetztem Rühren tropfenweise einen Eßlöffel Olivenöl und einen halben Löffel Estragon-Essig zusetzt und von Beidem nach und nach so viel hinzufügt, daß man 1/4 Liter Oel und vier bis sechs Löffel Essig verbraucht. Durch zeitweises Zusetzen von einigen Löffeln Aspic wird die Mayonnaise noch schöner; mit Essig muß man sehr sparsam sein und man thut besser, zuletzt die Sauce mit dem Saft einer halben oder ganzen Citrone abzuschärfen und das noch erforderliche Salz hinzuzufügen. — Oder man rührt in einem auf Eis gestellten Napf eine Obertasse kräftige weiße Coulis mit etwas feinem Salz, weißem Pfeffer und zwei Eßlöffeln Estragon-Essig tüchtig ab, gießt nach und nach löffelweise 200 Gramm Provencer-Oel, einige Löffel helles Aspic und ein wenig Essig an, verrührt Alles zu einer Art Crême und schärft die Mayonnaise zuletzt mit dem Saft einer Citrone ab. — Noch anders ist folgendes Recept: Zwei hartgekochte und ein rohes Eidotter vermischt man mit einer Prise Salz, ebensoviel weißem Pfeffer und einem Theelöffel feinem Senf, fügt tropfenweise nach und nach unter gleichmäßigem Umrühren 1/8 Liter des besten Salatöls und halb so viel feinen Weinessig oder Estragon-Essig hinzu und vermischt Alles so gut, daß man eine zarte, crêmeartige Sauce erhält, bei der das Oel nicht an die Oberfläche dringen darf. Hierauf kommen noch zwei Eßlöffel weiße Coulis oder Aspic, ein Löffel fetter süßer Rahm, der Saft einer halben Citrone und eine gestoßene Chalotte dazu, welche in kleinen Quantitäten untergerührt werden. — Zuweilen rührt man auch 70—80 Gramm sehr frische Butter zu Schaum, mischt abwechselnd einen Löffel Provenceröl und einen Löffel Weinessig bei, bis man von jedem vier Löffel voll verbraucht hat, thut zuletzt zwei hartgekochte, mit ein wenig Essig glatt verrührte Eidotter und zwei Messerspitzen feingestoßenen weißen Pfeffer sowie, falls es nöthig wäre, noch etwas Salz hinzu und verwendet die Sauce wie alle anderen Mayonnaisen zum Ueberziehen von kaltem, zerlegtem Geflügel oder Fisch. Die Mayonnaisen werden mit kleinen Krebsen oder Garneelen, mixed pickles, Aspicwürfeln u. dergl. garnirt.

Mayonnaise, Kräuter-, ſ. Kräuter-Mayonnaise.

Mayonnaise, grüne. Etwas Estragon, Petersilie und Kerbel, nach Belieben auch ein wenig Schnittlauch werden in siedendem Wasser blanchirt, feingehackt, durch ein Haarsieb gerieben und mit einer der oben beschriebenen weißen Mayonnaise-Saucen vermischt.

Mayonnaise, rothe. Die Eier eines Hummer-Weibchens, auch Hummer-Korallen genannt, stößt man in einem Marmormörser, reibt sie durch ein Sieb, mischt sie zu einer gewöhnlichen Mayonnaise und fügt noch einen Löffel Senf sowie eine Prise Cayennepfeffer hinzu, verwendet diese Sauce aber ausschließlich zu Hummer- oder Fisch-Mayonnaisen.

Mazarines oder Mazarin-Törtchen. Man reibt 1/2 Kilogramm frische Butter zu Schaum, mischt allmählich zwölf Eidotter, 250 Gramm geschälte und mit zwei Eiweißen gestoßene Mandeln, 375 Gramm feingesiebten Zucker, 70 Gramm kleingeschnittenes Citronat, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1/4 Liter sauren Rahm und 1/2 Kilogramm feines Mehl, sowie den steifgeschlagenen Schnee der zwölf Eiweiße darunter, füllt die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene Formen, bäckt die Törtchen bei gelinder Hitze und besläubt sie nach dem Erkalten mit Zucker. — Oder man schält und stößt 250 Gramm süße und 90 Gramm bittere Mandeln mit ein wenig hinzugesprengtem Wasser, verrührt sie mit 375 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 90 Gramm zerlassener Butter, zehn Eidottern und dem Schnee der zehn Eiweiße, legt kleine Tortenförmchen mit dünn aufgerolltem Blätterteig aus, füllt sie zur Hälfte mit der Masse, welche beim Backen sehr in die Höhe geht, legt einige dünne Scheibchen Citronat kreuzweis obendarauf und bäckt die Törtchen bei gelinder Hitze.

Meerkohl oder Seekohl, franz. chou marin, engl. sea kale, lat. Crambe maritima, ein zu den Cruciferen gehörendes ausdauerndes Gewächs,

welches an den Ufern der Nord- und Ost-See häufig wild vorkommt, außerdem aber in Deutschland, Holland, Schottland und England auch in Gärten cultivirt wird. Uebrigens hat der Meerkohl keine Aehnlichkeit mit den eigentlichen Kohlarten; aus einer dicken Wurzel kommt ein 30—60 Centimeter hoher verästelter Stengel, welcher große, mit langen Stielen versehene, in der Form beinahe riesigen Eichenblättern gleichende, rings gezähnte Blätter mit dicken Blattrippen treibt; die jungen Sprossen werden wie Spargel zubereitet und stehen demselben an Zartheit und Wohlgeschmack kaum nach, auch die ersten jungen Blätter sind eßbar und können wie Kohl oder Spinat zugerichtet werden, sind aber nur in gebleichtem Zustand, das heißt wenn sie vom Lichte abgeschlossen wachsen, genießbar, weil sie vollständig ausgewachsen und dem Licht ausgesetzt einen strengen, bitteren Geschmack annehmen. Der Meerkohl ist ein sehr gesundes, leichtverdauliches Gemüse, wird aber ziemlich selten angebaut, weil er im Festland nicht gedeiht; er verlangt einen tiefen, sandhaltigen, aber fruchtbaren Boden, den man am besten mit salzhaltigen Stoffen düngt, wozu sich z. B. Düngesalz, Chilisalpeter oder das vom Meere ausgeworfene Seegras trefflich eignen. Man pflanzt ihn durch Samen fort, jätet, behackt und begießt die Pflanzen wie andere Gemüse, entfernt im Herbst alle Blätter und deckt die Pflanzen mit sandiger Erde und einer Schicht Laub zu, nimmt im ersten Frühjahr die Laubbedeckung weg, ebenso die Erde, schüttet eine 6 Centimeter hohe Schicht Sand auf die Pflanzen, stülpt große Blumentöpfe oder blecherne Bleichkästen darüber und beobachtet, ob die treibenden Stengel durch die Sandbedeckung dringen und zum Abschneiden tauglich sind; je besser die Pflanzen den Winter über bedeckt waren, um so früher treiben sie auch; die eigentliche Saison für die Meerkohlsprossen ist vom Februar bis Mai oder Anfang Juni. Hat man ein solches Meerkohlbeet angelegt, so kann man 4—5 Jahre davon ernten, wenn man die Pflanzen im Herbst immer wieder abblattet und zudeckt, aber nach Verlauf dieser Zeit ist es nöthig, ein neues Beet herzurichten.

Meerkohl, gekocht. Man wäscht und bürstet die Meerkohlsprossen sorgsam, um Erde und Sand davon zu beseitigen, schneidet die untersten Enden ein Stückchen ab, wenn sie schwärzlich aussehen, bindet die Sprossen wie die Spargel in Bündel zusammen, legt sie in siedendes, schwach gesalzenes Wasser und läßt sie rasch weich kochen, was bei ganz jungen, frischgeschnittenen Sprossen in 20—30 Minuten geschehen ist. Dann nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie ablaufen, beseitigt die darumgeschlungenen Bänder, legt die Sprossen mit den Köpfen nach innen auf eine runde Schüssel und übergießt sie mit blos geschmolzener oder hellbraun gemachter Butter oder einer holländischen Sauce.

Meerkohl, gedämpft, auf englische Art. Die Meerkohlsprossen werden gewaschen, zusammengebunden und eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht, worauf man sie aufbindet, in einem Casserol mit brauner oder weißer Coulis übergießt, langsam vollends weichdünstet, auf eine gewärmte Schüssel legt, die Sauce mit etwas Citronensaft abschärft und darüber anrichtet.

Meerrettig oder Kreen, franz. **raifort, engl. horse-radish,** lat. **Cochlearia armoracia** oder **Armoracia rusticana.** Die Wurzel dieser perennirenden Gemüsepflanze wird in Deutschland und Rußland vielfach roh, geschabt oder gerieben zu kleinen Würstchen, gepökelter Zunge, gepökeltem Rindfleisch oder Fisch gegessen, außerdem aber auch nicht blos bei uns, sondern ebensowohl in Frankreich, England, Rußland, Holland u. s. w. zur Bereitung von Saucen benützt. Diese Wurzel ist lang, manchmal nur daumenstark, wird aber zuweilen beinahe armstark, ist inwendig weiß und saftig, außen mit einer gelblichen Schale versehen und besitzt frisch gerieben einen durchdringend scharfen, bei längerem Kochen sich etwas verlierenden Geruch und Geschmack. Sie geht senkrecht tief in den Boden hinab, treibt hohe Stengel, sehr lange, grasgrüne, wollige Wurzelblätter und bedeutend kleinere Stengelblätter, eine weiße Blüthenrispe und eiförmige Samenschötchen mit braunen Samen. Der Meerrettig gedeiht am besten in sandigem, feuchtem Lehmboden und sonniger Lage; man legt die Wurzel-Setzlinge im zeitigen Frühjahre schräg in die gutgedüngten Beete, behackt sie, wenn die Blätter zum Vorschein kommen, entblößt die Wurzeln Anfang Juli etwas von der Erde, schneidet behutsam alle Seitenwurzeln und die größten Blätter ab und wiederholt dies im August nochmals, worauf man den Meerrettig wieder mit der Erde bedeckt. Im October werden die Wurzeln geerntet, im Keller in Sandbeete eingeschlagen und diese öfters mit Wasser besprengt. Es giebt mehrere Sorten Meerrettig, eine sehr scharfe und beißende von etwas ins Bläuliche spielender Farbe und mit vielen Einschnitten oder Rissen versehen, während die feinere einen weit milderen, fast süßlichen Geschmack und eine gelblichweiße Schale besitzt. Man benützt ihn auch als Hausmittel, indem man den frischgeriebenen Meerrettig wie einen Senfteig als schnell und kräftig wirkendes Hautreizmittel auflegt, innerlich dient der ausgepreßte Saft zuweilen als antiscorbutisches Mittel.

Meerrettig mit Aepfeln oder Aepfel-Kreen, österreichischer. Sechs bis acht Borsdorfer (österr. Maschansker) Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten, mit etwas warmem Wasser, dem Saft einer Citrone und einem Stück Zucker weichgedünstet, durch ein Sieb gerieben und nach dem Erkalten mit geriebenem Meerrettig und ein wenig Weineſſig gut verrührt. Man

giebt diesen Aepfel-Kreen zu kaltem Fleisch verschiedener Art, namentlich zu Rinderbraten, Wild und Wildgeflügel, sowie zu blaugesottenem Fisch. — Zuweilen reibt man die Aepfel auch roh und verfährt dann auf folgende Weise: Sechs große schöne Borsdorfer werden geschält und gerieben, mit zwei Eßlöffeln gestoßenem Zucker, einem Glase Weißwein, ebensoviel Weineſſig und einer Stange geriebenem Meerrettig gut vermischt, so daß das Ganze ein dickliches Mus bildet, das man zu blaugesottenem Hecht oder Karpfen neben hellbraun gemachter Butter aufträgt.

Meerrettig-Crême. Eine Obertasse fetter süßer Rahm, eine halbe Tasse feiner Weineſſig, etwas Salz und Zucker werden mit feingeriebenem Meerrettig zu einer sehr dicken Sauce verrührt, die man gleichfalls zu blaugesottenem Fisch giebt, aber erst ganz kurz vor dem Anrichten bereiten darf, damit der Meerrettig nicht durch längeres Stehen seine Schärfe verliert.

Meerrettig-Eſſig, englischer. 125 Gramm geriebener Meerrettig werden in einen Steintopf gethan, mit einer reichlichen Messerspitze Cayennepfeffer, 30 Gramm feingehackten Chalotten und einem Theelöffel Salz vermischt, mit einem Liter kochendem Eſſig übergossen, fest zugedeckt und so 14 Tage an einem warmen Orte stehen gelassen. Dann gießt man den Eſſig ab, kocht ihn nochmals auf, seiht ihn durch ein Haarsieb, füllt ihn in Flaschen und bewahrt ihn gut verkorkt auf, um ihn zum Anmachen von Salaten, zum Würzen von Saucen u. dergl. zu verwenden.

Meerrettig mit Kartoffeln. Man kocht eine Anzahl, je nach der Größe acht bis zehn Stück, recht mehlige Kartoffeln weich, schält sie, läßt sie auskühlen, reibt sie durch ein feines Sieb, mischt die gleiche Menge geriebenen Meerrettig darunter, macht Beides mit Eſſig und Oel an und garnirt das Rindfleisch beim Anrichten damit.

Meerrettig-Sauce auf englische Art. Der Meerrettig wird gehörig gewaschen, eine Stunde in kaltem Wasser gewässert und mit einem scharfen Messer sehr fein geschabt; hierauf vermischt man zwei Eßlöffel davon mit einem Theelöffel Senfpulver, einem halben Theelöffel Salz und einem rohen Eidotter, das mit drei Eßlöffeln Olivenöl und zwei Eßlöffeln Eſſig verrührt ist, mengt Alles nach und nach sehr gut untereinander und giebt diese Sauce so wie sie ist zu kaltem Rindfleisch; will man sie zu warmem gebratenen oder braisirten Fleisch auftragen, so thut man sie in einen Topf, den man in ein Casserol mit siedendem Wasser stellt, und läßt sie darin heiß werden, ohne daß sie kocht. — Braune Meerrettig-Sauce zu gekochtem Fleisch und Fisch bereitet man in der Weise, daß man zwei gehäufte Eßlöffel geriebenen Meerrettig nebst 1/4 Liter guter brauner Fleischbrühe in einem Casserol langsam erhitzt, mit einem Theelöffel Senf, einer gestoßenen Zehe Knoblauch, sowie einem Eßlöffel Eſſig verrührt und das Ganze einmal aufkochen läßt.

Meerrettig-Sauce mit Fleischbrühe. Man schält und reibt eine nicht zu große Stange Meerrettig, thut ihn in ein Casserol, stäubt einen Kochlöffel Mehl, etwas Salz und geriebene Muskatnuß darüber, thut 30—40 Gramm frische Butter, ein Stückchen Zucker und 1/2 Liter helle, kräftige Fleischbrühe hinzu und läßt das Ganze unter beständigem Umrühren einigemal aufkochen. — Oder man macht eine helle Mehlschwitze aus 50—60 Gramm Butter und einem Löffel Mehl, verkocht diese Einbrenne mit 1/2 Liter heller Fleischbrühe, fügt zwei gehäufte Eßlöffel geriebenen Meerrettig und ein wenig Salz hinzu, rührt die Sauce einige Minuten um und stellt sie heiß, ohne daß sie weiterkochen darf. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Man schwitzt drei bis vier gehäufte Eßlöffel geriebenes Mundbrod in Butter hart, wobei es indessen weiß bleiben muß, kocht es mit 1/2 Liter Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce und rührt dann drei bis vier Löffel geriebenen Meerrettig hinein. Zuweilen wird diese Sauce auch mit ein wenig Eſſig abgeschärft oder mit ein bis zwei Eidottern legirt.

Meerrettig-Sauce mit Mandeln, s. Mandel-Meerrettig-Sauce.

Meerrettig-Sauce mit Milch. Aus 60—70 Gramm frischer Butter und zwei Löffeln Mehl bereitet man eine ganz helle Mehlschwitze, verkocht dieselbe mit 1/2 Liter Rahm oder guter Milch, würzt sie mit Salz und nach Belieben ein wenig geriebener Muskatnuß, thut zuletzt eine Obertasse voll fein geriebenen Meerrettig hinzu, läßt die Sauce einmal damit aufkochen und nimmt sie vom Feuer, um sie zu braisirter wilder oder zahmer Ente und Gans zu serviren.

Meerrettig-Sauce, kalte. Eine Stange Meerrettig wird abgeschält, gerieben, mit einem Löffel feingestoßenem Zucker und einigen Löffeln Weineſſig verrührt und diese Sauce zu Fisch, gepökeltem und geräuchertem Rindfleisch, Pökelzunge u. s. w. gegeben.

Meerrettig-Sauce, kalte, mit Eiern. Die Dotter von zwei hartgekochten Eiern werden mit einem Holzlöffel zerdrückt und nach und nach mit drei bis vier Eßlöffeln Weineſſig, drei Löffeln geriebenem Meerrettig und einer Prise Salz vermischt.

Meerrettig-Sauce, kalte, mit Orangen. Eine sehr fein und pikant schmeckende kalte Sauce zu kaltem Wild- und Geflügelbraten oder Fisch stellt man her, indem man die Schale einer schönen Apfelsine auf etwa 60 Gramm Zucker abreibt, den Zucker stößt und den Saft der Orange darüber preßt; man läßt den Zucker in dem Saft völlig zergehen, vermischt ihn mit zwei gehäuften Eßlöffeln feingeriebenem Meer-

rettig, einem halben Theelöffel Salz, einer Priſe weißem Pfeffer, drei Eßlöffeln Olivenöl und zwei bis drei Löffeln Weineſſig, was man ſo lange verrührt, bis man eine dickliche Sauce erhält. Zuweilen verrührt man auch nur den Meerrettig mit der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft der Orange nebſt etwas feinem Eſſig.

Meerrettig-Sauce, kalte, mit Rahm. Vier Eßlöffel fetter ſüßer Rahm, zwei Löffel weißer Weineſſig, ein Theelöffel Zucker und ein Theelöffel Salz werden mit ſo viel feingeriebenem Meerrettig verrührt, daß eine dickliche Sauce entſteht, die man zu blaugeſottenem Fiſch und kaltem Kalbs- oder Geflügelbraten giebt.

Mehl, franz. farine, engl. flour. Das durch Zermahlen und darauf folgendes Durchſieben zu feinem Pulver zermalmte und von den Hülſen geſchiedene Getreide; man hat Weizen-, Roggen-, Gerſten-, Hafer- und Maismehl, von denen das erſte für die Küche, Bäckerei und Conditorei das wichtigſte iſt, während das Roggenmehl meiſt nur zum Backen von Schwarzbrod benützt wird und die übrigen Mehlſorten nur in beſtimmten Gegenden häufiger zum Backen oder zur Herſtellung von Speiſen Anwendung finden, ſ. d. Artikel Brod, Gerſte, Haſer, Mais. Zur Bereitung von feinem Backwerk und Mehlſpeiſen eignet ſich neben dem Weizenmehl auch ganz beſonders das Dinkel- oder Spelz-Mehl, welches aus dem Dinkelweizen gemahlen wird, einer dem eigentlichen Weizen ſehr ähnlichen Getreideart mit ſchmäleren, grasgrünen Blättern, deren Körner zu zweien bis dreien nebeneinander ſitzen und in einer plattgedrückten ſtarken Hülſe oder Spelze ſtecken, durch die ſie auch gegen Kälte und Regen beſſer geſchützt ſind, als der Weizen. Indeſſen ſind die Körner durch bloßes Ausdreſchen nicht zu gewinnen, ſondern ſie müſſen erſt auf einer beſonderen ſogenannten Gerbemühle ausgehülſt werden; das aus Dinkelmehl gefertigte Gebäck iſt ſpröder und hält ſich weniger lange friſch als das von Weizenmehl, iſt aber ſehr weiß und wohlſchmeckend. Das Weizenmehl unterſcheidet man in mehrere Sorten von verſchiedener Feinheit und Güte: das weißeſte und feinſte heißt Auszugsmehl (fleur de farine), dann folgt das ſogenannte Griesmehl, das Mund- oder Semmelmehl und zuletzt das ſchwarze oder Aſtermehl. Je feiner das Mehl iſt, welches man zu einer Speiſe oder einem Gebäck benützt, um ſo mehr nimmt es Flüſſigkeit auf und um ſo mehr quillt es daher beim Kochen oder Backen. Beim Einkauf von Mehl hat man vorzüglich darauf zu ſehen, daß man ſehr trockenes Mehl erhält; feuchtes Mehl hat einen etwas dumpfigen Geruch, ſäuerlichen Geſchmack und ballt ſich zwiſchen den Fingern, während völlig trockenes Mehl ſich nicht zuſammenballen läßt. Will man größere Mehlvorräthe in einem Haushalt längere Zeit aufbewahren, ſo bedarf es dazu eines beſonderen Mehlkaſtens von Holz mit ſehr gut ſchließendem Deckel; der Kaſten ſelbſt muß ziemlich hohe Füße haben, um ſich möglichſt weit über dem Boden zu befinden, und muß in einem ſehr trockenen, luftigen Raum ſtehen, auch iſt es nothwendig, das Mehl fleißig umzuſchaufeln und durchzuſieben, um das Zuſammenballen des Mehles und das Ueberhandnehmen von Mehlwürmern zu verhindern. Verfälſchungen des Mehles mit geringeren Mehlſorten oder Mehl von Hülſenfrüchten laſſen ſich beim Anmachen eines Teiges durch die Farbe und den Geruch unterſcheiden; Verfälſchungen durch mineraliſche Subſtanzen, wie z. B. Gyps, Kreide, Schwerſpath, Knochenaſche laſſen ſich auf chemiſchem Wege oder durch das ſpecifiſche Gewicht des Mehles nachweiſen.

Mehl-Auflauf. In ein kappes 1/2 Liter Milch rührt man drei bis vier Kochlöffel feines Mehl ein, thut 50 Gramm friſche Butter hinzu und verrührt den Teig ſo lange über gelindem Feuer, bis er ſich vom Gefäß ablöſt; dann ſchüttet man ihn in eine Schüſſel, vermiſcht ihn nach dem Erkalten mit 70 Gramm Zucker, acht Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einer Priſe Salz, 4 Gramm geſtoßenem Zimmt und dem ſteifen Schnee der acht Eiweiße, füllt die Maſſe in eine gebutterte Form und bäckt den Auflauf bei gleichmäßiger Hitze eine halbe Stunde.

Mehl-Brei. Derſelbe wird entweder mit Waſſer oder mit Milch gekocht; um einen Mehlbrei mit Waſſer herzuſtellen, quirlt man einige Löffel Weizen-Mittelmehl oder feines Roggenmehl in kaltem Waſſer recht glatt, bringt 1 Liter Waſſer mit 70 Gramm Butter und einer guten Priſe Salz zum Kochen, miſcht das eingerührte Mehl darunter und kocht unter fortgeſetztem Umrühren einen dicken Brei, den man beim Anrichten mit brauner Butter oder gebratenem Speck und geröſteten Zwiebeln übergießt. — Beim Kochen des Breis mit Milch bleibt das Verfahren daſſelbe; man verrührt 125 Gramm feines Mehl mit etwas kalter Milch zu einer dünnflüſſigen Maſſe, bringt 1 Liter Milch mit etwas Salz zum Kochen, läßt den Mehlteig unter beſtändigem Rühren hineinlaufen und den Brei unter fortdauerndem Umrühren eine Viertelſtunde kochen. Man beſtreut ihn beim Anrichten entweder mit Zucker und Zimmt oder übergießt ihn mit brauner Butter.

Mehl-Brei, geröſteter. Man röſtet in 70 Gramm Butter zwei Kochlöffel feines Mehl hellgelb, rührt dies mit 3/4 Liter ſiedender Milch glatt, thut ein wenig Salz und Zucker hinzu und läßt den Brei unter fortwährendem Umrühren garkochen. — Noch feiner wird der Brei, wenn man die Milch kalt hinzugießt, vier Eier, einen Löffel Roſenwaſſer und einen Löffel Zucker daran thut und das Ganze eine reichliche Viertelſtunde über gelindem Feuer verrührt. Beim

Anrichten ſtreut man Zucker und Zimmt über den Brei.

Mehl-Erbſen, gebackene, in die Suppe. Zwei Eier werden mit dem nöthigen Mehl und einer kleinen Priſe Salz zu einer dickflüſſigen Maſſe vermiſcht, worauf man in einem Caſſerol geklärte Butter ſiedend heiß macht, die Maſſe in ein weitlöcheriges Sieb gießt, das man über die Butter hält, und die durch die Löcher des Siebes fallenden Tropfen hellgelb bäckt, mit dem Schaumlöffel herausholt, auf Löſchpapier entfettet und beim Anrichten in die Suppe einlegt.

Mehl-Gräupchen. Aus 100 Gramm Mehl, einem gut zerquirlten Ei und einer Meſſerſpitze Salz miſcht man mit einem Meſſer einen Teig zuſammen, den man mit der Hand gehörig durchknetet, wenn nöthig mit noch etwas Mehl durchwirkt und auf einem mit Mehl beſtäubten Bret möglichſt dünn ausrollt; nachdem dieſer Teigkuchen genügend getrocknet iſt, zerſchneidet man ihn zu kleinen viereckigen Fleckchen, die man mit dem Wiegemeſſer zur Größe von feinen Gräupchen zerhackt. — Oder man macht den Teig möglichſt ſteif, läßt ihn mindeſtens eine Stunde trocknen, ohne ihn auszurollen, und reibt ihn dann auf einem Reibeiſen. Die auf eine dieſer Arten bereiteten Mehlgräupchen müſſen auf dem Bret noch eine Weile trocknen, bevor man ſie in die kochende Fleiſchbrühe einrührt und einigemal darin aufkochen läßt. Die angegebene Quantität von Mehl und Ei genügt zu ungefähr 2 Liter Suppe; braucht man mehr, ſo nimmt man zwei, drei oder noch mehr Eier und ſo viel feines Mehl, als zur Herſtellung des feſten Teiges gehört.

Mehl-Gräupchen, geröſtete. Zuweilen röſtet man auch die Mehl-Gräupchen in einer mit Butter beſtrichenen Eierkuchenpfanne, wobei man ſie öfters umſchüttelt oder umrührt, bis ſie hellkaſtanienbraun geworden ſind.

Mehl, geröſtetes. Man reibt ein Kuchenblech ſehr ſauber mit weichem Papier ab, überſtreut es dann dünn mit Mehl und läßt dieſes in einem ziemlich heißen Ofen unter häufigem Umrühren hellbräunlich röſten, um es dann aufzubewahren und zum Verdicken von Saucen und Suppen oder zur Herſtellung einer ſehr wohlſchmeckenden Mehl-Suppe zu benützen. Auch in einem großen Caſſerol oder einer durchaus nicht fettigen Pfanne läßt ſich das Mehl bräunen, wenn man das fleißige Durcheinanderrühren nicht verſäumt.

Mehl-Klöße. Zwei bis drei altbackene Semmeln oder Mundbrode werden in kleine Würfel geſchnitten und in Butter oder Speck hellbraun geröſtet, worauf man ſie zum Auskühlen bei Seite ſtellt und einen ziemlich dünnen Teig aus 1/4 Liter warmer Milch, 1/2 Kilogramm Mehl, einem Theelöffel Salz und zwei bis drei Eiern zuſammenrührt, unter den man die geröſteten Semmelwürfel miſcht. Man läßt den Teig nun ungefähr eine Viertelſtunde ſtehen, ſticht mit einem Löffel ziemlich große Klöße davon ab, formt dieſelben in den mit Mehl beſtreuten Händen locker zu runden Ballen, legt ſie in ſiedendes Salzwaſſer ein, läßt ſie eine reichliche halbe Stunde darin kochen und richtet ſie dann ſofort zu Braten, Schinken, gedämpftem friſchem Obſt oder gekochtem Backobſt an. — Oder man weicht etwa zwei bis drei Semmeln in kaltem Waſſer ein, drückt ſie nach einer Weile gut aus, thut ſie in eine tiefe Schüſſel, röſtet zwei würflig geſchnittene Mundbröbchen in 70 Gramm Butter, läßt ſie erkalten, ſchüttet ſie zu den eingeweichten Semmeln, nimmt ſo viel Weizenmehl, daß der Teig genügend haltbar wird, nach Belieben ein bis zwei Eier und etwas Salz dazu, formt den Teig mit den Händen zu runden Klößchen oder ſticht dieſelben mit einem Löffel ab, legt ſie in ſiedendes geſalzenes Waſſer und kocht ſie eine halbe Stunde.

Mehl-Klöße, bayriſche. Man ſchneidet drei Semmeln in dünne Scheiben, läßt ſie eine Stunde in Milch weichen, verrührt ſie mit zwei bis drei Eiern, etwas Salz, 60 Gramm zerlaſſener Butter, zuweilen auch etwas gehackter Peterſilie und Schnittlauch und etwa fünf bis ſechs Löffeln Mehl zu einem lockeren Teig, legt mit einem in ſiedendes Waſſer getauchten Blechlöffel eigroße Klöße in ſiedendes Salzwaſſer, läßt ſie eine halbe Stunde kochen und beſtreut ſie beim Anrichten mit geriebener, in Butter geröſteter Semmel. — Oder man ſchneidet vier Semmeln in Würfel, röſtet die Hälfte dieſer Würfel in Butter, weicht die andere Hälfte in ſiedender Milch, vermiſcht beide Arten Semmelwürfel mit einer gehackten, in Butter gedämpften Zwiebel, ſechs Eiern und ſo viel Mehl, daß man einen nicht zu feſten Teig erhält, legt ziemlich große Klöße davon in ſiedendes Salzwaſſer ein, kocht ſie eine knappe halbe Stunde und überſtreut ſie beim Anrichten mit geröſteter Semmel.

Mehl-Klöße, böhmiſche. Aus 1/2 Liter feinem Mehl, zwei ganzen Eiern und etwa 1/4 Liter Milch macht man einen ganz dickflüſſigen Teig, den man mit dem Kochlöffel ſo lange und ſo ſtark ſchlägt, bis er Blaſen wirft und ſich dehnt; dann fügt man 50 Gramm würflig geſchnittene, in Butter geröſtete und wieder ausgekühlte Semmel nebſt etwas Salz hinzu, ſticht mit einem Löffel große Klöße von der Maſſe ab, kocht ſie in reichlichem ſiedendem Salzwaſſer eine Viertelſtunde und übergießt ſie beim Aufgeben mit hellbrauner Butter oder reicht ſie zu gedämpftem Obſt.

Mehl-Klöße, gerührte. Man bringt etwa 3/4 Liter Milch zum Kochen, rührt 150 Gramm Mehl hinein, bis ein dicker Brei entſteht, der ſich vom Gefäß ablöſt, miſcht nach dem Erkalten dieſer Maſſe zwei bis drei Eier, etwas Salz und noch 90 Gramm Mehl bei und ſticht mit einem in ſiedendes Waſſer getauchten Löffel

aus dem steifen Teig Klöße von beliebiger Größe ab, die eine knappe Viertelstunde in Salzwasser gekocht werden.

Mehl-Klöße, kleine, oder Spatzen. Aus 750 Gramm feinem Mehl, zwei ganzen Eiern, etwas Salz und kalter Milch mischt man einen ziemlich festen Teig zusammen, zu dem man 80 Gramm geschmolzene Butter thut, worauf man ihn mit dem Löffel schlägt, bis er Blasen wirft; man sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon ab, läßt sie eine knappe Viertelstunde in siedendem gesalzenem Wasser kochen und überschüttet sie beim Anrichten mit geriebener, in Butter hellbraun gerösteter Semmel.

Mehl-Klöße, russische. 1/4 Liter fetten sauren Rahm vermischt man mit drei Eiern, etwas Salz und so viel Weizenmehl, daß man einen dicken, aber geschmeidigen Teig erhält, aus dem man mit dem Löffel Klöße absticht, die in siedendem Salzwasser gargekocht werden.

Mehl-Klöße auf schlesische Art. Drei bis vier altbackene Mundbrode werden in dünne Scheiben geschnitten, in 1/2 Liter frischer Milch unter häufigem Umrühren einige Stunden eingeweicht, hierauf in einer Schüssel völlig zerrührt, mit zwei bis drei Eiern, etwas Salz und ungefähr 1/2 Liter feinem Mehl vermengt und der Teig so lange geschlagen und gerührt, bis er Blasen wirft und nicht mehr am Löffel hängen bleibt. Man taucht hierauf einen Blechlöffel in kochendes Wasser ein, sticht Klöße von der Größe eines Hühnereis von dem Teige ab, legt sie in das siedende, schwach gesalzene Wasser ein und kocht sie 10 Minuten darin, um sie zu Schweinebraten, Schinken oder Rauchfleisch mit Backobst, auch zu Rindfleisch mit Sardellen- oder Meerrettig-Saute, zu frischen gedämpften Pflaumen oder Birnen aufzugeben.

Mehl-Klößchen in die Suppe. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt und vier ganze Eier, ein Theelöffel Salz, eine Obertasse Rahm und 250 Gramm feines Mehl hinzugemischt, worauf man kleine runde Klößchen aus der Masse formt oder kleine Klöße mit dem Löffel absticht und in der siedenden Fleischbrühe 10 Minuten kochen läßt. — Oder man bringt 1/2 Liter Milch oder Wasser mit 100 Gramm Butter zum Kochen, rührt 1/2 Kilogramm Mehl und einen Theelöffel voll Salz hinein, verrührt den Teig so lange über dem Feuer, bis er sich vom Casserol löst, vermischt ihn nach dem Erkalten mit drei bis vier Eiern, sticht Klößchen davon ab und legt sie in siedende Fleischbrühe ein. — Sehr gute Suppenklößchen erhält man auch aus folgender Mischung: Man rührt 80 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach drei Eier, drei Löffel sauren Rahm, zwei Obertassen Weizenmehl und ein wenig Salz hinzu, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, und sticht mit dem Löffel Klößchen ab, die man in der siedenden Fleischbrühe gargekocht.

Mehl-Kloß, großer. 1/2 Kilogramm Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, eine Vertiefung in dessen Mitte gemacht und 1/4 Liter warme Milch, 15 Gramm aufgelöste Hefe, drei Eier, ein gehäufter Eßlöffel Zucker, 60 Gramm zerlassene Butter und eine Prise Salz in diese Vertiefung geschüttet, worauf man den Teig tüchtig mit den Händen durchwirkt, mit dem Löffel schlägt und an einem warmen Ort aufgehen läßt. Dann arbeitet man ihn nochmals durch, bindet ihn in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Tuch, wobei man den nöthigen Raum zum Aufgehen läßt, kocht ihn 2 Stunden in siedendem, schwach gesalzenem Wasser und giebt ihn mit gekochtem frischem oder gebackenem Obst, einer Frucht- oder Milch-Sauce, auch nach Belieben blos mit brauner Butter zu Tisch.

Mehl-Pfanzel, österreichisches. Man rührt 70 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich drei ganze Eier, vier Eßlöffel Mehl und eine Prise Salz hinzu und schlägt die Masse zu einem dickflüssigen Teig, den man in eine gut gebutterte, länglich-viereckige, ziemlich flache und mit daumenbreitem Rand versehene Form schüttet, mit dem Löffel glattstreicht und in einem sehr ausgekühlten Ofen auf dem Dreifuß ungefähr drei Viertelstunden bäckt. Dann stürzt man das Pfanzel aus der Form, schneidet es in 2 Centimeter große Würfel und kocht dieselben 10 Minuten in siedendem Salzwasser oder in Fleischbrühe, um sie in eine klare Bouillon-Suppe einzulegen.

Mehl-Pfanzel mit Rahm. 250 Gramm Butter werden mit nach und nach hinzugefügten sechs Eiern schaumig gerührt, mit 125 Gramm feinem Mehl, einem gehäuften Eßlöffel Zucker, etwas feingehackter Citronenschale, gestoßenem Zimmt und einer Prise Salz vermischt und der Teig in einer fett mit Butter bestrichenen Form oder einer flachen Pfanne bei gelinder Wärme langsam gelb gebacken. Hierauf wird der Kuchen aus der Form gestürzt, ganz oder zu Vierecken zerschnitten in ein Casserol gelegt und 1 Liter kalter Rahm oder Milch nebst zwei Löffeln Zucker hinzugeschüttet, wonach man das Pfanzel eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden in einem mäßig warmen Ofen in dem Rahm aufquellen läßt und so zu Tisch giebt oder auch mit einem Guß von 1/2 Liter Rahm, sechs Eidottern, etwas Zucker, Salz, abgeriebener Citronenschale und dem Schnee von drei Eiweißen überzieht und bei gelinder Hitze eine halbe Stunde bäckt.

Mehl-Pudding. Man bringt 1/2 Liter Milch mit 90 Gramm Butter zum Kochen, rührt 100 Gramm feines Mehl hinein und verkocht dies unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brei, bis derselbe sich vom Casserol ablöst; nachdem er genügend ausgekühlt ist, vermischt man ihn mit sechs Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einer

guten Prise Salz und 70 Gramm Zucker, zieht den steifen Schnee der sechs Eiweiße unter die Masse, füllt dieselbe in eine gebutterte Form, kocht den Pudding 1 1/4 Stunde im Wasserbad und giebt ihn mit einer Obst- oder Citronen-Sauce auf. — Oder man rührt in 3/8 Liter Milch, die man mit 125 Gramm Butter und 40 Gramm Zucker nebst einer Prise Salz zum Kochen gebracht, nach und nach 125 Gramm feines Mehl ein, bis die Masse sich vom Gefäß ablöst, läßt sie erkalten, vermischt sie mit fünf ganzen Eiern, bindet sie in eine butterbestrichene, mit Mehl bestreute Serviette, kocht den Pudding in einem Topf mit siedendem, schwach gesalzenem Wasser drei Viertelstunden, stürzt ihn auf eine Schüssel und reicht gedämpftes Obst oder Obst-Sauce dazu.

Mehl-Pudding, abgerührter. Aus 1/2 Liter Milch, einer Prise Salz und 250 Gramm feinem Mehl kocht man unter beständigem Umrühren einen steifen Brei, den man in eine Schüssel ausschüttet und erkalten läßt; hierauf reibt man 200 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum, mengt nach und nach zwölf Eidotter, 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, den ausgekühlten Mehlbrei, 70 Gramm süße und 15 Gramm bittere gestoßene Mandeln hinzu, fügt zuletzt den Schnee der zwölf Eiweiße bei, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbad und servirt ihn mit einer Frucht-Sauce. — Ein anderes Recept ist folgendes: In 1 Liter kochende Milch mit 200 Gramm Butter rührt man 200 Gramm Mehl ein, bis der Brei völlig glatt ist und vom Casserol abläßt; während er dann in einer Schüssel auskühlt, mischt man noch 70 Gramm frische Butter darunter, verrührt ihn nach völligem Erkalten mit zehn bis zwölf Eidottern, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 200 Gramm gestoßenem Zucker, einem Theelöffel Salz, einer Prise gestoßener Muskatblüthe, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat und dem steifen Schnee der Eiweiße, füllt Alles in eine gebutterte Form, kocht den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbad und giebt eine Wein- oder Obst-Sauce dazu.

Mehl-Pudding mit Chocolade. In 1/2 Liter kochender Milch werden 90 Gramm Butter aufgelöst und nach und nach 100 Gramm feines Mehl hineingerührt, bis der Teig sich vom Gefäß ablöst, worauf man ihn zum Erkalten ausschüttet. Nachdem dies geschehen, mischt man sechs Eidotter, 70 Gramm Zucker, die feingehackte Schale einer halben Citrone und 70 Gramm geriebene Chocolade nebst dem Schnee der sechs Eiweiße unter die Masse, füllt diese in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, läßt den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbad kochen und giebt eine Wein-Sauce dazu.

Mehl-Pudding mit Corinthen. Man kocht aus 3/4 Liter Milch, 70 Gramm Butter und 200 Gramm feinem Mehl nebst einer Prise Salz einen steifen Brei nach obiger Angabe, läßt ihn auskühlen, verrührt ihn mit sieben bis acht Eidottern, 90 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 100 Gramm gereinigten Corinthen nebst dem Schnee der Eiweiße, kocht die Masse 1 1/2 Stunden in einer gebutterten Form oder eine Stunde in einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Tuch und giebt eine Wein-, Citronen- oder Obst-Sauce dazu. — Auch kann man 125 Gramm Butter zu Schaum rühren, mit vier bis sechs gut geschlagenen Eiern, 1/2 Liter lauwarmer Milch, 750 Gramm Mehl und 16 Gramm aufgelöster Hefe vermischen, den Teig 2 Stunden zum Gehen hinstellen, hierauf mit einem reichlichen Theelöffel Salz, 100 Gramm Zucker und 125 Gramm gereinigten Corinthen durcharbeiten und in einer gebutterten Form 1 1/2 Stunden kochen.

Mehl-Pudding, Dithmarscher. 200 Gramm geklärte Butter werden schaumig gerührt, nach und nach mit sechs ganzen Eiern, 1 Liter Milch und 750 Gramm Mehl nebst etwas Salz vermischt und die Masse in einer gebutterten Form 1 1/2 Stunden im Wasserbade gekocht oder auch in ein gebuttertes, mit Mehl bestreutes Tuch eingebunden und eine Stunde in siedendem Salzwasser gekocht.

Mehl-Pudding, englischer. In 1/4 Liter Milch zerquirlt man vier Eidotter und vier ganze Eier, verrührt dies mit sechs Eßlöffeln Mehl, etwas geriebener Muskatnuß, Salz, zwei Löffeln Zucker und einigen Tropfen Vanille-Essenz, füllt den Teig in eine gebutterte Form und kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbad. — Oder man kocht einen steifen Brei aus 70 Gramm feinem Mehl und 1/2 Liter Milch, läßt den Brei auskühlen, vermischt ihn mit 30 Gramm Butter, zwei Löffeln Zucker, ein wenig Salz und geriebener Muskatnuß, vier Eiern und einigen Tropfen Vanille- oder Mandel-Essenz, kocht die Masse eine Stunde in einer gebutterten Form und giebt eine mit Zucker und Muskatnuß gewürzte Butter-Sauce dazu, oder legt auf den Boden der gebutterten Form erst eine Schicht Obst-Marmelade, eingemachte oder frische Früchte, bevor man den Mehlteig hineinfüllt und den Pudding kocht.

Mehl-Pudding, feiner. Man schwitzt in 100 Gramm Butter 125 Gramm feines Mehl hellgelb, verkocht dies mit 1/2 Liter Rahm, den man zuvor mit einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille eine Viertelstunde ziehen ließ, zu einem dicken Brei und schüttet denselben zum Auskühlen in eine Schüssel; dann vermischt man ihn mit neun Eidottern, 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einer Prise Salz sowie dem Schnee der Eiweiße, kocht den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbad

und giebt ihn mit einer Kirsch- oder Johannisbeer-Sauce zu Tisch.

Mehl-Pudding mit Hefe. 200 Gramm geklärte Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach sechs ganze Eier, 700 Gramm Mehl, 1/2 Liter lauwarme Milch, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas geriebene Muskatnuß, 200 Gramm Corinthen, 200 Gramm ausgekernte Rosinen sowie 50 Gramm in Milch aufgelöste Hefe hinzugemischt, worauf man den Teig mit einem Kochlöffel bearbeitet und schlägt, bis er Blasen wirft, in eine mit Butter bestrichene Form thut, aufgehen läßt und 2 1/2 Stunden im Wasserbade kocht. Man giebt gedämpftes Obst, Frucht-, Rum- oder Wein-Sauce dazu.

Mehl-Pudding mit Semmel. Drei bis vier Eßlöffel Mehl werden in 50 Gramm Butter hellgelb geschwitzt und mit 1/4 Liter kochender Milch so lange über dem Feuer verrührt, bis die Masse sich vom Gefäß ablöst; sobald dieselbe etwas ausgekühlt ist, mischt man acht Eidotter, zwei Eßlöffel Zucker, noch 50 Gramm Butter, etwas gestoßenen Zimmt oder Muskatblüthe, eine Prise Salz, 180 Gramm geriebene Semmel, den steifen Schnee der acht Eiweiße und vier Eßlöffel Rum hinzu, füllt den Teig in eine mit Butter bestrichene Form und kocht den Pudding 2 Stunden im Wasserbade.

Mehl-Pudding mit Vanille. 100 Gramm feines Mehl und ebensoviel frische Butter werden zu einem Teig zusammengeknetet, den man in 1/2 Liter siedende Milch thut und unter fortdauerndem Umrühren so lange über gelindem Feuer verkocht, bis sich die Masse vom Casserol ablöst; nach dem Auskühlen derselben mischt man sechs Eidotter, 70 Gramm Zucker, eine Prise Salz und eine halbe Schote gestoßene Vanille darunter, fügt zuletzt den Schnee der sechs Eiweiße hinzu, kocht den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbade und giebt ihn mit einer Obst-Sauce auf.

Mehl-Schmarrn, österreichischer. Man rührt oder quirlt 200 Gramm Mehl mit acht Eidottern, beinahe 1/2 Liter Milch oder Rahm, einer Prise Salz und 60 Gramm Zucker nebst ein wenig Citronenschale, Vanille, Zimmt oder sonst beliebigem Gewürz zu einem glatten, flüssigen Teig, mischt den steifen Schnee der Eiweiße darunter, gießt die Masse in ein Casserol oder eine Pfanne mit 125 Gramm zerlassener Butter, bäckt sie über gelindem Feuer auf der Unterseite hellbraun, zerreißt sie mit einer Gabel oder kleinen Schaufel in Stücke, wendet diese um, läßt den Schmarrn unten abermals etwas bräunen und zerhackt ihn zu Brocken, schichtet ihn auf einer Schüssel auf und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Mehl-Schwitze. Zur Verdickung von Saucen oder Suppen sowie der Brühe von Gemüsen bedient man sich größtentheils der sogenannten Mehlschwitze oder Einbrenne, die man je nach der Farbe, welche die Sauce oder Brühe erhalten soll, weiß, gelb oder braun bereitet. Eine weiße Mehlschwitze erhält man, indem man in einem irdenen Casserol die nöthige Menge Butter nur eben zergehen läßt, auf 20 Gramm Butter einen Eßlöffel Mehl damit verrührt und kraus schwitzt, bis es ein wenig zu steigen beginnt, worauf man es sofort, bevor es sich färbt, mit der nach und nach hinzugegossenen Brühe zu einer glatten, sämigen Sauce verkocht. Ein stärkeres und etwas längeres Rösten des Mehls giebt die gelbe Mehlschwitze und zur Herstellung der braunen läßt man zuvor die Butter hellbraun werden, thut das Mehl dann hinzu und verrührt es so lange über dem Feuer, bis es eine braune Färbung annimmt, ohne daß es dabei im Mindesten anbrennen darf.

Mehl-Spatzen oder Mehl-Spätzle, schwäbische. 1 Kilogramm Mehl wird in eine Schüssel geschüttet und mit fünf Eiern, etwas Salz und Milch zu einem glatten, ziemlich festen Teig vermischt, den man so lange mit dem Rührlöffel bearbeitet und schlägt, bis er Blasen wirft; hierauf schneidet man mit einem Messer oder Blechlöffel längliche Spatzen von dem Teige ab, legt deren nicht zu viele auf einmal in siedendes Salzwasser ein, läßt sie etwa zehn Minuten kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und richtet sie mit brauner Butter und geröfteter Semmel an.

Mehl-Speise. Unter diesem allgemeinen Namen begreift man eine Menge verschiedenartiger, mit Hülfe von Mehl oder mehlhaltigen Bestandtheilen, wie Reis, Gries, Grütze, Nudeln, Semmel u. dergl., bereiteter Speisen, namentlich die Auflaufe, Puddings, Strudel, Schmarrn, Eierkuchen, Klöße, Dampfnudeln u. dergl., welche in Formen oder ohne dieselben entweder gebacken oder gekocht werden. Das Gelingen der Mehlspeisen hängt zum Theil von der Beschaffenheit der dazu verwendeten Stoffe, z. B. der Feinheit des Mehls, der Frische der Eier, dem Wohlgeschmack der Butter, der gehörigen Festigkeit und Steifheit des Eiweiß-Schnees u. s. w., theils aber auch von der sorgsamen Ueberwachung der Ofenhitze ab, denn jede derartige Speise erfordert einen gleichmäßigen, nicht zu hohen Wärmegrad, sie darf weder von unten verbrennen, noch der nothwendigen Oberhitze entbehren. Mehlspeisen, die gebacken werden, stellt man auf einen Dreifuß oder Ziegelstein in den Ofen, während man andere in festbedeckten Formen in einem Gefäß mit kochendem Wasser garmacht (s. Pudding); in jedem Fall müssen die Formen gut mit geklärter Butter ausgestrichen und, wenn die Speisen auf eine Schüssel gestürzt werden sollen, auch mit geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback ausgesiebt werden.

Jede Mehlspeise muß gleich aus dem Ofen auf den Tisch kommen, wenn sie ihr gutes Aussehen, ihre Lockerkeit und ihren Wohlgeschmack bewahren soll.

Mehlspeise, bayrische. Man verrührt 1/2 Liter Milch, 70 Gramm Zucker, 100 Gramm Kartoffelmehl, 30 Gramm Butter und vier geschlagene Eidotter über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crême, die man nicht völlig zum Kochen gelangen läßt, nimmt sie vom Feuer, setzt das Umrühren fort, bis die Masse ziemlich ausgekühlt ist, fügt dann noch eine Prise Salz, sechs andere Eidotter und den Schnee von sechs Eiweißen hinzu, füllt den Teig in eine gebutterte Form, läßt sie bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde backen und giebt sie, mit Citronenzucker bestreut, sofort zu Tisch.

Mehlspeise, bayrische, auf andere Art. Aus 750 Gramm Mehl, drei bis vier Eidottern und etwas Milch nebst ein wenig Salz bereitet man einen steifen, festen Teig, läßt ihn etwas trocknen, reibt ihn auf einem Reibeisen, kocht ihn in siedender Milch einmal auf und läßt ihn dann auf einem Sieb gehörig ablaufen. Hierauf rührt man 250 Gramm Butter mit vier ganzen Eiern und vier Eidottern zu Schaum, thut 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Zimmt und gestoßene Muskatblüthe hinzu, mengt zuletzt den geriebenen Teig und den Schnee von vier Eiweißen darunter und bäckt die Masse in einer butterbestrichenen Form bei mäßiger Hitze hellbraun. Man giebt eine beliebige Obst- oder Wein-Sauce dazu.

Mehlspeise, Berliner. In 1 Liter Rahm oder Milch quirlt man 1/2 Liter feines Weizenmehl, 375 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen Theelöffel Salz und etwas Zimmt, rührt diese Mischung dann über gelindem Feuer so lange ab, bis die Masse vom Gefäß abläßt, schüttet sie aus und vermengt sie nach dem Erkalten mit zwölf Eidottern und dem Schnee der zwölf Eiweiße. Man füllt dies in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht die Speise eine Stunde im Wasserbad und giebt sie dann sogleich mit einer Wein-Sauce auf.

Mehlspeise, böhmische. Vier Eidotter werden mit 36 Gramm gestoßenem Zucker schaumig gerührt, mit 70 Gramm Butter eine Viertelstunde geschlagen und hierauf mit dem Schnee der vier Eiweiße, 70 Gramm Stärkemehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Prise Salz und einem Löffel Bierhefe oder 16 bis 20 Gramm aufgelöster Preßhefe vermengt. Diese Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne geschüttet, welche man auf gelindes Kohlenfeuer stellt, der darüber gelegte Deckel wird ebenfalls mit einigen glühenden Kohlen belegt und die Speise so 1/2—3/4 Stunden gebacken, worauf man sie ausstürzt und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Mehlspeise, Breslauer. Man knetet 125 Gramm frische Butter mit 375 Gramm bis 1/2 Kilogramm feinem Mehl zu einem festen Teige zusammen, thut denselben in 1 1/2 Liter kochenden Rahm oder Milch und rührt davon über gelindem Feuer einen steifen Brei ab, bis er sich vom Gefäß löst, worauf man ihn ausschüttet und erkalten läßt. Nachdem dies geschehen, mischt man sechs Eidotter, den steifen Schnee von drei Eiweißen, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 100 Gramm Zucker hinzu, streicht eine große flache Bratpfanne auf dem Boden mit geklärter Butter aus, thut eine fingerdicke Schicht von dem Teige hinein und bäckt dieselbe auf beiden Seiten hellbraun, worauf man so lange mit Backen fortfährt, bis der Teig verbraucht ist. Aus den fertig gebackenen Teigplatten sticht man mit einem Glase runde Kuchen aus, legt sie im Kranz um eine runde Schüssel, zerschneidet das nach dem Ausstechen Uebriggebliebene in kleine Stücke, häuft es in der Mitte der Schüssel auf und übergießt es beim Anrichten mit Chaudeau.

Mehlspeise, bunte. 100 Gramm altbackenes Mundbrod werden von der Rinde befreit, gerieben und mit zwei Obertassen Milch angefeuchtet, wonach man über gelindem Feuer einen steifen Teig davon abbrennt und zum Auskühlen in eine Schüssel schüttet. Hierauf rührt man 100 Gramm Butter zu Schaum, mischt sechs Eidotter, 100 Gramm Zucker sowie den Semmelteig hinzu, schlägt die Masse fast eine halbe Stunde und zieht den Schnee der sechs Eiweiße darunter; man theilt den Teig nun in drei gleiche Theile, läßt den einen weiß, vermischt den zweiten mit der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und zwei Eßlöffeln Rum nebst einem Kaffeelöffel Cochenilletinctur und den dritten mit 70 Gramm geriebener Chocolade. In eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form legt man zuerst den weißen Teig, streicht ihn glatt, bedeckt ihn mit einer Oblate, thut die rothgefärbte Masse darüber, dann wieder eine Oblate und die braune Masse oben darauf, bestreut die Oberfläche mit reichlichem Zucker und streifig geschnittenen Mandeln und bäckt die Speise bei mäßiger Hitze eine Stunde lang.

Mehlspeise à la Dauphin, s. Dauphin.

Mehlspeise, Dresdner. Aus 1/2 Liter Milch, 160 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter und einer Prise Salz kocht man unter beständigem Umrühren einen steifen Brei, läßt ihn erkalten, reibt 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach 160 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, zwei ganze Eier, zehn Eidotter, sechs geschälte und würflig geschnittene Borsdorfer Aepfel und 100 Gramm würflig geschnittenes Biscuit oder gestoßene Makronen sowie den steifen Schnee der zehn Eiweiße bei, kocht die Masse 1 1/2 Stunden in einer gut gebutterten Form im Wasserbad und

giebt die Speise mit Punsch- oder Weinschaum-Sauce auf.

Mehlspeise, englische. In 250 Gramm zerlassene Butter rührt man so viel feines Mehl ein, als dasselbe annimmt, läßt es gelb rösten, schüttet 3/4—1 Liter kochende Milch zu und kocht unter fortdauerndem Umrühren einen steifen Brei, den man zum Erkalten ausschüttet, mit sechs Eidottern, 125 Gramm Zucker, einem Theelöffel Salz, der abgeriebenen Schale einer Citrone sowie dem Schnee der sechs Eiweiße vermischt und in einer gebutterten Form drei Viertelstunden bäckt. — Eine andere unter dem Namen englische Mehlspeise bekannte Speise wird folgendermaßen zubereitet: Man zerschneidet altbackenes Biscuit in längliche Streifen, belegt den Boden einer mit Butter bestrichenen Mehlspeisenform damit, zerquirlt sechs ganze Eier, 125 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 125 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln und 70 Gramm Kartoffelmehl oder Arrowroot in 1/2 Liter Weißwein, gießt diese Mischung über das Biscuit in die Form, läßt die Speise drei Viertelstunden backen und giebt sie in der Form, nur mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Mehlspeise, Frankfurter, s. Frankfurter Speise.

Mehlspeise, französische. Von sechs frischen schönen Citronen schält man die gelbe Schale in dünnen Streifen ab, kocht sie in Wasser einmal auf und läßt sie dann trocken ablaufen; die Citronen selbst schneidet man in Scheiben, die man von der äußeren weißen dicken Schale und den Kernen befreit, nebst der abgekochten Schale in eine Schüssel legt, mit 200 Gramm gestoßenem Zucker bestreut und 2 Stunden eingezuckert stehen läßt. Hierauf zerquirlt man zwölf Eidotter und 180 Gramm Zucker in 1 Liter Milch, gießt die Hälfte davon über 375 Gramm würflig geschnittenes altbackenes Mundbrod, weicht es eine Weile darin ein, ordnet in einer fettgebutterten Form abwechselnde Schichten dieser eingeweichten Mundbrodwürfel und eingezuckerten Citronenscheiben nebst der Citronenschale, schüttet über die oberste Mundbrodschicht die andere Hälfte der Milch mit den Eidottern und dem hinzugemischten Schnee der Eiweiße, bestreut die Oberfläche dick mit Zucker und bäckt die Speise drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

Mehlspeise, Genfer, s. Genfer Mehlspeise.

Mehlspeise, Karlsbader, s. Karlsbader Mehlspeise.

Mehlspeise à la Reine. Zwölf Eidotter, acht Löffel Mehl, 60 Gramm zerlassene Butter, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und eine Prise Salz werden in 1/2 Liter Rahm eingequirlt, mit dem festen Schnee von sechs Eiweißen vermischt und zu dünnen, auf beiden Seiten schwach gebräunten Eierkuchen verbacken. Sobald der erste derselben fertig ist, legt man ihn auf eine gewärmte Schüssel, belegt ihn mit frischen, vorher eingezuckerten Erdbeeren oder Himbeeren, oder bestreicht ihn mit Apfel-, Himbeer-, Aprikosen-Marmelade u. dergl., deckt den nächsten Eierkuchen darüber und fährt auf diese Art fort, bis der Teig zu Ende ist. Zuletzt überzieht man die ganze Schicht der Eierkuchen mit dem versüßten Schnee von sechs Eiweißen, stäubt Zucker oben darüber und läßt den Schnee im Ofen gelb und spröde backen.

Mehlspeise, sächsische. In 1/2 Liter kalter Milch rührt man 200 Gramm Mehl glatt, thut 70 Gramm Butter hinzu und kocht über gelindem Feuer einen steifen Brei davon, den man noch heiß mit zwei Eiern vermischt und erkalten läßt; dann reibt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt allmählich zehn Eidotter, den abgebrannten Mehlbrei, 125 Gramm gestoßene Makronen, 100 Gramm gereinigte Sultanrosinen, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und den festen Schnee der zehn Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht sie 1 1/2 Stunden im Wasserbade und servirt die Speise mit Wein- oder Frucht-Sauce.

Mehlspeise, Schweizer. In 125 Gramm kochende Butter thut man 200 Gramm geriebene Semmel, röstet dieselbe kurze Zeit, gießt 1/2 Liter Rahm zu und verrührt die Semmel darin so lange, bis ein dicker Brei entstanden ist, den man zum Auskühlen in eine Schüssel schüttet. Man vermischt ihn nach dem Erkalten mit sechs Eidottern, 70 Gramm Zucker, einem Löffel gestoßenem Zimmt, 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln sowie dem steifen Schnee der sechs Eiweiße, bäckt die Speise in einer gebutterten Form bei gelinder Hitze eine Stunde und richtet sie mit einer Rahm- oder Wein-Sauce an.

Mehlspeise, türkische. 375 Gramm Reis werden in siedendem Wasser zwei- bis dreimal gebrüht und mit kaltem Wasser abgespült, worauf man ihn mit 3/4 Liter Rahm, 200 Gramm Zucker und 60 Gramm Butter so weit ausquellt, daß die Körner noch ganz bleiben, mit zwei Eiern vermischt und zum Auskühlen bei Seite stellt. Dann reibt man 125 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach acht Eidotter, den Reis, 30 Gramm feingeschnittenes Citronat, 30 Gramm candirte Pomeranzenschale, 125 Gramm Sultanrosinen und den Schnee von sechs Eiweißen hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form, bäckt sie eine reichliche Stunde bei mäßiger Hitze, übergießt sie beim Anrichten mit feinem Rum, zündet denselben an und servirt die Speise brennend.

Mehlspeise, Wiener. Man quirlt fünf bis sechs Eier, zwei gehäufte Löffel Mehl, zwei Eßlöffel gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale

einer halben Citrone und 1/2 Liter Rahm tüchtig durcheinander, thut den steifen Schnee der Eiweiße hinzu, läßt 125 Gramm frische Butter in der Backform kochend werden, gießt die Masse hinein, stellt die Form auf den Dreifuß und läßt die Speise drei Viertelstunden bei gelinder Hitze backen. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker oder giebt Chaudeau dazu.

Mehlspeise, Wiener, auf andere Art. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach acht Eidotter, 125 Gramm gestoßene Mandeln, 125 Gramm Zucker, etwas gestoßene Vanille und der Schnee der acht Eiweiße hinzugemischt, worauf man die Masse in eine gebutterte Form füllt und eine Stunde im Wasserbade kocht oder auch auf dem Dreifuß bei mäßiger Hitze bäckt; eine Rahm-Sauce mit Vanille eignet sich trefflich dazu.

Mehlspeise, Wiener, mit Orangen. Nachdem man 125 Gramm Kartoffelmehl in etwas kalter Milch zerrührt hat, gießt man dasselbe in 1 Liter siedende Milch und läßt es unter fortdauerndem Umrühren zu einem dicken Brei kochen; während er auskühlt reibt man 250 Gramm Butter schaumig, thut allmählich zwölf Eidotter, 180 Gramm Zucker, den Mehlbrei, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von vier Apfelsinen, etwas Salz und den steifen Schnee der zwölf Eiweiße hinzu, schüttet die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde lang.

Mehl-Strudel, s. Strudel.

Mehl-Suppe. Zu einer Suppe für drei bis vier Personen quirlt man zwei gehäufte Löffel Mehl in ein wenig kaltem Wasser völlig glatt, gießt unter fortgesetztem Umrühren 1 Liter siedendes Wasser hinzu, thut eine Prise Salz und 40—50 Gramm Butter daran, läßt die Suppe ungefähr 10 Minuten kochen und legirt sie mit zwei Eidottern.

Mehlsuppe, gebrannte, braune. Man läßt 60—70 Gramm Butter hellbraun werden, röstet einige Löffel Mehl darin braun, gießt unter immerwährendem Umrühren 1—1 1/2 Liter siedendes Wasser zu, würzt die Suppe mit einer Prise Salz, läßt sie glatt und sämig kochen und richtet sie über in Butter gerösteten Schwarzbrodschnittchen oder Semmelwürfeln an. Zuweilen reibt man auch etwas Muskatnuß daran oder fügt eine feingehackte, in der Butter geschwitzte Zwiebel hinzu.

Mehlsuppe, gebrannte, süße. Zwei bis drei Löffel Mehl werden ohne Butter braungeröstet und mit 1—1 1/2 Liter siedender Milch nebst etwas Zucker, Zimmt und einer Prise Salz verkocht, worauf man sie mit zwei Eidottern abzieht und über gerösteten Semmelwürfeln aufgiebt.

Mehlsuppe, gebrannte, weiße. 60 Gramm frische Butter werden zerlassen und mit drei Eßlöffeln Mehl verrührt, bis die Mehlschwitze kraus wird und zu steigen beginnt, ohne gelb zu werden; man schüttet nach und nach 1 1/2 Liter siedendes Wasser zu, verrührt die Mehlschwitze gut und läßt das Ganze zu einer sämigen Suppe verkochen, die man entweder mit etwas Zucker, Salz, gestoßener Muskatblüthe und gehackter Citronenschale würzt und mit zwei Eidottern legirt, oder mit einer knappen Tasse saurem Rahm, einer guten Prise Salz und einem Löffel gehackter Petersilie verquirlt.

Mehrbraten, auch Möhr- d. h. Mürbebraten, s. v. w. Lende.

Melange-Eis. Ein Gemisch von mehreren Arten Gefrorenem.

Melisse, franz. mélisse, engl. balm, lat. Melissa officinalis. Die Melisse oder Citronenmelisse, welche im südlichen Europa, auch in einigen Gegenden Deutschlands wild wächst, häufig auch in Gärten angebaut wird, hat eiförmige, ringsherum ausgesägte, citronenartig riechende Blätter und kleine weiße Blüthen; man benützt die Melisse zuweilen als medicinisches Theekraut, ebenso zur Bereitung von ätherischem Melissenwasser und Melissengeist, in manchen Gegenden auch zur Herstellung eines aromatischen Liqueurs, und in England nicht blos als Zuthat zu allerhand Wein-Bowlen, sondern sogar zu einem besonderen Melissenwein.

Melissen-Liqueur, Schweizer. Auf 1 Liter Baseler Kirschwasser oder anderen feinen Branntwein nimmt man eine Handvoll Melissenblätter, die bei sonnigem, trockenem Wetter gepflückt und in den Branntwein gelegt werden; man läßt Beides 24 Stunden in der Sonne oder auf dem Ofen stehen, beseitigt hierauf die Blätter, thut 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker in das Kirschwasser, stellt das Gefäß 2 Tage an die Sonne, bis der Zucker sich völlig aufgelöst hat, filtrirt den Liqueur und füllt ihn auf Flaschen.

Melone, franz. melon, engl. melon, lat. Cucumis melo. Ein einjähriges Rankengewächs, zur Familie der Gurken gehörend und aus Mittelasien stammend, von wo es nach Europa verpflanzt worden ist; in Südeuropa gedeiht die Melone vortrefflich im Freien; in Deutschland, England und im nördlichen Frankreich aber nur bei sehr sonnigem Stand und äußerst günstigen Witterungsverhältnissen, wogegen sie daselbst sehr häufig in Treibbeeten gezogen wird. Man hat viele Varietäten der Melone mit großen oder kleineren, runden, länglichen, glatten oder netzartig überstrickten Früchten, welche bald weißes, bald grünliches, gelbes oder röthliches Fleisch haben und einen äußerst angenehmen Duft und Wohlgeschmack sowie reichlichen Saft besitzen; die Blätter sind groß, rauh und gezackt, zuweilen auch rundlich, die Ranken sind klein und die gelben, glockenförmigen Blüthen ähneln sehr denen der Gurken und Kürbisse. Zum Anbau der Melonen im Freien muß man erhöhte, mit Bretern eingefaßte Beete anlegen, welche über-

dies noch besonderer Vorrichtungen bedürfen, um die Sonnenwärme aufzufangen und den Abzug des Wassers zu befördern, weil die Pflanzen anhaltende Feuchtigkeit nicht vertragen. Will man die Früchte dagegen in Mistbeeten ziehen, was in unserem Himmelsstrich jedenfalls rathsamer ist, so legt man Anfang Mai an der wärmsten Stelle des Gartens einen 60—75 Centimeter breiten und ebenso tiefen Graben an, den man mit einer Mischung von Pferdemist und dürrem Laub anfüllt und nach dem Verdampfen der ersten Hitze mit einer 24—36 Centimeter hohen Schicht guter Composterde bedeckt, worauf man die in Treibbeeten gezogenen Pflänzchen in großen Zwischenräumen einpflanzt, mit Fenstern oder Glasglocken bedeckt, in den ersten Tagen beschattet und ihnen, sowie sie ordentlich Wurzel gefaßt haben, bei warmem Wetter etwas Luft giebt. Wenn die Ranken gehörig gewachsen sind, muß man sie mehrmals beschneiden, damit man schöne Früchte erhält; bei warmem Wetter gießt man die Erde oft und reichlich, wobei man Acht haben muß, die Früchte und die Pflanze selbst nicht mit anzufeuchten, da beide sonst leicht faulen. Die im August eintretende Reife der Früchte erkennt man an der Veränderung der Farbe, an dem immer stärker werdenden Duft und bei einigen Sorten an kleinen Rissen am Stiel. Man kennt besonders dreierlei Hauptsorten, welche in sehr viele Abarten zerfallen: 1) Die Netzmelone mit großen, mehr länglichen Früchten, deren grüne, durch zwölf Furchen geriefte Schale von außen mit einem weißlich grauen Netz überzogen ist; sie haben orangegelbes, sehr saftiges und wohlschmeckendes Fleisch; 2) die Cantaloup-Melonen oder Warzenmelonen mit großen, kugelförmigen, mit vielen Warzen bedeckten Früchten und grünlich weißem, sehr aromatischem Fleisch; 3) die orientalischen, glatten, dünnschaligen Melonen, unter denen namentlich die Sarepta-, die Muskat-, die Malta-Melone und die weiße Wintermelone vortrefflich sind. In Italien zieht man ganz besonders die rothe Melone mit länglichen, glatten, außen weißen und wenig genetzten Früchten, welche dunkelrothes Fleisch und schwarze Kerne haben, dabei aber so außerordentlich saftig sind, daß sie im wahrsten Sinne des Wortes im Munde zerfließen. In neuerer Zeit haben sich einige amerikanische Melonenarten als vorzugsweise lohnend für die Cultur erwiesen, wie z. B. die Texasmelone, die Netzmelone von Südcarolina, die Chilimelone u. s. w., während man früher den französischen Sorten den ersten Preis zuerkannte. — Die Wassermelone gehört einer ganz anderen Pflanzengattung an und hat nur äußerlich Aehnlichkeit mit der gewöhnlichen Melone, ist auch noch bei weitem schwerer verdaulich als diese. Meistentheils genießt man die Melone roh, geschält und in Stücke zerschnitten, mit gestoßenem Zucker bestreut als Dessert; in Frankreich giebt man sie zwischen der Suppe und dem Rindfleisch als hors-d'oeuvre, wahrscheinlich wegen ihrer appetiterregenden Eigenschaft; auch werden sie zu Compoten, Gefrorenem, Saucen, Suppen ꝛc. verwendet und mit Zucker oder scharfen Gewürzen eingemacht.

Melonen-Compot. Eine reife, aber noch harte Melone wird geschält, von Mark und Kernen befreit und in zierliche, an den Spitzen verrundete Stücke zerschnitten, worauf man 375 Gramm Zucker oder auch mehr, je nach der Größe der Frucht, mit einer Obertasse Wasser und dem Saft einer Citrone oder einer Obertasse Weißwein zu einem dünnen Syrup läutert, die Melonenschnitze darin weichsiedet, mit dem Schaumlöffel herausnimmt, in der Compotschüssel ordnet, den Syrup aber noch dicklich einkocht, erkalten läßt und darüber gießt.

Melonen-Compot mit Vanille. Nachdem eine noch ziemlich harte Melone geschält und in Stücke von beliebiger Größe zerschnitten ist, klärt man 375 Gramm bis 1/2 Kilogramm Zucker mit einer Obertasse Wasser und einigen Stückchen Vanille (zuweilen fügt man auch den Saft einer Citrone oder einige Löffel Weineſſig hinzu), läßt die Melonenstücke einigemal damit aufkochen, ordnet sie auf einer Schale, siedet den Syrup dicklich ein, liest die Vanillestückchen heraus und gießt ihn nach dem Erkalten über die Früchte.

Melone einzumachen, auf englische Art. Zwei bis drei mittelgroße, nicht zu reife Melonen werden geschält und das Mark nebst den Kernen behutsam mit einem silbernen Löffel herausgenommen, worauf man den Saft aus Mark und Kernen vollständig auspreßt und durchseiht, die Melonen mit ein wenig kaltem Wasser inwendig ausspült und dieses Wasser dann zu dem ausgepreßten Saft schüttet. Man zertheilt die Früchte hierauf der Länge nach in acht bis zehn Stücke, legt dieselben 24 Stunden in kaltes Wasser mit etwas Salz und Essig (auf 2 Liter Wasser zwei Theelöffel Essig und einen Theelöffel Salz gerechnet), läßt sie dann auf einem Siebe ganz trocken ablaufen und kocht einen Syrup, indem man auf jedes 1/4 Liter des ausgepreßten Saftes 1/2 Kilogramm Hutzucker nimmt. Wenn dieser Syrup eine Weile unter häufigem Abschäumen geläutert worden, läßt man ihn kalt werden, legt die Melonenstücke hinein, dünstet sie allmählich bei gelinder Hitze eine Viertelstunde lang, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und übergießt sie mit dem Syrup. An den drei aufeinanderfolgenden Tagen schüttet man den Syrup ab, siedet ihn einmal auf und gießt ihn wieder über die Melonenstücke; am dritten Tage fügt man während des Aufsiedens 30 Gramm gestoßenen Ingwer hinzu, legt die Früchte in weithalsige Glasbüchsen, gießt den Syrup darüber und überbindet sie nach dem Auskühlen mit Blase.

Melone einzumachen, in Essig. Mittelgroße, noch feste Melonen werden in Hälften zertheilt, geschält, von Mark und Kernen befreit und in längliche Streifen zerschnitten, die man eine halbe Stunde in kaltes Wasser legt. Dann kocht man sie einigemal in siedendem, zur Hälfte mit gutem Essig vermischtem Wasser auf, kühlt sie in kaltem Wasser ab und läßt sie auf einem Sieb gut abtropfen. Auf etwa 1 1/2 Kilogramm Melonen nimmt man 750 Gramm bis 1 Kilogramm Zucker, 3/4 Liter guten Weineſſig, 20 Gramm ganzen Zimmt und 8 Gramm ganze Gewürznelken, von denen man die Blüthenköpfchen ausgestochen hat, siedet Alles unter fleißigem Abschäumen zu einem klaren Syrup, thut die Melonenstücke in einen Steintopf, schüttet den kochendheißen Syrup darüber, deckt den Topf zu und stellt ihn an einen kühlen Ort. Am folgenden Tage siedet man den Syrup auf, schüttet ihn über die Früchte, wiederholt dies an den beiden folgenden Tagen und bewahrt dann den gut zugebundenen Topf an einem luftigen, trockenen Ort auf.

Melone einzumachen, in Essig, auf andere Art. Eine reife, aber noch ganz harte Melone wird geschält und zerschnitten, worauf man mit einem silbernen Löffel das Mark herausnimmt, die Scheiben in kleinere, fingerlange Stücke zertheilt und in eine Terrine legt. Auf jedes 1/2 Kilogramm Melone nimmt man 1/2 Liter Weineſſig, 625 Gramm Zucker, zwei Stangen Zimmt, zwanzig weiße Pfefferkörner, einige Stückchen geschälten Ingwer und etwas Citronenschale, siedet den Essig mit Zucker und Gewürzen einmal auf, schäumt ihn gut ab und gießt ihn kochend über die Früchte. Am folgenden Tage bringt man den Essig-Syrup abermals zum Kochen, thut die Melonenstücke hinein, siedet sie langsam darin weich, nimmt das Gefäß dann vom Feuer, läßt die Früchte in dem Syrup erkalten und acht Tage zugedeckt stehen, füllt sie in die Büchsen, kocht den Syrup dick ein und schüttet ihn nach dem Erkalten darüber. — Oder man schneidet die geschälte, nicht zu reife Melone in fingerlange Stücke, besteckt dieselben mit einigen Gewürznelken, legt sie in eine Terrine und übergießt sie mit feinem Weineſſig; nachdem sie so 3—4 Stunden mit dem Essig bedeckt gestanden haben, kocht man sie einmal darin auf, läßt sie auf einem Haarsieb ablaufen, seiht den Essig durch eine Serviette, siedet einen dicken Syrup aus 1/4 Liter von dem Essig, 1/2 Liter Wasser und 625 Gramm Zucker, schüttet ihn nach dem Erkalten über die Früchte und bewahrt dieselben gehörig überbunden auf.

Melone einzumachen, in Essig, auf englische Art. Nicht zu reife Melonen von mittlerer Größe werden geschält, ausgeputzt, in Stücke geschnitten, in einer Terrine mit gutem Weineſſig übergossen und so gut zugedeckt acht Tage lang hingestellt. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man die Melonenstücke auf einem Siebe ablaufen, siedet sie langsam in einem glasirten irdenen Casserol mit frischem Essig weich, läßt sie abermals ablaufen und kocht hierauf einen dünnen Syrup aus 1/2 Kilogramm Zucker und 3/4 Liter Wasser. Man legt nun die Früchte in die Glas- oder Steinbüchsen, worin sie bleiben sollen, gießt den Syrup darüber, schüttet nach 10—12 Tagen die Hälfte desselben wieder ab und füllt die Büchsen mit Weineſſig, den man mit einigen Gewürznelken gekocht hat, auf. Die auf diese Art eingelegten Melonen giebt man in England namentlich zu Wildbraten von Haar- und Federwild, wozu sie ganz vorzüglich fein und pikant schmecken sollen.

Melone als Mango einzumachen, s. Mango, nachgemachter.

Melone mit Rum einzumachen. Man schält eine ganz reife, aber noch feste Melone, nimmt mit einem silbernen Löffel Mark und Kerne heraus, zerschneidet die Frucht in fingerlange, 2 Centimeter dicke Stücke, läutert auf jedes 1/2 Kilogramm davon 375 Gramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser, schäumt den Syrup gut ab und gießt eine Obertasse voll feinen Rum hinzu; sobald der Syrup mit dem Rum aufs Neue kocht, legt man die Melonenstücke hinein und siedet sie unter öfterem Hin- und Herschwenken des Casserols so lange, bis sie durchsichtig aussehen, ohne sie jedoch mit dem Löffel umzurühren. Man läßt sie dann auf einem Porzellansieb ablaufen, kocht den Syrup dicklich ein, gießt ihn über die in eine Terrine gelegten Fruchtstücke, siedet ihn nach 2—3 Tagen nochmals auf, schüttet ihn wieder über die Melone und füllt Alles nach dem Erkalten in Glasbüchsen, die man mit Pergamentpapier überbindet und aufbewahrt.

Melone mit Zucker einzumachen. Eine große reife, aber noch harte Melone wird geschält, am besten in etwas abgerundete Stücke zertheilt, mit 250 Gramm gestoßenem Zucker überstreut und 2 Stunden zugedeckt auf Eis oder in sehr kaltes Wasser gestellt. Hierauf kocht man einen Syrup aus 1/2 Kilogramm Zucker und reichlich 1/4 Liter Wasser, schäumt ihn gehörig ab und schüttet ihn auf die Melonenstücke, kocht ihn am folgenden Tage wieder auf, gießt ihn über die Früchte, siedet am dritten Tage den Syrup mit den Melonenstücken zusammen auf, legt letztere in die Büchsen und übergießt sie mit dem dick eingekochten, erkalteten Zuckersaft, wonach man die Büchsen zubindet und aufbewahrt. — Dieses Verfahren ist eins der vorzüglichsten und empfehlenswerthesten, doch lieben es Viele, den Zucker mit allerhand Gewürzen zu kochen, was man eigentlich nicht thun sollte, weil dadurch das feine und liebliche Arom der Melone viel weniger zur Geltung kommen kann. Will man dieselbe indessen mit Hinzufügung von Gewürzen einmachen, so ist folgende Methode besonders passend: Man schält die Melone, schneidet sie in fingerlange, etwas verrundete Stücke, legt

sie mit dazwischengestreutem Gewürz, z. B. ganzem Zimmt, Citronenschale und nach Belieben entweder ganzem Ingwer oder Gewürznelken in eine Schüssel, läutert auf jedes 1/2 Kilogramm Frucht das gleiche Gewicht Zucker, schüttet ihn kochend über die Melone, deckt diese zu, siedet am folgenden Tage den Zucker sammt den Früchten und Gewürzen auf, bis die Melonenstücke ziemlich weich sind, kocht am dritten und vierten Tage den abgegossenen Zucker=Syrup abermals auf und legt zuletzt die Früchte noch einmal mit hinein, läßt sie in dem Syrup kalt werden und füllt sie in die Gläser.

Melonen=Eis. Eine schöne, sehr reife Melone wird geschält, auseinandergeschnitten, von dem Mark befreit, im Mörser gestoßen oder auf dem Reibeisen gerieben, jedes 1/2 Kilogramm dieses Fruchtbreies mit einem aus 375 Gramm Zucker und 1/2 Liter Wasser gekochtem Syrup vermischt, durchgestrichen und in die Gefrierbüchse gefüllt. Häufig mengt man den Fruchtbrei auch mit 1/4 Liter Wasser sowie 1/4 Liter feinem Weißwein, streicht dieses Gemisch durch ein Haarsieb, thut 1/2 Kilogramm geläuterten Zucker und den Saft von zwei bis drei Citronen hinzu, rührt die Masse gut durcheinander und füllt sie in die Gefrierbüchse.

Melonen=Eis auf englische Art. Man schält und stößt eine sehr reife Melone, streicht sie durch ein Haarsieb, vermischt den Fruchtbrei mit 1/2 Liter Zucker=Syrup, zwei Löffeln Orangenblüthenwasser und dem Saft von zwei Citronen und läßt Alles unter fleißigem Umdrehen gefrieren.

Melonen=Kaltschale. Eine halbe oder ganze, sehr reife Melone wird in würfelförmige, nicht zu große Stückchen geschnitten, die man dick mit Zucker bestreut, mit dem Saft von einer Citrone beträufelt und so mehrere Stunden stehen läßt; dann gießt man etwa zwei bis drei Flaschen ganz leichten, vorher auf Eis gelegten Weißwein darüber, rührt die Früchte mit demselben um, thut nach Belieben noch kleine Biscuits in die Kaltschale und giebt sie auf.

Melonen=Saft zu Gefrorenem, zu Sorbet u. dergl. Sehr reife, aromatische Melonen werden geschält, ausgeputzt, in ganz kleine, viereckige Stücke zerschnitten, mit dem Saft von ein bis zwei Citronen beträufelt und sehr dick mit feingestoßenem Zucker überstreut, mit dem man sie gehörig untermengt; man schüttet sie in eine große Glasbüchse, überbindet dieselbe mit Papier und stellt sie drei bis vier Tage an die Sonne, damit der Zucker vollständig zerschmilzt. Sodann stürzt man die Büchse auf ein großes, über eine Schüssel gelegtes Haar= oder Porzellansieb, läßt den Saft völlig abtropfen, füllt ihn in kleine Flaschen, verkorkt sie mit auserlesen guten, vorher gekochten Korkpfropfen, verpicht sie gehörig und stellt sie in trockenen Sand in einen kühlen, trockenen Keller, wo sich dieser Saft sehr lange gut erhält. Die zurückbleibenden Melonenstücke lassen sich noch trefflich zu Compot verwenden.

Melonen=Sauce, säuerliche, auf österreichische Art. Man zerläßt ungefähr 60 Gramm Butter, rührt zwei Eßlöffel feines Mehl hinein, bis dasselbe zu steigen und hellgelblich zu werden beginnt, hackt oder schneidet einige Scheiben frische, besser noch in Essig eingemachte Melone sehr fein, thut sie zu der Mehlschwitze, dünstet sie unter fortdauerndem Umrühren damit weich, gießt 1/4 Liter Weißwein und entweder einige Löffel von dem Saft, worin die Melone eingemacht war, oder, falls man frische Melone verwendet hat, 2—3 Löffel Weinessig zu, versüßt die Sauce mit 16 Gramm Zucker, läßt sie 10 Minuten kochen, bis die Melonenstückchen zerkocht sind, streicht das Ganze durch ein Haarsieb und servirt diese Sauce zu gedünstetem Rindfleisch.

Melonen=Sauce, süße, zu Mehlspeisen. Von einer sehr reifen Melone schält und zerschneidet man je nach der Größe der Frucht den vierten Theil oder die Hälfte, setzt dieselbe mit 1/2 Liter Weißwein, 1/4 Liter Wasser, etwas Citronenschale, ganzem Zimmt, etlichen Gewürznelken und 100 Gramm Zucker zum Feuer, kocht die Fruchtstücke ganz weich, streicht Alles durch ein feines Sieb und verdickt die Sauce nach Belieben noch mit einem Kaffeelöffel voll Arrowroot oder Kartoffelmehl, das man in ein wenig kaltem Wein zerrührt und mit der Melonen=Sauce einmal unter fleißigem Umrühren aufkocht.

Melonen=Suppe. Eine reife, nicht zu große Melone (wozu sich z. B. eine angefaulte, gut gesäuberte trefflich verwerthen läßt) wird geschält, vom Kerngehäuse befreit, in viereckige Stücke zerschnitten und mit dem Saft einer Citrone, einem Glase Weißwein und 90 Gramm Zucker langsam weichgedämpft, worauf man einen Theil der Melonenstückchen in die Suppenterrine legt, die anderen jedoch mit 2 1/2—3 Liter Wasser und einigen hartgeröfteten, kleingebrochenen Semmelschnitten noch eine gute halbe Stunde kochen läßt. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, thut 3/4 Liter Weißwein, nach Belieben noch mehr Zucker, die Schale einer halben Citrone und etliche Stücke ganzen Zimmt hinzu, kocht dies einigemal auf, quirlt die Suppe mit drei Eidottern ab, gießt sie durch und richtet sie über geröfteten Semmelwürfeln und den zuvor in die Terrine gelegten Melonenstückchen an.

Melonen=Suppe auf französische Art. Man schält eine reife, noch feste Melone, zerschneidet sie in Würfel und kocht dieselben in 2 Liter Wasser weich; inzwischen hackt man eine bis zwei Zwiebeln fein, schwitzt sie in Butter, röstet sie hellgelb, rührt zwei Kochlöffel Mehl hinzu, verkocht dies mit dem Melonenwasser und den Fruchtstückchen, thut Salz und Pfeffer daran und giebt die Suppe auf; nach Belieben richtet man sie auch über Semmel=Croutons an.

Memminger Brod. 1 Kilogramm feines Mehl wird ein wenig gewärmt, in eine Schüssel gesiebt und mit 16 Gramm aufgelöster Hefe, 3/4 Liter lauwarmer Milch, 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 70 Gramm Butter, zwei Eiern und zwei Kaffeelöffeln gestoßenem Anis zu einem leichten Teig verarbeitet, den man so lange mit dem Rührlöffel schlägt und durchwirkt, bis er Blasen zu werfen beginnt. Dann stellt man ihn zum Aufgehen 1—1 1/2 Stunden an einen warmen Ort, macht später zwei längliche Brödchen davon, legt dieselben auf ein gebuttertes, mit Mehl bestäubtes Blech, läßt sie nochmals aufgehen, überstreicht sie mit geschlagenem Ei, streut gehackte Mandeln und Zucker oben darauf und bäckt sie bei gleichmäßiger Hitze gelbbraun.

Menu. Die Zusammenstellung eines Mahls, der Speise= oder Küchenzettel. Eigentlich bedeutet das Wort menu im Französischen: klein, einzeln, unbedeutend, genau, und da ein Speisezettel die Aufzählung der Gerichte bis zu den kleinsten Einzelnheiten enthält, so ist der Name Menu dafür entstanden. In Frankreich, wo man von jeher sehr viel auf die verfeinerten Genüsse des Gaumens gab, kam die Sitte auf, geschriebene oder gedruckte Menus bei allen größeren Mahlzeiten neben den Teller jedes Gastes zu legen, damit man vorher wisse, was und wie viel auf den Tisch kommen werde, und sich danach einrichten könne, ob man von dieser oder jener Speise mehr oder weniger essen oder den Appetit auf besondere Lieblingsgerichte aufsparen wolle. Dieser Gebrauch hat sich seitdem überall eingebürgert und man treibt förmlichen Luxus mit eleganten Menus von buntbemaltem Papier oder Porzellan, die auf zierlichen Menuhaltern von Bronze u. dergl. befestigt werden. In früheren Jahrhunderten war es Sitte, daß bei feierlichen Mahlzeiten vor dem Auftragen jedes Ganges ein Herold erschien und unter Trompetenschall verkündete, was für Speisen sogleich auf der Tafel erscheinen würden, so daß er gleichsam auf diese Weise ein lebendiges Menu darstellte. Indessen sind uns auch wirkliche Menus schon von römischen Gastmählern in den Schriften der römischen Geschichtschreiber, sowie auch von großen mittelalterlichen Banketts aufbewahrt worden, wie man sie z. B. in einem gegen Ende der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts erschienenen Werke von Taillevant, Ober=Mundkoch König Karls VII. von Frankreich, findet. Wir wählen beispielsweise das Menu eines Banketts von Monseigneur de la Marche:

Erster Gang: **Vinaigrette.** — **Cretonnée de lard.** (Speckgriesen.) — **Brouet de cannelle.** (Zimmt=Suppe.) — **Venaison à clou.**

Zweiter Gang: **Paons.** — **Cygnes.** — **Hérons.** — **Lapereaux au saupiquet.** (Hasen mit einer Gewürz=Sauce.) — **Perdreaux au sucre.**

Dritter Gang: **Chapons farcis de crême.** — **Pâtés de pigeons.** — **Chevreaux.**

Vierter Gang: **Aigles.** — **Poivre à l'hypocras.** — **Lèches dorées.** (Gold=Schnitten.) — **Gelées.** — **Cresson.**

Fünfter Gang: **Crême blanche.** — **Amandes.** — **Noix.** — **Noisettes.** — **Poires.**

Méringues oder Meringel. Eine Art Confect aus versüßtem Eiweiß=Schnee, welches man auch unter dem Namen Baisers, oder spanischer Wind kennt, s. d. Man stellt die Méringues auf folgende Weise her: Aus dem Eiweiß von etwa sechs Eiern schlägt man einen möglichst steifen Schnee, den man mit sechs Eßlöffeln sehr feinem Staubzucker vermischt, worauf man mit einem silbernen Eßlöffel ovale, eigroße Häufchen davon auf dickes weißes Schreibpapier setzt und mit Zucker übersiebt. Man läßt dieselben erst einige Minuten übertrocknen, legt die Papierbogen mit den Meringeln dann auf Breter von hartem Holz und bäckt sie in einem nur ganz gelind erwärmten Ofen eine halbe Stunde, ohne daß sie sich zu gelblich färben dürfen; hierauf macht man sie mit einem dünnen, scharfen Messer von dem Papier los, nimmt mit einem Kaffeelöffel die inwendige, weichgebliebene Masse heraus, trocknet auch die innere Seite an einem warmen Ort gehörig und füllt die Méringues mit Rahmschaum, Fruchtgelée u. dergl., wonach man je zwei und zwei derselben zusammensetzt und durch Bestreichen der Ränder mit ein wenig von der Méringue=Masse auf einander befestigt.

Méringue von Aepfeln. Etwa zwölf schöne Goldreinetten oder fünfzehn bis sechszehn Borsdorfer Aepfel, welche Sorten sich am besten zu diesem Zweck eignen, werden geschält, von den Kerngehäusen befreit und in dünne Scheiben geschnitten, wonach man sie in einem irdenen glasirten Casserol mit 200 Gramm gestoßenem Zucker und 125 Gramm Butter unter häufigem Umrühren eine Viertelstunde lang dämpft und, sobald sie völlig weich sind, durch ein Haarsieb streicht. Nach dem Erkalten rührt man zwei Eßlöffel voll Aprikosen=Marmelade darunter, schichtet das Ganze pyramidenförmig auf einer Schüssel auf und streicht den steifgeschlagenen, mit gestoßenem Zucker versüßten Schnee von drei bis vier Eiweißen dick darüber, übersiebt denselben noch mit Zucker, stellt die Schüssel in einen gelind warmen Ofen und läßt die Méringue blaßgelblich backen und vor dem Auftragen erkalten.

Méringues mit Chocolade. Man schlägt das Weiße von zehn bis zwölf Eiern zu sehr festem Schnee, mischt mit einem Spatel 1/2 Kilogramm feingesiebten Zucker und eine halbe, gestoßene Schote Vanille darunter, belegt ein Kuchenblech mit einem darauf passenden Bret und dieses mit starkem weißem Papier, formt so rasch als möglich mit einem Eßlöffel eiförmige Häufchen aus der Masse, setzt sie auf das Papier

und bäckt sie bei gelinder Wärme. Sobald die obere Kruste hart genug ist, schneidet man die Méringues mit einem scharfen Messer vom Papier ab, höhlt sie mit einem Kaffeelöffel ein wenig aus, läßt sie innen austrocknen und füllt sie mit einer Chocoladen-Crême und 250 Gramm feiner Chocolade, die man mit ein wenig kaltem Wasser über dem Feuer zerschmilzt und mit 1/2 Liter Rahm glatt verrührt und nach dem Erkalten mit 8 Gramm aufgelöster Hausenblase und etwas Rahmschaum vermischt. Nach dem Füllen setzt man je zwei der Méringues zusammen, indem man den Rand leicht mit Eiweiß bestreicht.

Méringues mit Citrone. Das Weiße von zehn bis zwölf Eiern wird zu festem Schnee geschlagen, mit 1/2 Kilogramm Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone vermischt, in runden oder ovalen Häufchen auf Papier gesetzt, mit Zucker besiebt und bei schwacher Hitze blaßgelb gebacken; dann löst man sie vom Papier ab, nimmt die inwendige, noch feuchte Masse heraus, füllt sie mit versüßtem Rahmschaum und setzt sie zu zweien zusammen.

Méringues mit Mandeln. Acht Eiweiße werden mit ein wenig Citronensaft zu sehr steifem Schnee geschlagen, mit 125 Gramm Zucker und 125 Gramm geschälten und möglichst feingehackten Mandeln vermengt, in kleinen runden Häufchen auf Oblaten oder Papier gesetzt und in einem sehr gelind warmen Ofen gebacken.

Méringues mit Orangenblüthengeschmack. Der festgeschlagene Schnee von zehn Eiweißen wird mit 180 Gramm Zucker und zwei Löffeln Orangenblüthenwasser vermengt, in runden oder ovalen Häufchen auf Papier gesetzt, mit Zucker übersiebt und bei schwacher Wärme hellgelblich gebacken.

Méringues mit Pistazien. 200 Gramm Pistazien werden geschält, auf dem Ofen etwas getrocknet und mit Zusatz von etwas Eiweiß fein zerrieben; dann schlägt man zwölf Eiweiße zu festem Schnee, rührt 250 Gramm Zucker darunter, schlägt den Schnee über ganz schwachem Feuer, bis er lauwarm ist, nimmt ihn vom Feuer, schlägt ihn wieder kalt, verrührt ihn mit den Pistazien, setzt die Méringues rund oder länglich auf Papier und bäckt sie bei sehr gelinder Wärme.

Méringues mit Vanille. Zehn Eiweiße schlägt man zu Schnee, vermengt denselben mit 1/2 Kilogramm gesiebtem Zucker und drei Kaffeelöffeln Vanillezucker, setzt eigroße ovale Häufchen davon auf Papier, legt dieses Papier auf ein Bret von hartem Holz, bäckt die Méringues in einem ausgekühlten Ofen, löst sie vom Papier, höhlt sie aus, legt sie mit der Höhlung nach oben auf ein Haarsieb, läßt sie im Ofen nochmals übertrocknen und füllt sie mit Rahmschnee, der mit Vanillezucker gewürzt ist, oder mit Vanille-Eis.

Merlan, s. Weißling.

Meth, franz. hydromel, engl. mead. Ein uraltes, sowohl bei den alten Deutschen, als bei den Skandinaviern übliches Getränk, welches aus Honig hergestellt wurde und noch in manchen Gegenden, wo man viel Honig erzeugt, bereitet wird, namentlich z. B. in den Ostsee-Provinzen, in Rußland, Polen, auch in Westphalen, Holstein u. s. w. Man hat verschiedene Methoden zur Bereitung von Meth, von denen wir einige hier anführen wollen. Z. B. Man löst 2 1/2 Kilogramm Honig in 12 Liter Wasser auf, kocht Beides unter fleißigem Abschäumen bei gelindem Feuer etwa drei Viertelstunden lang, läßt die Flüssigkeit bis auf 10° R. abkühlen, füllt sie in ein offenes Faß oder einen sehr sauberen hölzernen Bottich, mischt zwei Eßlöffel gut geklärte Bierhefe hinzu, deckt und bindet das Gefäß mit Tüchern zu, läßt es zwei Tage ruhig stehen, seiht die gährende Flüssigkeit durch, füllt sie in ein Faß, hängt ein leinenes Beutelchen mit ein wenig gestoßener Muskatblüthe, Zimmt und Ingwer hinein, stellt das Faß in den Keller, verspundet und verpicht es, oder gräbt es wohlverschlossen in die Erde ein, läßt den Meth 2—3 Monate gähren, zieht ihn dann auf Flaschen ab und nimmt ihn in Gebrauch; er gewinnt jedoch noch sehr durch längeres Lagern in den Flaschen und liefert ein starkes, weinartiges Getränk. — Oder man gießt 12 Liter Wasser in einen Kessel, macht sich ein Zeichen an der inneren Wand des Kessels, um zu sehen, wie hoch das Wasser darin steht, thut noch 4 Liter Wasser und 3—3 1/2 Kilogramm Honig hinzu, kocht und schäumt die Flüssigkeit eine halbe Stunde lang, schüttet eine knappe Hand voll sehr guten Hopfen hinein und setzt das Kochen so lange fort, bis die Flüssigkeit wieder bis auf 12 Liter eingedampft ist, was man an dem zuvor im Kessel gemachten Zeichen erkennt. Nun schüttet man das Gebräu in einen Holzbottich, läßt es kurze Zeit abkühlen, mischt vier Eßlöffel frische, gute Bierhefe hinzu, bedeckt den Bottich mit Tüchern, bindet ihn zu, läßt ihn 48 Stunden stehen, seiht die Flüssigkeit durch, gießt sie in ein Fäßchen, hängt ein leinenes Beutelchen mit vier in Scheiben geschnittenen, von den Kernen befreiten Citronen, 30 Gramm gestoßenem Zimmt, 15 Gramm Cardamomen und drei bis vier Gewürznelken in dasselbe, verschließt es mit einem Spund, stellt es 6—8 Wochen in den Keller und zieht den Meth dann auf Flaschen. — Noch ein anderes Verfahren ist folgendes: 50 Liter Wasser werden mit sechs Eiweißen und 10 Kilogramm Honig vermischt, eine Stunde langsam zusammen gekocht und mit einem Zweige Rosmarin, ein wenig Macis, Ingwer, Zimmt und Nelken gewürzt; nachdem die Flüssigkeit ausgekühlt ist, thut man einige

Löffel frische Hefe hinein, schüttet den Meth während des Gährens in ein Faß, verschließt dasselbe nach Beendigung des Gährens und läßt es 6—8 Monate in einem trockenen Keller lagern, worauf man das Getränk auf Flaschen füllt. — Eben so braut man Meth ohne allen Zusatz von Gewürzen, welcher Vielen ungleich schmackhafter erscheint.

Mettwurst. Eine Wurstart, welche aus magerem Schweinefleisch bereitet, mit Salz, Pfeffer und Salpeter gewürzt und dann geräuchert wird; sie führt ihren Namen, weil Mett soviel wie mageres, vom Fett befreites Fleisch bedeutet. Indessen nimmt man durchaus nicht lauter mageres Fleisch dazu, sondern mischt auch etwas Fett darunter, weil die Wurst sonst leicht trocken werden würde; ein gutes Recept hierzu ist z. B. folgendes: Auf 3 1/2 Kilogramm mageres Schweinefleisch rechnet man 1 Kilogramm Fett, schabt oder mahlt Alles möglichst fein, hackt es gut durcheinander und sucht jede Faser heraus, mischt 160 Gramm Salz, 16 Gramm gestoßenen Salpeter und 16 Gramm ganzen Pfeffer darunter, stopft die Masse in dünne Rindsdärme oder in die zusammengenähten Häute, welche das sogenannte Flomenfett umgeben, legt die Würste auf ein Bret, das man mit einem zweiten, beschwerten Bret bedeckt, drückt und streicht sie am folgenden Morgen so fest als möglich, bindet sie zu und hängt sie 12—14 Tage in den Rauch. — Will man eine kleinere Quantität Mettwurst machen, so nimmt man 2 Kilogramm mageres Schweinefleisch und 1/2 Kilogramm Fett, schabt dies sehr fein, mengt 50 Gramm Salz, 10 Gramm gestoßenen Pfeffer und 10 Gramm Salpeter hinzu, knetet Alles tüchtig durcheinander, stopft es in dünne Därme und räuchert die Würste 8—14 Tage.

Mexikanische Bavaroise, s. Bavaroise mexicaine.

Midder, s. v. w. Kalbsmilch, s. d.

Mijotiren. Etwas langsam bei schwachem Feuer kochen.

Milch, franz. lait, engl. milk. Die Milch der Säugethiere dient nicht allein zur Ernährung der jungen, neugeborenen Thiere, sondern bildet auch eines der wichtigsten Nahrungsmittel für den Menschen, mag er sie nun warm oder kalt trinken, als Zusatz zu Kaffee, Thee, Chocolade oder als Bestandtheil von Suppen, Getränken verschiedener Art, breiartiger Speisen, Mehlspeisen, Backwerk benützen, oder auch zu Butter und Käse verarbeitet genießen. Zum allgemeinen Gebrauch ist die Kuhmilch die bei weitem nutzbarste für uns, indessen leisten auch die Ziegen-, Schaf-, Stuten- und Eselsmilch vielfältige Dienste; Ziegen- und Schafmilch geben neben der Kuhmilch die vorzüglichsten Käse, während die Stuten- und Eselsmilch bei uns nur zu Heilzwecken, in anderen Himmelsstrichen aber, wo die Rindviehzucht weniger betrieben werden kann, auch als Nahrungsmittel ganz wie die Kuhmilch Verwendung finden. Die Hauptbestandtheile der Milch sind Caseïn oder Käsestoff, Butter, Milchzucker, Wasser und eine sehr geringe Quantität an mineralischen, namentlich phosphorsauren Salzen; am reichsten an Milchzucker und am ärmsten an Fett (Butter) und Käsestoff ist die Stutenmilch, wodurch es auch möglich ist, sie in eine geistige Gährung zu versetzen und in ein berauschendes Getränk zu verwandeln, wie die Kirgisen zu thun pflegen, welche aus den Ueberbleibseln der zu diesem Getränk (Kumiß oder Kumyß) verwendeten Milch noch eine Art Käse (Artscha) herstellen. Die am angenehmsten schmeckende Milch ist unstreitig die Kuhmilch, jedoch ist die Beschaffenheit derselben je nach Alter, Race, Futter, Gesundheitszustand, ja selbst nach der Zeit der Milchabsonderung verschieden; die beste Milch geben Kühe vom vierten bis zum zehnten Jahre, und zwar besonders im Herbst, wenn sie sich bereits längere Zeit an das Grünfutter gewöhnt haben und frisches Heu mit unter dasselbe erhalten. Natürlich kommt es auch viel dabei auf die Behandlung der Thiere an, denn eine Kuh, welche z. B. zum Ziehen gebraucht wird, giebt niemals gute oder reichliche Milch; ebenso ist die zu den verschiedenen Tageszeiten gemolkene Milch an Gehalt und Güte verschieden, denn die Morgenmilch ist wässeriger, aber reicher an Käsestoff als die fettere Abendmilch. Sehr häufig erhält man, besonders in größeren Städten, schlechte und verfälschte Milch, weshalb eine genauere Prüfung der Milch in letzter Zeit vielfach in Anregung gekommen ist und eine Menge neuer und sehr sinnreicher Instrumente hierzu erfunden wurden. Die gewöhnlichste Verfälschung besteht in einer einfachen Verdünnung durch Wasser oder bereits abgerahmte Milch, was man am sichersten durch die Prüfung mit der Milchwaage erkennt; Hand in Hand mit der Wasserverdünnung geht die Verfälschung mit Mehl, Stärke oder zuweilen auch mit Kreide, um das zu dünne Aussehen der Milch zu verbessern, doch braucht man einen Theil der Milch nur in ein hohes, cylinderförmiges Glas zu gießen, eine Weile stehen zu lassen und vorsichtig wieder abzugießen, um zu sehen, ob ein Bodensatz zurückbleibt, wie bei derartigen Verfälschungen stets der Fall ist. Das neueste Instrument zur Prüfung der Milch auf Gehalt und ungehörige Zusätze ist der von E. Then-Bergh in Hamburg erfundene Milchspiegel, allein da nicht Jedes versteht, mit solchen Instrumenten umzugehen, wollen wir hier nur noch einige sehr einfache Anzeichen einer wirklich guten Milch anführen. Da gute Milch schwerer ist als Wasser, muß ein in Wasser geträufelter Milchtropfen untersinken, ebenso soll ein auf den Nagel des Daumens gegossener Tropfen seine Kugelgestalt beibehalten und nicht auseinanderfließen; gute Milch besitzt einen süßlichen Geschmack, fast gar keinen

Geruch, sieht nicht bläulich, sondern rein weiß aus und bildet beim Verdampfen sofort auf der Oberfläche eine Haut. — Zur Aufbewahrung der Milch, welche namentlich im Sommer bei Gewitterluft ihre großen Schwierigkeiten hat, bedient man sich in größeren Milchwirthschaften weiter Näpfe von gebranntem und glasirtem Thon oder verzinntem Weißblech, die in ein luftiges, helles, kühles und trockenes Gewölbe oder, wo dies möglich ist, in fließendes Wasser gestellt werden; im Haushalt, wo es sich meist nur um die Frischerhaltung der Milch von einem Tage zum andern handelt, sollte man dieselbe nur in gut schließenden Gefäßen von Glas, Porzellan oder Steingut holen und aufbewahren, die peinlich sauber zu halten sind und welche an einen kühlen, aber luftigen Ort, im Sommer am besten in einen Topf mit frischem Wasser gestellt werden müssen. Auch zum Absieden der Milch muß man sich stets eines bestimmten Gefäßes bedienen, das zu keinem anderen Zwecke benützt wird. Im günstigsten Fall läßt sich die Milch auf diese Art 16—20 Stunden süß und gut erhalten, dann bildet sich unter der oben angesammelten fetten Rahmschicht etwas Milchsäure und in Folge dessen beginnt der Käsestoff sich in Flocken auszuscheiden, so daß die Milch bald völlig gerinnt und man saure oder sogenannte Schlipper=Milch erhält, welche von Vielen mit Zucker und geriebenem Schwarzbrod sehr gern gegessen wird und namentlich auf dem Lande zu den Abendgerichten gehört. Beim Betrieb einer geregelten Milchwirthschaft nimmt man den Rahm von der geronnenen Milch zur Butterbereitung, während die darunter befindliche dicke Milch entweder von den Dienstboten verzehrt, oder auch zur Herstellung von Käse oder als Viehfutter angewendet wird. Befürchtet eine Hausfrau das Sauerwerden oder Gerinnen der Milch beim Abkochen, so kann sie dies durch den Zusatz von ein klein wenig Pottasche (auf 1 Liter Milch höchstens ein Stückchen von der Größe einer Erbse) verhindern, weil das in der Pottasche enthaltene Natron die entstehende Milchsäure neutralisirt und der Abscheidung des Käsestoffes vorbeugt.

Milch=Bavaroise, s. Bavaroise au lait.

Milch=Becher, Dunst=Crêmes oder englische Crêmes. Diese Art Crêmes werden aus Milch oder Rahm mit Eidottern, Zucker und einem beliebigen Gewürz bereitet und in Porzellanbechern im Dampfbade (Bain-marie) gekocht, weshalb sie auch die Benennung Milch=Becher erhalten haben. Man servirt sie nach dem Erkalten in den Bechern als eine sehr leichte, kühlende und angenehme Erquickung bei Damen=Kaffees oder größeren Abendessen.

Milch=Becher mit Cacao. Man brennt 250 Gramm Cacaobohnen in einer besonders hierzu bestimmten Trommel, stößt dieselben gröblich im Mörser, kocht hierauf 1 Liter Rahm oder Milch mit einem Stückchen Vanille mehrmals auf, schüttet den Cacao hinein, deckt den Rahm fest zu und läßt ihn auskühlen. Inzwischen zerquirlt man zehn bis zwölf frische Eidotter mit 220 Gramm Zucker, verrührt sie mit dem Rahm, seiht denselben durch, füllt eine Anzahl Crêmebecher mit der Masse, stellt sie bis zur Hälfte in ein Casserol oder Bain-marie mit kochendheißem Wasser über schwache Kohlengluth, deckt sie mit einem Deckel zu, den man ebenfalls mit einigen glühenden Holzkohlen belegt, und läßt sie auf diese Weise eine halbe Stunde ganz langsam dämpfen, wobei das Wasser in dem Casserol jedoch nie den Siedegrad erreichen darf, weil die Crême sonst gerinnen und unten Wasser ziehen würde. Sobald die Crême fest und einem zitternden Gelée ähnlich erstarrt ist, nimmt man die Becher aus dem Wasser, wischt sie sauber ab und läßt sie erkalten, um sie später auf einem bedeckten Präsentirbret nebst den silbernen oder porzellanenen dazu gehörigen Löffeln zu Tisch zu geben.

Milch=Becher mit Caramel. Nachdem man 1 Liter Rahm mit einem Stückchen Vanille eine Weile langsam gekocht hat, schmilzt man 100 Gramm gestoßenen Zucker unter fortwährendem Umrühren über mäßigem Feuer so lange, bis der Zucker eine kastanienbraune Färbung angenommen hat, gießt den Rahm hinzu und läßt ihn mit dem Caramel kochen, bis der Zucker sich völlig losgekocht und aufgelöst hat, worauf man das Ganze zum Auskühlen bei Seite stellt, später mit zehn Eidottern und noch 100 Gramm gestoßenem Zucker tüchtig verquirlt, durchseiht, in die Becher füllt und nach oben angegebener Art im Wasserbade kocht.

Milch=Becher mit Chocolade. 200 Gramm geriebene feine Chocolade werden in ein Casserol gethan, mit 125 Gramm Zucker und einer Obertasse heißem Wasser über dem Feuer so lange verrührt, bis die Chocolade zu einem glatten Brei geworden ist; hierauf quirlt man zehn Eidotter in einem Liter kaltem Rahm, schüttet denselben zu der Chocolade, verrührt ihn tüchtig damit und streicht die Mischung mehrmals durch ein feines Haarsieb, gießt sie in die Crêmebecher und dämpft sie im Wasserbade, bis sie erstarrt ist.

Milch=Becher mit Kaffee. Man brennt 200 Gramm feinen Mokka hellbraun, schüttet die Bohnen noch heiß aus der Trommel in 1 Liter siedenden Rahm, deckt diesen fest zu und läßt ihn auskühlen. Sobald der Rahm kalt geworden ist und den Kaffeegeschmack völlig in sich aufgenommen hat, gießt man ihn durch, verrührt ihn mit zwölf Eidottern und 200 Gramm gestoßenem Zucker, seiht ihn nochmals durch ein Haarsieb, füllt ihn in die Crêmebecher und läßt die Masse im Wasserbade starr werden.

Milch=Becher mit Mandeln. 125 Gramm süße Mandeln werden geschält, mit etwas Rosenwasser oder Rahm fein zerrieben und mit 1 Liter kochendem Rahm verrührt, worauf man den Rahm gut zugedeckt auskühlen läßt; dann schlägt man zehn Eidotter mit 200 Gramm Zucker schaumig, preßt den mit Mandeln vermischten Rahm durch ein Tuch, verquirlt ihn gehörig mit den Eidottern und dem Zucker, seiht ihn nochmals durch, füllt ihn in die Becher und kocht die Crême im Bain-marie wie gewöhnlich. Auf dieselbe Art giebt man dem Rahm einen Beigeschmack von Pistazien oder Haselnüssen.

Milch=Becher mit Maraschino. Nachdem man zehn bis zwölf Eidotter mit 200 Gramm Zucker zu Schaum gerührt und mit 1 Liter kaltem Rahm zerquirlt hat, gießt man ein halbes Weinglas Maraschino zu, seiht den Rahm durch ein Haarsieb, schüttet ihn in die Becher und läßt ihn im Wasserbade zu einer Crême erstarren.

Milch=Becher mit Orangenblüthen. Hat man frische oder geröstete Orangenblüthen, so stößt man eine Handvoll davon mit etwas Zucker in einen Marmormörser, thut sie in 1 Liter siedenden Rahm, läßt diesen zugedeckt erkalten, seiht ihn durch, quirlt ihn mit zehn Eidottern und 200 Gramm Zucker und füllt ihn in die Becher.

Milch=Becher mit Thee. In 1 Liter kochenden Rahm thut man zwei Eßlöffel feinen Peccothee, deckt den Rahm zu, läßt ihn auskühlen und gießt ihn durch; indessen rührt man zwölf Eidotter mit 230 Gramm Zucker zu Schaum, schüttet den Rahm hinzu, quirlt Alles gehörig durch, seiht das Ganze nochmals durch ein Haarsieb, füllt es in die Becher und beobachtet dann das gewöhnliche Verfahren.

Milch=Becher mit Vanille. Man schneidet eine halbe oder auch eine kleine ganze Stange Vanille in kleine Stückchen, läßt sie in 1 Liter Rahm langsam zum Kochen kommen, eine Weile ziehen und den Rahm gut bedeckt allmählich auskühlen. Währenddem rührt man zehn Eidotter mit 200 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, schüttet den Rahm nach und nach hinzu und seiht ihn mehrmals durch, gießt ihn in die Becher, stellt dieselben eine halbe Stunde in das Bain-marie mit kochend heißem Wasser und läßt die Crême ordentlich starr werden.

Milch= und Bier=Suppe, s. Bier=Suppe.

Milch=Brei, s. Mehl=Brei, Milch=Gries, Milch=Grütze, Milch=Hirse u. s. w.

Milch=Brei mit Mandeln. 250 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält und mit etwas Rosenwasser gestoßen, in 1 Liter Milch geschüttet und mit dieser langsam zum Kochen gebracht, worauf man 80 Gramm Zucker, zwei Löffel Rosenwasser und eine Prise Salz hinzufügt, drei Eßlöffel in kalter Milch aufgelöstes Stärkemehl in die siedende Milch verrührt und das Ganze unter fortdauerndem Umrühren zu einem dicklichen Brei kocht. Man richtet ihn auf einer runden flachen Schüssel an, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und besteckt ihn mit dünnen Citronatstreifchen.

Milch=Brödchen. Man siebt 1 Kilogramm Weizenmehl in eine Schüssel, läßt es laulichwarm werden, macht in der Mitte eine Grube und schüttet 70 Gramm in lauer Milch aufgelöste Preßhefe hinein, verrührt dieselbe mit einem Theile des Mehles und stellt das Hefenstück zugedeckt zum Aufgehen warm. Hierauf gießt man zu dem aufgegangenen Teig noch 3/8—1/2 Liter lauwarme Milch, thut einen halben Eßlöffel Salz und 60 Gramm Butter hinzu, verarbeitet das Ganze zu einem feinen, nicht zu festen Teig, schlägt denselben, bis er Blasen wirft, läßt ihn abermals aufgehen, formt ihn zu kleinen runden oder länglichen Brödchen, legt sie auf ein gebuttertes Blech, stellt sie noch eine Weile an den warmen Ofen, bestreicht sie mit Eigelb, das mit etwas Wasser zerquirlt ist, und bäckt sie eine Viertelstunde in einem gut durchheizten Ofen. — Oder man zerrührt 70 Gramm in etwas Wasser aufgelöste Preßhefe mit einer Obertasse lauer Milch und einigen Eßlöffeln Mehl in einem Töpfchen, stellt dasselbe warm, läßt die Hefen um das Doppelte aufgehen, gießt sie dann in eine Schüssel mit 1 Kilogramm erwärmtem Weizenmehl, schüttet drei in lauer Milch zerquirlte Eier zu und verknetet den Teig mit 80 Gramm weichgemachter Butter und etwas Salz zu einer lockeren Masse. Nachdem dieselbe tüchtig durchgearbeitet ist, formt man runde, eigroße Brödchen daraus, legt sie auf ein gebuttertes Blech, läßt sie nochmals ordentlich aufgehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie eine Viertelstunde in einer heißen Röhre. — Noch etwas anders ist folgendes Recept: Aus 1 Kilogramm erwärmtem Mehl und 70 Gramm aufgelösten Hefen setzt man ein Hefenstück an, läßt es aufgehen, thut dann 70 Gramm Zucker, etwas Salz, 70 Gramm Butter und so viel laue Milch hinzu, daß ein mäßig fester Teig wird, stellt ihn abermals zum Aufgehen warm, schlägt und wirkt ihn gehörig durch, formt ihn zu kleinen länglichen oder runden Brödchen, läßt sie auf dem Blech noch eine Weile gehen, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei guter Hitze goldgelb.

Milch=Brod, mürbes, auf Wiener Art. Zwei Kilogramm gewärmtes feines Weizenmehl werden in eine Schüssel gesiebt, mit einem Eßlöffel voll Salz vermischt und in der Mitte des Mehls eine Vertiefung gemacht, wohin man 80—90 Gramm aufgelöste Preßhefe schüttet, die man mit ein wenig Mehl und 1/4 Liter lauer Milch zu einem Hefenstück verrührt. Nachdem dasselbe gehörig aufgegangen, zerquirlt man drei ganze Eier und acht Eidotter mit drei Eßlöffeln Zucker und 1/2 Liter lauwarmer Milch, schüttet Alles zu dem Mehl und be-

arbeitet den Teig so lange mit einem Rührlöffel, bis er Blasen wirft, thut 250 Gramm zerlassene Butter hinzu, schlägt den Teig abermals damit ab und legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret. Nun theilt man ihn in vier Theile, wirkt jeden derselben sehr gut durch und arbeitet noch etwas Mehl, nach Belieben auch gereinigte Corinthen oder Rosinen hinein, formt runde Brödchen daraus, läßt sie auf einem Blech recht gut aufgehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bäckt sie bei guter Hitze hellbraun.

Milchbrod-Auflauf. Von sechs bis sieben Milchbrödchen reibt man auf einem Reibeisen leicht die Rinde ab, weicht die Brödchen in Milch ein, drückt sie aus, rührt sie über dem Feuer mit 125 Gramm Butter zu einem Brei ab, der sich vom Casserol ablöst, schüttet denselben aus, und läßt ihn kalt werden. Hierauf rührt man drei ganze Eier, sieben Eidotter, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 6 Gramm gestoßenen Zimmt, einige Löffel Rahm und eine Prise Salz hinzu, mischt den steifen Schnee der sieben Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine gut gebutterte Form und bäckt den Auflauf drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. Man servirt ihn nur mit Zucker bestreut, oder auch mit einer Wein- oder Obst-Sauce.

Milch-Brode, gefüllte. Man bäckt selbst oder läßt sich eine Anzahl kleiner, feiner Milch-Brödchen backen, die etwa nur halb so groß als die gewöhnlichen sind, reibt die äußere Rinde ein wenig ab, schneidet oben einen Deckel ab und höhlt die Krume von inwendig zum großen Theil aus; hierauf schält und hackt man 90 bis 100 Gramm süße Mandeln, vermischt dieselben mit der abgeriebenen Rinde, etwas Zucker, Zimmt, 100 Gramm gereinigten Corinthen und ein wenig gehackter Citronenschale, feuchtet die Mischung mit einigen Löffeln Weißwein an, füllt die ausgehöhlten Brödchen damit, bindet den Deckel darauf, taucht sie in geschlagenes Ei, kehrt sie in geriebener Semmel um und bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten goldbraun, läßt sie auf einem Löschpapier entfetten und servirt sie mit einer darüber gegossenen Hagebutten- oder Wein-Sauce. Anstatt der Fülle von Mandeln und Corinthen kann man auch eine solche von weichgedünsteten und durchgestrichenen Kirschen mit einigen Löffeln geriebener, in Butter gerösteter Semmel, Zucker, Zimmt und Citronenschale herstellen.

Milch-Brode, gefüllte, in die Suppe. Von kleinen Milch-Brödchen, die höchstens die Größe eines silbernen Fünfmarkstückes haben dürfen, schneidet man einen Deckel ab, beseitigt mit einem Kaffeelöffel die Krume aus den Brödchen, feuchtet sie sammt den Deckeln ein wenig mit Milch an, dünstet kleinwürfliggeschnittene, zuvor blanchirte Kalbsmilche, feingeschnittene Champignons und eine Obertasse voll junger grüner Erbsen in Butter, füllt die Mischung in die ausgehöhlten Brödchen, befestigt die Deckelchen mit Eiweiß darauf, taucht sie in geschlagene Eier und geriebene Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz und legt sie in braune klare Bouillon-Suppe ein.

Milch-Brödchen mit Obst-Sauce. Eine Anzahl Milchbrödchen werden von der Rinde befreit, in Milch, die mit einigen Eidottern zerquirlt ist, eingeweicht, mit dünnen Mandelstreifchen besteckt, in heißem Schmalz goldbraun gebacken und mit Kirsch-, Hagebutten-, Himbeer- oder Johannisbeer-Sauce aufgegeben.

Milchbrod-Pudding. Man reibt 1/2 Kilogramm altbackenes Milchbrod, verrührt es gehörig mit 125 Gramm geklärter Butter, fast 3/4 Liter Milch, zwölf nach und nach hinzugeschlagenen Eidottern, der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone, 125 Gramm Zucker, einem Eßlöffel Zimmt und dem steifgeschlagenen Schnee der zwölf Eiweiße sowie einer kleinen Prise Salz, füllt die Masse in eine gebutterte Form, läßt den Pudding zwei Stunden im Wasserbade kochen und giebt eine Obst- oder Wein-Sauce dazu.

Milch-Chocolade, s. Chocolade.

Milch, condensirte. Seit lange war es ein Gegenstand vielfacher Versuche von Seiten berühmter Chemiker, die Milch durch Verdampfen eines Theils oder des ganzen darin enthaltenen Wassers zu verdicken und ihr dadurch eine derartige Haltbarkeit zu verleihen, daß sie namentlich zum Mitnehmen auf weite Reisen zu Land und See geeignet würde. Wahrscheinlich einer der ersten Erfinder eines solchen Verfahrens war Malbec in Paris, welcher 1826 ein Patent darauf nahm; er dampfte die mit 1/16 ihres Gewichts Zucker versetzte Milch in einem silbernen Gefäß auf einem Wasserbad unter beständigem Umrühren zu einer festen, spröden Masse ein, welche in Bleifolie eingeschlagen und beim Gebrauch in heißem Wasser aufgelöst wurde; indessen machte man keinen Versuch, dieses Experiment in größerem Maßstabe auszuführen. 1835 tauchte abermals eine neue Erfindung dieser Art auf, welche zwar patentirt wurde, trotzdem aber bald wieder in Vergessenheit gerieth; 1847 wurden neue Verfahrungsweisen des Engländers Grimwate und des Franzosen de Lignac patentirt, auch in Deutschland wurden von mehreren Seiten Versuche gemacht, doch wollte es noch immer nicht gelingen, der eingedickten Milch die nöthige Haltbarkeit zu verschaffen; 1849 begann der amerikanische Chemiker Horsford seine Arbeiten über Conservirung der Milch und erzielte ein vorzügliches Verfahren, welches Dalson und Blatchford noch verbesserten. Letzterer errichtete in New-York eine Fabrik, wo er condensirte Milch in festen Tafeln herstellt; 1856 nahm auch Gail Bordon in Galveston, der bereits

zur Conservirung von Fleisch und anderen Nahrungsmitteln vortreffliche Erfindungen gemacht, ein Patent auf Bereitung von condensirter Milch ohne Zuckerzusatz, später mit Zuthat von Zucker, welche er in Form eines Syrups in verlötheten Blechbüchsen versendete. In Deutschland hat sich in neuerer Zeit ganz besonders Professor Trommer durch vieljährige Untersuchungen über Condensirung der Milch verdient gemacht und folgendes Resultat erreicht: Die sehr sorgsam durchgeseihte Milch wird zunächst über freiem Feuer bis zum Kochen erhitzt, dann nochmals durchgeseiht und im Wasserbade langsam unter Zusatz von gut geläutertem und abgeschäumtem Zucker (etwa 100—115 Gramm auf 1 Liter Milch) bei stetem gelindem Umrühren zur Consistenz eines dickflüssigen Syrups eingedampft. Auf ähnliche Art condensirte Milch wird z. B. von der Anglo-Swiß-Compagnie zu Cham in der Schweiz und zu Rickenbach im Allgau in großem Maßstabe hergestellt und bildet seit einigen Jahren einen ganz bedeutenden Handelsartikel; sie wird in verlötheten Blechbüchsen verschickt, hält sich ausgezeichnet und giebt, mit kaltem oder warmem Wasser verrührt (auf die Tasse Wasser ein bis zwei Kaffeelöffel von der condensirten Milch gerechnet) eine Mischung, die sich nur durch den etwas süßeren Geschmack von frischer, eben abgekochter Milch unterscheiden läßt und nicht allein für Reisen, sondern auch in großen Städten ein ausgezeichnetes Auskunftsmittel zur Erlangung einer vortrefflichen, reinen und unverfälschten Milch bietet. Man benützt sie deshalb ganz besonders als Ersatz der Muttermilch sowie zur Nahrung für solche Kinder, die zwar dem Säuglingsalter bereits entwachsen sind, aber doch noch viel Milch trinken, und kann sicher sein, daß sie stets wohlschmeckend ist und gut bekommt.

Milch-Crême. Man rührt in einem Casserol zehn Eidotter mit 150 Gramm Zucker zu Schaum, mischt eine Obertasse sehr feines Mehl hinzu, stellt es über gelindes Feuer, gießt nach und nach unter fortdauerndem Schlagen 1 1/2 Liter frische Milch zu und rührt das Ganze zu einer dicklichen Crême ab, die man mit dem steifen Schnee der zehn Eiweiße vermischt und erkalten läßt; hierauf mengt man noch 1/2 Liter zu Schaum geschlagenen Rahm, einige Eßlöffel voll Vanillenzucker und 15 Gramm aufgelöste und abgekühlte Gelatine zu der Crême, rührt Alles gehörig durcheinander, füllt es in eine große Schale oder mehrere kleinere Crême-Schalen und stellt dieselben bis zum Gebrauch auf Eis. — Eine andere Art von Milch-Crême erhält man auf folgende Art: Fünfzehn ganze Eier werden mit 125 Gramm gestoßenem Zucker und zwei Eßlöffeln Vanillezucker nebst einem Löffel Kartoffelmehl zu Schaum gerührt, mit 1 Liter frischer Milch vermischt, über gelindem Feuer zu einer Crême abgeschlagen und diese in einer Schale zum Erkalten hingestellt.

Milch-Crême mit Arak. 70 Gramm frische Butter werden geschmolzen, mit einem Eßlöffel feinem Mehl verrührt, ohne daß letzteres gelb werden darf, dann gießt man unter fortgesetztem Umrühren 1 Liter Milch zu, rührt zehn Eidotter, 125 Gramm Zucker, sowie die abgeriebene Schale einer Citrone hinein, schlägt die Mischung stark, bis sie beinahe kocht, schüttet die Crême rasch in eine Schale, mischt eine Tasse feinen Arak darunter und läßt das Ganze erkalten.

Milch-Curry. Die Ueberbleibsel von jedem beliebigen weißen, gekochten großen Fisch werden von Haut und Gräten befreit, in zierliche Scheiben geschnitten, mit Mehl bestäubt und, falls man etwa 1 Kilogramm Fisch hat, mit zwei feingehackten Chalotten in Butter gebacken oder gebraten. Hierauf streut man einen Eßlöffel Currypulver über den Fisch und läßt ihn warm stehen, schwitzt zwei Eßlöffel Mehl in 70 Gramm Butter kraus, bis es zu steigen beginnt, ohne sich zu färben, fügt einen knappen Theelöffel Salz, einen halben Theelöffel voll gemischtes Gewürz und etwa 1/2 Liter frische Milch hinzu, läßt Alles unter fortgesetztem Umrühren einige Minuten kochen, legt die Fischstücke hinein, dämpft sie eine halbe Stunde langsam darin und beträufelt sie beim Anrichten mit dem Saft einer halben Citrone.

Milch, dicke, oder saure. Man gießt einige Liter frische süße Milch in eine Terrine oder gleich in Suppenteller aus, läßt sie an einem nicht allzu kühlen Ort, z. B. in der Speisekammer, 24—36 Stunden ganz ruhig stehen, ohne daran zu rühren oder die Milch zu schütteln, bis dieselbe dick und geronnen ist, worauf man sie mit geriebenem Brod, Zucker und Zimmt im Sommer zum Abendbrod giebt. Will man dieses ländliche erfrischende Gericht, welches Viele sehr lieben, noch etwas verfeinern, so läßt man die Milch in einem größeren Napf sauer werden, reibt die Schale von 1—1 1/2 Citronen auf etwa 150—180 Gramm Zucker ab, stößt den Zucker, mischt ihn unter die Milch und schlägt dieselbe mit dem Schneebesen möglichst schaumig, thut sie in eine Terrine und servirt geriebenes Schwarzbrod dazu. Sehr gut und kräftig schmeckt auch die Zuthat von einem Weinglas voll Rum zu der mit Citronenzucker gewürzten Milch.

Milch, gebackene. Man zerquirlt fünf bis sechs ganze Eier in 1 Liter Milch, thut 70 bis 80 Gramm Zucker und etwas gestoßenen Zimmt, nach Belieben auch 70 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln sowie 125 Gramm gereinigte Corinthen hinzu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Porzellanschüssel, stellt sie auf einem Dreifuß in den mäßig heißen Ofen und läßt sie drei Viertelstunden backen, bis sie oben eine schön goldgelbe Farbe erhalten hat. — Oder man zerquirlt acht Eier und 200 Gramm gestoßenen Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer großen halben Citrone in 1 1/2 Liter

Milch, seiht dieselbe dann durch ein feines Sieb in eine Schüssel oder Porzellanform, stellt diese in ein Gefäß mit kochendem Wasser, welches bis zur Hälfte der Form reichen und nur ganz leise fortkochen darf, läßt die Milch 1¼ Stunde darin backen, nimmt die Form aus dem Wasser, wischt sie sauber ab, verziert die Oberfläche der Speise mit feingeschnittenem Citronat und giebt sie warm oder kalt zu Tisch.

Milch-Gelée. ¼ Liter halb Milch, halb Rahm wird mit 180 Gramm Zucker und etwas fein abgeschälter Citronenschale aufgekocht und zum Erkalten hingestellt; wenn die Milch beinahe kalt ist, nimmt man die Citronenschale heraus, rührt vorsichtig ¼ Liter Rheinwein nebst einem Eßlöffel voll Citronensaft und 16 Gramm aufgelöster Gelatine hinzu, setzt das Umrühren 10 Minuten lang fort, schüttet Alles in eine Glasschale und läßt das Gelée auf Eis oder in frischem Wasser starr werden.

Milch-Graupen, s. Graupen in Milch gekocht.

Milch-Gries, s. Gries-Mus.

Milch-Grütze, s. Grütze, dicke.

Milch-Hirse, s. Hirse-Brei.

Milch-Kaltschale, s. auch Buttermilch-Kaltschale und Milch, dicke. Die einfachste und ursprünglichste Art, diese Kaltschale zu bereiten, besteht darin, Semmel oder Schwarzbrod in eine Terrine zu schneiden und kalte Milch, welche nicht ganz frisch gemolken ist, sondern bereits 10—12 Stunden gestanden hat, damit sich etwas Rahm auf der Oberfläche ansammeln konnte, darüber zu gießen. — Auf feinere Art verfährt man folgendermaßen: Man bringt ungefähr 2 Liter Milch mit 125 Gramm Zucker und einigen Stücken ganzem Zimmt oder Citronenschale zum Kochen, legirt sie mit drei bis vier Eidottern, seiht sie durch, läßt sie völlig erkalten und richtet sie über zerbrochenen Zwiebacken an.

Milch-Kaltschale mit Eierklößen. Man kocht 2 Liter Milch mit 200 Gramm Zucker und einer Prise Salz auf, legirt sie mit vier Eidottern, seiht sie durch ein Sieb, läßt sie erkalten und mischt ein Liqueurglas Maraschino oder Noyeau darunter. Inzwischen bereitet man die Eierklöße, indem man sechs ganze Eier und zwei Eidotter mit ½ Liter Rahm, einer Prise Salz und zwei Eßlöffeln Zucker sehr gut zerquirlt und das Ganze durch ein feines Sieb in einen mit Butter ausgestrichenen Topf oder in eine Form schüttet; man setzt dieselbe in ein Casserol mit so viel heißem Wasser, daß die Form oder der Topf bis zur Hälfte darin steht, deckt das Casserol zu und läßt es so lange über gelindem Feuer stehen, bis die Eiermasse gelée-artig fest geronnen ist, doch darf das Wasser in dem Casserol nicht etwa zum scharfen Kochen kommen, sondern blos leise zittern, sonst wird die Eiermasse durchlöchert und ungenießbar. Man läßt die Masse erkalten, sticht mit einem Löffel Klößchen davon ab und legt dieselben in die Kaltschale ein.

Milch-Kaltschale mit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren. Zwei Liter Milch werden mit 200 Gramm Zucker und einer Messerspitze Salz aufgekocht, mit vier Eidottern abgezogen und kaltgestellt; beim Anrichten thut man ¾—1 Liter gut gelesene und einige Stunden lang eingezuckerte Walderdbeeren hinein. Nach Belieben kann man statt der abgekochten, legirten Milch auch frische, schaumig gequirlte hierzu verwenden und gestoßenen Zucker nebst geriebenem Brod besonders dazu serviren. Ganz auf gleiche Art thut man auch eingezuckerte Heidelbeeren oder dick eingekochtes Heidelbeermus sowie Himbeeren in die Milch.

Milch-Kaltschale mit Fliederblüthen. 1½ bis 2 Liter Milch werden zum Kochen gebracht, dann wirft man ein bis zwei Dolden Flieder- oder Hollunderblüthen hinein, läßt sie einige Augenblicke darin ziehen, gießt die Milch durch ein Haarsieb, kocht sie mit etwas Zucker und einer Prise Salz nochmals auf, zieht sie mit einigen Eidottern ab, schüttet sie in eine Terrine, belegt die ganze Oberfläche der Milch mit versüßtem Eiweißschnee, siebt Zucker oben darauf und färbt den Schnee mit einer darüber gehaltenen glühenden Schaufel, wonach man die Kaltschale bis zum Gebrauch in den Keller stellt.

Milch-Kaltschale mit Gries. 150—200 Gramm Gries werden mit Milch und etwas Zucker zu einem sehr steifen Brei ausgequellt, in eine mit Milch ausgespülte Form fest eingedrückt und zum Erkalten hingestellt. Währendem kocht man 2 Liter Milch mit etwas Zucker, Vanille, Zimmt oder Citronenschale, legirt sie mit vier Eidottern, seiht sie durch, läßt sie kalt werden und legt den in Würfel zerschnittenen kalten Gries hinein.

Milch-Kaltschale mit Mandeln, s. Mandel-Kaltschale.

Milch-Kaltschale mit Pfirsichblättern. In 1½—2 Liter kochende Milch thut man drei bis vier Pfirsichblätter, die derselben einen feinen Geschmack nach bitteren Mandeln geben, läßt sie einige Augenblicke darin ziehen, gießt die Milch durch, thut 180 Gramm Zucker und eine kleine Prise Salz daran, quirlt sie mit vier Eidottern ab und stellt sie kalt. Man richtet sie über zerbrochenem Zwieback an, legt auch, wie bei der Flieder-Kaltschale, versüßten Eiweißschnee darauf, den man mit einer glühenden Schaufel garmacht, oder giebt kleine Biscuits dazu.

Milch-Kaltschale mit Reis. Entweder verfährt man dabei so, daß man 125 Gramm besten Reis in reichlichem Wasser ausquellt, so daß die Reiskörner weich werden, aber doch ganz bleiben, worauf man sie in kaltem Wasser

kühlt und auf einem Siebe abtropfen läßt, um sie dann in die Milch zu thun, die zuvor mit Zucker und etwas Vanille oder Zimmt aufgekocht, mit Eidottern legirt und kaltgestellt worden war. — Oder man quellt den Reis gleich in 2 Liter Milch mit 200 Gramm Zucker und etwas kleingeschnittener Vanille, Citronenschale u. dergl. aus, schüttet noch etwas Milch zu, nimmt das Gewürz heraus, zieht die Milch mit einigen Eidottern und einer Prise Salz ab und läßt sie erkalten.

Milch-Kaltschale mit Schneeklößchen. Zu 2½—3 Liter Milch thut man 250 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, sowie eine Prise Salz und etwas ganzen Zimmt, bringt die Milch zum Kochen, quirlt sie mit acht gut geschlagenen Eidottern ab und schüttet sie in eine Terrine. Das Weiße der acht Eier hat man inzwischen zu sehr steifem Schnee geschlagen und mit gestoßenem Zucker versüßt; sobald die Milch in die Terrine gegossen ist, sticht man mit einem silbernen Löffel einzelne Stücke von dem Schnee ab, legt sie in ein anderes Gefäß mit kochender Milch ein, läßt sie darin gar werden und setzt sie dann auf die Oberfläche der Eiermilch, oder kocht sie in derselben Milch ab, bevor sie mit den Eiern abgequirlt ist, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und thut sie später in die Terrine mit der legirten Milch, welche man im Keller gehörig auskühlen läßt.

Milch-Kaltschale mit Vanille. Man schneidet eine halbe Schote Vanille in sehr kleine Stückchen, thut sie in einen Topf, übergießt sie mit ½ Liter siedender Milch, deckt den Topf zu, stellt ihn bei Seite und läßt die Milch eine Stunde mit der Vanille ziehen; hierauf gießt man noch 2½ Liter kalte Milch zu, fügt 200 Gramm Zucker und eine Prise Salz bei, bringt Alles zum Kochen und legirt es mit fünf bis sechs Eidottern und etwas glattgerührtem Arrowroot, seiht die Milch durch und schüttet sie in die Terrine, die man in kaltes Wasser stellt. Man servirt diese Kaltschale mit zerbrochenen feinen Zwiebacken oder Schneeklößchen, welche mit Zucker und Vanille gewürzt und zuvor in der kochenden Milch gargemacht sind.

Milch-Kaltschale mit Wein. Auf 250 Gramm Zucker reibt man die Schale einer großen Citrone ab, stößt den Zucker fein und schlägt ihn mit zehn Eidottern und einem gehäuften Eßlöffel Kartoffelmehl zu Schaum, wobei man nach und nach 2 Liter gute Milch und ¾ Liter weißen Wein zugießt und die Mischung über gelindem Feuer bis zum Dickwerden rührt, um sie dann kalt werden zu lassen und mit Biscuits oder feinem Zwieback aufzugeben.

Milch-Klöße. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit vier ganzen Eiern, 100 Gramm geriebener Semmel und einer Prise Salz vermischt, worauf man den Teig mit Hülfe von etwas Mehl zu runden Klößen formt und diese in 1½ Liter mit Zucker versüßte siedende Milch einlegt; sobald die Klößchen durchgekocht sind, nimmt man sie heraus, quirlt die Milch mit einigen Eidottern und etwas Salz ab und gießt sie über die Klöße.

Milch-Limonade, englische. Von zwei schönen Citronen schält man die gelbe Schale sehr dünn ab, preßt den Saft der Früchte aus, legt die kleingeschnittene Schale hinein und läßt ihn in einem zugedeckten Gefäß 12 Stunden stehn, worauf man ihn durchseiht, mit 1 Kilogramm zu Syrup geläutertem Zucker, einer Flasche Weißwein oder Sherry und 2½ Liter frischer, kochendheißer Milch vermischt. Man klärt die Limonade durch öfteres Durchgießen mittelst eines Geléebeutels oder Filtrirsacks und erhält so ein sehr erfrischendes Sommergetränk. — In kleinerer Quantität stellt man die Limonade her, indem man 250 Gramm Hutzucker in ½ Liter Wasser läutert, ½ Liter kalte Milch, ⅛ Liter geklärten Citronensaft und ⅛ Liter leichten Weißwein hinzufügt, das Ganze sehr gut vermischt und durch den Filtrirsack seiht.

Milch-Nudeln. Aus zwei bis drei Eiern, dem nöthigen Mehl und etwas Salz wird ein fester Teig gemacht, dünn ausgerollt und in feine Nudeln geschnitten; hierauf bringt man 1 Liter Milch mit 100 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und etwas kleingeschnittener Vanille zum Kochen, rührt die gut abgetrockneten Nudeln hinein, setzt das Gefäß auf einen Dreifuß in den Ofen oder auf gelindes Kohlenfeuer und läßt die Nudeln so lange kochen, bis sie eine hellgelbe Kruste haben, worauf sie mit etwas Milch übergossen und vom Feuer genommen werden. Nach 5 Minuten rührt man sie leicht durcheinander, richtet sie an und bestreut sie mit Zucker.

Milch-Punsch, englischer. Man reibt die gelbe Schale von drei schönen Citronen auf ½ Kilogramm Zucker ab, legt diesen in Stücke zerschlagen in eine Terrine, preßt den Saft der Früchte darüber, reibt eine kleine halbe Muskatnuß hinzu und schüttet eine Flasche feinen Rum darauf, mischt Alles gehörig durcheinander und läßt es gut zugedeckt über Nacht stehen. Dann gießt man 1 Liter siedendes Wasser und 1 Liter kochende Milch an, stellt die Mischung 2 Stunden zugedeckt hin, seiht sie mehrmals durch einen Flanellbeutel, in den man ein Stück Löschpapier gelegt hat, bis der Punsch vollständig klar ist, und trinkt ihn dann kalt. — Oder man legt 375 Gramm Zucker, an dem man die Schale von zwei Citronen abgerieben, in eine Terrine, fügt nach und nach den Saft der Citronen, 1 Liter heiße Milch, 1 Liter heißes Wasser, einige Stückchen kleingeschnittene Vanille, eine Prise geriebene Muskatnuß und eine Flasche guten Arak hinzu und läßt die Terrine fest zugedeckt über Nacht stehen. Am

folgenden Morgen seiht man die geronnene Flüssigkeit durch einen Flanellbeutel, bis sie klar ist, füllt sie in Flaschen und giebt den Punsch kalt; er läßt sich beliebig lange aufbewahren. — Noch anders lautet folgendes Recept: In eine Flasche feinen Rum thut man die dünn abgeschälte Schale von drei Apfelsinen und drei Citronen, verkorkt die Flasche wieder fest und läßt die Schalen zwei Tage darin ausziehen. Hierauf reibt man an 1 Kilogramm Hutzucker die Schale von sechs Citronen ab, drückt den Saft derselben, wie auch der zuvor schon abgeschälten Citronen und Apfelsinen, über den Zucker, fügt 2 Liter siedendes Wasser, 1½ Liter kochende Milch und einen halben Theelöffel voll geriebene Muskatnuß hinzu und mischt Alles sehr gut durcheinander, bis der Zucker völlig zergangen ist. Nun gießt man den Rum an, seiht den Punsch so lange durch, bis er ganz klar ist, füllt ihn auf Flaschen und verkorkt dieselben ganz fest. Solcher Milch-Punsch ist im Sommer, namentlich bei Gelegenheiten wie Land-Partien, Picknicks, Bällen u. dergl., ein sehr erquickendes und unschädliches Getränk von außerordentlich angenehmem Geschmack.

Milch-Punsch zum Aufbewahren auf längere Zeit. Von vierundzwanzig schönen Citronen wird die Schale sehr fein abgeschält und nebst zwei geriebenen Muskatnüssen 24 Stunden in 1 Liter Rum oder Arak gut verkorkt an einen warmen Ort gestellt, damit alles Arom gut herausgezogen werde. Dann preßt man den Saft der vierundzwanzig Citronen auf 1½ Kilogramm Zucker, wobei man alle Kerne sorgfältig beseitigt, thut den Zucker in ein großes Porzellan- oder Steingefäß, schüttet 3 Liter Wasser, 3 Liter feinen Rum oder Cognac sowie den durchgeseihten Rum, worin die Citronenschale und Muskatnuß gewesen war, darüber, rührt Alles gehörig um, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist, und gießt zuletzt unter fortgesetztem Umrühren 2½ Liter siedende Milch zu, legt einen festschließenden Deckel auf das Gefäß, läßt die Flüssigkeit 2 Stunden ruhig stehen und klärt den gewonnenen Punsch durch langsames, öfteres Filtriren durch einen Flanellbeutel, bis er ganz krystallhell ist, füllt ihn auf Flaschen, verkorkt und verpicht dieselben und bewahrt sie aufrechtstehend im Keller auf; er hält sich sehr lange und erlangt eigentlich erst nach ein- bis zweijährigem Stehen seine höchste Vollkommenheit.

Milch-Punsch mit Eiern, auf amerikanische Art. Man läßt eine Stange Vanille in 1 Liter kochender Milch ausziehen, gießt die Milch durch, thut 180 Gramm Zucker und 1 Liter süßen Rahm hinzu, kocht dies nochmals zusammen auf, quirlt es mit fünf bis sechs Eidottern ab, läßt die Flüssigkeit gut auskühlen und vermischt sie mit ungefähr ⅜ Liter Rum oder Arak.

Milch-Punsch mit Rahmschaum, auf amerikanische Art. Sechs Eidotter werden mit 250 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum gerührt, dann gießt man ⅜ Liter feinen Rum oder Arak hinzu, mischt den steifen Schnee der sechs Eiweiße und zuletzt 1½ Liter zu möglichst festem Schaum geschlagenen Rahm bei und servirt das vorzüglich schmeckende, auch für Damen geeignete Getränk.

Milch-Punsch, warmer. Man bringt 1 Liter frische Milch mit der dünnen Schale von einer kleinen Citrone langsam zum Kochen, bis der Geschmack aus der Citronenschale genügend ausgezogen ist, seiht die Milch durch, quirlt sie mit drei bis vier in kalter Milch gerührten Eidottern ab, fügt ein Weinglas Cognac und zwei Weingläser voll Rum hinzu, schlägt Alles über gelindem Feuer zu Schaum und füllt es in die Gläser.

Milch-Reis. 250 Gramm vom besten Reis werden gut gelesen, mit siedendem Wasser blanchirt und in 2 Liter guter Milch mit etwas Salz langsam ausgequellt; man läßt ihn beinahe eine Stunde unter öfterem Umrühren leise kochen, bis er vollständig weich und doch nicht ganz zerkocht ist; in der letzten Viertelstunde fügt man 50 Gramm frische Butter und zwei Eßlöffel Zucker hinzu und bestreut beim Anrichten den Brei dick mit Zucker und Zimmt.

Milch-Reis mit Aepfeln. Aus einer Mandel Borsdorfer Aepfeln oder 10—12 schönen Reinetten mit Zucker, wenig Wasser und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone wird ein steifes Mus gekocht, welches man durch ein Sieb streicht und in abwechselnden Schichten mit einem aus 200 Gramm Reis, 1½ Liter Milch, etwas Butter, Zucker und Vanille bereiteten Milch-Reis auf einer Schüssel anrichtet. Die oberste Schicht muß aus Reis bestehen, den man dick mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasirt.

Milch-Reis mit Chocolade. 250 Gramm Reis werden mit kochendem Wasser gebrüht, in 2 Liter Milch mit etwas Salz und einer halben Schote Vanille langsam weichgekocht und mit 125 Gramm Zucker versüßt, worauf man den Reis auf einer Schüssel anrichtet und mit 125 Gramm feiner, mit etwas Wasser oder Milch ganz dickflüssig gekochter Chocolade übergießt.

Milch-Reis mit Kürbis. Ein großes Stück abgeschälter, ausgeputzter Kürbis wird in kleine Theile zerschnitten, mit ein wenig Milch, Zucker, Zimmt und Citronenschale zu einem dicken Brei gekocht, durch ein Sieb gerieben und mit einem auf gewöhnliche Art bereiteten Milch-Reis aus 250 Gramm Reis vermischt.

Milch-Reis, kalter. 250 Gramm gebrühter Reis werden in 1½ Liter Milch oder Rahm mit einer Prise Salz, 125 Gramm Zucker,

etwas ganzem Zimmt und Citronenschale oder feingestoßenen bitteren Mandeln auf gelindem Feuer langsam ausgequellt, durch ein Sieb gerührt, in eine mit Milch angefeuchtete Form gefüllt, nach dem Erkalten auf eine Schüssel gestürzt und mit einer kalten Obst- oder Wein-Sauce aufgegeben.

Milch-Sauce, böhmische, zu kalten Mehlspeisen. ¾ Liter Milch setzt man mit 70 Gramm Zucker, etwas kleingeschnittener Vanille oder ganzem Zimmt, 12 Gramm feingestoßenen süßen und 5 Gramm bitteren Mandeln über gelindes Feuer, läßt sie gut zugedeckt langsam zum Kochen kommen und eine Weile ziehen, quirlt sie mit einem Löffel Kartoffelmehl, das man in ein wenig Orangenblüthenwasser glattgerührt hat, sowie mit vier Eidottern ab, seiht sie durch und läßt sie kalt werden.

Milch-Sauce, englische. Vier geschlagene Eidotter, zwei Theelöffel Mehl, zwei Eßlöffel Zucker, sowie etwas kleingeschnittene Vanille- oder Citronenschale werden gut untereinandergerührt, in ½ Liter Milch gethan und über gelindes Feuer gestellt, wo man die Mischung unter fortgesetztem Umrühren sehr heiß werden läßt, ohne daß sie kochen darf, durch ein Sieb gießt und zu verschiedenen Mehlspeisen aufgiebt.

Milch-Sauce, gewöhnliche. ½ Liter Milch wird mit 60 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer halben Citrone abgerieben hat, zum Kochen gebracht, worauf man vier bis fünf Eidotter mit einem Theelöffel Kartoffel- oder Weizenmehl, einer Messerspitze Salz und einigen Löffeln kalter Milch glatt verrührt und die Sauce damit abzieht.

Milch-Sauce mit Mandeln. Man schält und stößt 50 Gramm süße und acht Stück bittere Mandeln mit etwas Orangenblüthenwasser und Zucker, läßt sie mit ½ Liter Milch und zwei Eßlöffeln Zucker einmal aufkochen und eine Zeitlang ziehen, seiht die Milch durch, bringt sie nochmals zum Kochen und quirlt sie mit vier Eidottern und einem in Milch glattgerührten Kaffeelöffel voll Arrowroot oder Kartoffelmehl ab.

Milch-Sauce, säuerliche, zu Bohnen, Kartoffeln u. s. w. Aus 50—60 Gramm zerlassener Butter und einem Eßlöffel Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, verkocht dieselbe unter anhaltendem Umrühren mit ⅜—½ Liter frischer Milch, etwas Salz und weißem Pfeffer zu einer dicklichen Sauce, nimmt sie vom Feuer, vermischt sie mit einem Stück frischer Butter und einigen Eßlöffeln Weinessig, so daß sie einen angenehm säuerlichen Geschmack erhält, und vermengt entweder in Salzwasser weichgekochte Schnittbohnen oder gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln damit.

Milch-Sauce mit Vanille. In ½ Liter Milch thut man 60 Gramm Zucker und ein großes Stück fein geschnittene oder gestoßene Vanille, läßt die Milch langsam zum Kochen kommen, zieht sie mit einem gehäuften Kaffeelöffel Kartoffelmehl, das man in kalter Milch glattgerührt hat, sowie mit drei zerquirlten Eidottern ab und giebt die Sauce zu verschiedenen Mehlspeisen; ebenso kann man sie dann kalt werden lassen und zu kalten Mehlspeisen serviren.

Milch-Schöberl, Wiener. Ungefähr 180 bis 200 Gramm sehr frische Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach mit sechs ganzen Eiern, 70 Gramm Zucker und 125 Gramm feinem Mehl vermischt, worauf man die Masse in eine butterbestrichene Form füllt, die nur halb voll werden darf, und bei mäßiger Hitze langsam hellbräunlich bäckt. Dann nimmt man das Schöberl aus dem Ofen, sticht mit einem feinen Messer mehrmals hinein, gießt ¼ Liter kalte, gezuckerte Milch darüber und setzt die Speise gut zugedeckt in einen gelind warmen Ofen; sobald die Milch eingedrungen ist, wird das Auffüllen mit ¼ Liter warmer, mit Vanillezucker versüßter Milch wiederholt und so lange fortgesetzt, bis das Schöberl keine Milch mehr annimmt. Man stürzt es nun auf eine Schüssel aus, bestreut es mit Zucker und gießt beim Aufgeben etwas heiße Vanillenmilch darunter.

Milch, spanische. Das Weiße von neun bis zehn recht frischen Eiern wird in eine ziemlich flache Schüssel gethan und mit einer Gabel zu festem Schaum geschlagen; man setzt demselben zwei bis drei Eßlöffel gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone zu und fährt mit Schlagen fort, bis der Schnee völlig dick und sehr steif geworden ist. Während des Schneeschlagens siedet man 1 Liter Milch bei gelindem Feuer unter jeweiligem Umrühren langsam ab, schüttet die Milch in eine Schale, läßt sie an einem kühlen Orte erkalten, legt den steifen Eiweißschnee oben darauf und stellt die Milch auf Eis, um sie im Sommer zum Vesper- oder Abendbrod als Erfrischung zu serviren.

Milch-Spatzen. 1 Kilogramm Mehl wird mit kalter Milch, fünf Eiern und etwas Salz zu einem glatten, ziemlich festen Teig verrührt, den man mit dem Kochlöffel so lange bearbeitet und schlägt, bis er Blasen wirft; dann bringt man in einem Casserol schwach gesalzenes Wasser zum Kochen, legt von dem Teig mit einem in das siedende Wasser getauchten Messer längliche Spatzen hinein, läßt sie einmal aufkochen und nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus. Hierauf werden zwei Löffel Mehl in 70 Gramm Butter hellgelb geschwitzt, mit 1—1½ Liter Milch verkocht, die Spatzen hineingethan und zweimal zum Aufwallen gebracht; schließlich zieht man die Milch mit zwei Eidottern ab und gießt sie beim Anrichten über die mit brauner Butter und gerösteter Semmelkrume überschütteten Spatzen.

Milch-Strietzel. In 1 Liter lauwarmer Milch löst man 125 Gramm Preßhefe auf, mischt soviel feines, erwärmtes und durchgesiebtes Weizenmehl hinzu, als die Masse aufnimmt, stellt den Teig an einen warmen Ort, läßt ihn gehörig aufgehen, thut 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, fünf Eier, einen halben Eßlöffel Salz, 10 Gramm geschälte, feingehackte bittere Mandeln und ein wenig gestoßene Cardamomen nach und nach unter denselben, knetet und arbeitet ihn tüchtig durch, formt ihn zu beliebig großen, länglichen Strietzeln, die man nochmals auf dem Blech aufgehen läßt, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei gleichmäßiger Hitze hellbraun.

Milch-Strudel. Aus 250 Gramm feinem Mehl, zwei Eiern, noch einem Eiweiß, 40 Gramm zerlassener Butter, etwas Salz und ein wenig lauwarmem Wasser bereitet man einen festen Teig, arbeitet ihn mit den Händen gut durch, läßt ihn, mit einer gewärmten Schüssel bedeckt, eine halbe Stunde ruhen und stellt inzwischen die Füllung her, indem man 125 Gramm Butter schaumig reibt und mit sechs Eidottern, 1/4 Liter Rahm, einer Prise Salz, drei Löffeln Zucker und dem Schnee der Eiweiße vermischt. Nun treibt man den Teig auf einem Tisch, der mit einem mehlbestäubten Tuch bedeckt ist, dünn auf, zieht ihn mit den Händen so fein als möglich aus, bestreicht ihn mit der Fülle, überstreut ihn mit gereinigten Corinthen und Rosinen, rollt ihn leicht zusammen und legt ihn schneckenförmig zusammengewunden in ein butterbestrichenes Casserol, gießt 1/2 Liter siedende Milch oder Rahm unten in das Gefäß, überpinselt den Strudel oben darauf mit fettem Rahm, läßt ihn auf dem Dreifuß im mäßig heißen Ofen schön gelb backen und servirt ihn mit einer süßen Milch- oder Rahm-Sauce.

Milch-Suppe, bayrische. Zwei bis drei Eidotter werden mit etwas kalter Milch und zwei bis drei Eßlöffeln Mehl gut verquirlt, worauf man 1—1 1/2 Liter Milch zugießt, 70 Gramm Zucker und etwas ganzen oder gestoßenen Zimmt beifügt und die Suppe unter fortdauerndem Umrühren zum Kochen bringt, um sie dann über würfliggeschnittenem Mundbrod anzurichten.

Milch-Suppe mit Brod oder Semmel. Ein großes Stück Schwarz- oder Weißbrod wird in dünne Scheiben geschnitten, die man dick mit Zucker bestreut und hellbräunlich röstet; man legt sie in die Terrine und gießt kochende Milch, welche nach Belieben mit einigen Eidottern abgequirlt ist, darüber. Ebenso stellt man die Suppe ganz einfach her, indem man das Schwarz- oder Weißbrod ungeröstet in Scheiben oder Würfel schneidet und die mit einer kleinen Prise Salz gekochte Milch darüber aufgiebt.

Milch-Suppe mit Buchweizengrütze. Zu einer Suppe für vier bis sechs Personen bringt man 3 Liter Milch mit einer Prise Salz zum Kochen, streut 180 Gramm Buchweizengrütze hinein, läßt dieselbe eine gute Viertelstunde unter fleißigem Umrühren kochen und giebt die Suppe auf.

Milch-Suppe mit Einlauf. Man bringt 1 1/2—2 Liter Milch mit 50 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und ganzem Zimmt langsam zum Kochen, quirlt drei ganze Eier nebst zwei Eidottern, drei Eßlöffeln Mehl und einer Prise Salz tüchtig durcheinander, gießt diese eingerührte Masse in die kochende Milch, läßt die Suppe noch ein paarmal aufkochen und richtet sie an.

Milch-Suppe als russische Fastnachts-Suppe, s. Fastnachts-Suppe.

Milch-Suppe, feine. 2 Liter frische Milch werden mit zwei gehäuften Eßlöffeln feinem Stärkemehl, vier Eidottern, drei Eßlöffeln gestoßenem Zucker, einer guten Prise Salz und etwas kleingeschnittener Vanille oder zwei Löffeln Rosenwasser tüchtig zerquirlt und dann über dem Feuer unter fortwährendem Umrühren zum Kochen gebracht, worauf man sie in die Terrine schüttet, Klößchen von versüßtem Eiweiß-Schnee darauf setzt, mit Zucker und Zimmt besiebt und die Terrine rasch zudeckt, damit die Klößchen in dem Dampf der kochenden Milch garkochen. — Eine andere Art feiner Milch-Suppe stellt man her, indem man in 1 1/2—2 Liter mit Zucker und Zimmt sowie etwas Salz gewürzter kochender Milch einige Löffel gelbgeröstetes Mehl (s. Mehl, geröstetes) einquirlt, eine Weile damit verkocht, die Suppe dann mit mehreren Eidottern legirt und über gerösteten Semmelscheiben anrichtet.

Milch-Suppe mit Gemüse, auf russische Art. Etwa drei große Möhren, sechs bis acht Kartoffeln und der vierte Theil eines Kohlkopfes werden geputzt oder geschält, in Stücke geschnitten und bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gelegt; hierauf bringt man 3—4 Liter Wasser zum Kochen, rührt eine gehäufte Obertasse voll Graupen hinein, fügt die Möhren- und Kohlstücke, sowie 90 Gramm Butter und einen halben Eßlöffel Salz hinzu und kocht dies unter häufigem Umrühren über lebhaftem Feuer weich und kurz ein, gießt 2 Liter Milch an, thut die Kartoffeln in die Suppe und läßt dieselbe unter beständigem Umrühren noch so lange kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Zuletzt kommen noch 1/4 Liter süßer Rahm, eine Handvoll gehackte Petersilie und nach Bedürfniß etwas Salz daran, worauf man die Suppe zu geräuchertem und gekochtem Hammelfleisch aufgiebt. — Eine feinere, mehr im Sommer gebräuchliche derartige Suppe bereitet man in der Weise, daß man 3/4 Liter junge grüne Erbsen und eine dem entsprechende Anzahl junger Möhren in wenig Wasser halb weich kocht, dann 2 Liter frische Milch, 60 Gramm Butter, etwas Salz und geriebene Semmel hinzuthut und Alles unter beständigem Umrühren vollends weichdämpfen

läßt. Zuletzt würzt man die Suppe noch mit gehackter Petersilie und reicht gebratenen Speck oder geräucherten Fisch dazu.

Milch-Suppe mit Gries, Graupen, Grütze oder Hirse. Eine gehäufte Obertasse oder nach Bedürfniß mehr von einer dieser Grützwaaren wird gut gelesen, entweder, was die drei ersteren Sorten betrifft, mit kaltem Wasser abgequirlt, oder, was die Hirse anbelangt, dreimal mit kochendem Wasser gebrüht, worauf man sie mit etwas Wasser und Butter dick ausquellt und dann 1 1/2—2 Liter Milch, die man mit ein wenig Salz, nach Belieben auch mit Zucker und ganzem Zimmt oder Citronenschale zum Kochen gebracht, zugießt und unter anhaltendem Umrühren durchkochen läßt.

Milch-Suppe, grüne, auf russische Art. Man pflückt mehrere Hände voll junge Spinatblätter, wäscht sie mehrmals, kocht sie in siedendem Wasser weich und läßt sie auf einem Sieb ablaufen, nachdem man sie mit kaltem Wasser abgespült hat; hierauf hackt man den Spinat möglichst fein, kocht ihn mit 1 1/2 Liter süßer Milch, 70 Gramm Butter, etwas Salz und drei Eßlöffeln voll geriebener Semmel ungefähr 10 Minuten lang, gießt 1/8 Liter süßen Rahm zu und richtet die Suppe mit verlorenen oder auch hartgekochten, geschälten und halbirten Eiern an, indem man Schinken, geräucherte Fische oder geräucherte Wurst dazu giebt.

Milch-Suppe mit Kartoffelmehl. In 1 1/2 bis 2 Liter kochende Milch rührt man zwei Eßlöffel in kalter Milch glatt gequirltes Kartoffelmehl und zwei Eßlöffel Zucker nebst einer Prise Salz ein, läßt die Milch unter beständigem Umrühren damit durchkochen und giebt sie auf. Man kann nach Belieben etwas ganzen Zimmt in der Milch mit kochen oder dieselbe zuletzt mit gestoßenem Zimmt würzen.

Milch-Suppe mit Klößchen verschiedener Art. Man kocht 1 1/2—2 Liter frischer Milch mit etwas Zucker, ganzem Zimmt, Salz und Citronenschale, legirt sie nach Belieben noch mit drei bis vier Eidottern, seiht sie durch und richtet sie mit Reis-, Mandel-, Hirse-, Gries-, Eier- oder Schneeklößchen an. Zu den Reis-, Hirse- oder Griesklößchen kocht man 125 Gramm Reis ꝛc. mit Wasser und etwas Salz zu einem steifen Brei, läßt denselben erkalten, vermischt ihn mit drei bis vier Eiern, ein wenig süßem Rahm oder zerlassener Butter, einem gehäuften Eßlöffel Zucker, einem Theelöffel gestoßenem Zimmt, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone und soviel Mehl, daß sich kleine runde Klößchen aus der Masse formen lassen, die man in Butter hellbraun bäckt oder in der Milch garkocht. Zu den Mandelklößchen schält und stößt man 125 Gramm süße und 4 Gramm bittere Mandeln, feuchtet sie beim Stoßen mit Rahm oder Rosenwasser an, verrührt sie mit drei Eiern, zwei Löffeln Zucker, drei Löffeln zerlassener Butter und 90 Gramm geriebenem Mundbrod, formt den Teig zu runden Klößchen, bäckt dieselben in Butter und legt sie in die Suppe. Die Eierklößchen werden wie zu der Milch-Kaltschale aus einem Eier-Gelée von sechs ganzen Eiern und zwei Dottern, 1/2 Liter Rahm, etwas Zucker und Salz abgestochen, und die Schneeklößchen aus dem sehr steif geschlagenen, mit Zucker versüßten Schnee von drei bis vier Eiweißen legt man mit einem silbernen Löffel in die kochende Milch ein, bevor man diese etwa mit Eidottern abquirlt.

Milch-Suppe mit Mandeln, s. Mandel-Suppe.

Milch-Suppe mit Mehl. Zwei Liter Milch werden mit 60—70 Gramm Zucker und etwas ganzem Zimmt zum Kochen gebracht, worauf man vier reichliche Eßlöffel feines Mehl in kalter Milch glattrührt, in die siedende Milch einquirlt, die Suppe salzt, eine Viertelstunde unter fortdauerndem Umrühren durchkocht und zuletzt mit drei bis vier Eidottern abzieht.

Milch-Suppe mit Nudeln. Aus einem ganzen Ei, einem Dotter, etwas Salz, einem Löffel Wasser und dem nöthigen Mehl bereitet man einen festen, glatten Teig, treibt ihn dünn auf, zerschneidet ihn zu feinen Nudeln und läßt dieselben gehörig austrocknen, bevor man sie in 2 Liter mit etwas Zucker, Salz und ganzem Zimmt siedend gemachte Milch einrührt; man kocht sie langsam unter häufigem Umrühren eine halbe Stunde und giebt dann die Suppe auf. Statt der selbstgemachten Nudeln kann man auch 125 Gramm zerbrochene Fadennudeln verwenden.

Milch-Suppe mit Reis. Man liest und brüht 100—125 Gramm vom besten Reis, setzt ihn dann mit kaltem Wasser zu, läßt ihn einigemal aufkochen, schüttet ihn auf ein Sieb zum Ablaufen, thut ihn in 2 Liter kochende Milch, fügt etwas Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschale hinzu, kocht ihn langsam damit gar und legirt die Suppe zuletzt mit einigen Eidottern.

Milch-Suppe mit Sago. 70 Gramm gut gelesener und gewaschener Sago werden mit 1/2 Liter kaltem Wasser, etwas Citronenschale, ganzem Zimmt und Zucker unter fleißigem Umrühren langsam ausgequellt, wobei man nach und nach 2 Liter kochende Milch zugießt, die Suppe schließlich noch einmal aufwallen läßt und anrichtet.

Milch-Suppe mit Salep oder Arrowroot. Drei Löffel voll Salep oder Arrowroot werden in kalter Milch glatt gequirlt und dann rasch in 1 1/2 Liter siedende Milch eingerührt; man würzt letztere mit ein wenig frischer Butter, einer Prise Salz, zwei Löffeln Zucker und einem Stückchen Vanille oder etwas Citronenschale, läßt die Suppe unter fortwährendem Umrühren 10 Minuten kochen und richtet sie an.

Milch-Suppe mit Schaum oder Schaum-Milch-Suppe. Zwei Liter Milch werden mit einer halben Schote Vanille, vier bis fünf geschälten und fein geriebenen bitteren Mandeln, drei Eßlöffeln Zucker und einer Messerspitze Salz langsam zum Kochen gebracht, worauf man vier geschlagene Eidotter mit den zu steifem Schnee geschlagenen vier Eiweißen vermischt und mittelst einer Schneeruthe unter die sehr heiße, aber nicht siedende Milch zieht und die Suppe über zerbrochenem Zwieback aufgiebt.

Milch-Wandeln, österreichische. Von drei Mundsemmeln reibt man die Rinde ab, schneidet die Semmeln in feine Würfel und weicht sie in 1/2 Liter Rahm, der mit acht Eidottern abgequirlt ist, ein; hierauf zerrührt man die Semmelwürfel in der Eiermilch, mischt kleingeschnittenen, in Salzwasser weichgekochten Spargel oder jungen Blumenkohl und 125 Gramm gewässertes, blanchirtes und zerrührtes Rindsmark hinzu, füllt die Masse in eine Anzahl kleiner kupferner, mit Butter ausgestrichener Wandeln (Formen) und stellt dieselben in ein großes Casserol mit soviel kochendheißem Wasser, daß es bis zur Hälfte der Wandeln reicht. Dann deckt man das Casserol fest zu, beschwert den Deckel, läßt die Wandeln ganz langsam eine Stunde lang im Dampf garkochen und aufgehen, stürzt sie auf eine Schüssel und giebt sie mit einer Sauce von Milch oder Rahm, die mit einer hellen Mehlschwitze und ein wenig Zucker und Salz verkocht ist, zu Tisch.

Milz, farcirte oder gefüllte. Die Milz eines ganz frisch geschlachteten Kalbes wird mit einem Blechlöffel rein ausgeschabt, mit 125 Gramm feingehacktem Speck und 180 Gramm gehacktem Kalbfleisch, einer in Milch geweichten und ausgedrückten, abgerindeten Semmel, etwas feingehackter Zwiebel, Petersilie und Citronenschale, zwei Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß verrührt, die Farce in ein gut gesäubertes Kalbsnetz gefüllt, letzteres in Form der Milz zusammengelegt und zugenäht, in Fleischbrühe weichgedämpft und zur Suppe oder zu Gemüse gegeben. — Oder man schabt die Milz rein aus, thut ebensoviel Kalbsnierenfett und Kalbsmilch hinzu, als das Mark von der Milz ausmacht, hackt Alles mit einer Zwiebel, etwas Citronenschale und Petersilie untereinander, verrührt dies mit drei Eiern, einigen Löffeln Milch, vier Eßlöffeln geriebener Semmel, sowie etwas Pfeffer und Salz, streicht die Masse auf ein Netz, rollt es zusammen, bindet es mit Bindfaden zu oder näht es zu, kocht es eine Stunde in siedendem Salzwasser oder in Fleischbrühe und giebt es so oder noch auf dem Rost gebraten zu Suppe oder Gemüse.

Mince meat zur Füllung von englischen Mince pies. Dieses Mince meat (eigentlich so viel wie kleingehacktes Fleisch) wird auf verschiedenartige Weise zusammengestellt, die Bestandtheile sehr gut vermischt und in einen Steintopf gethan, wo sie mit Wein oder Rum, Cognac u. dergl. angefeuchtet mehrere Wochen fest zugebunden stehen müssen, bevor die Mischung ihren vollkommenen Wohlgeschmack erlangt hat und zur Füllung der größeren oder kleineren Pies verwendet werden kann. Die Mince pies sind das echte englische Weihnachtsgebäck und dürfen am Christfest so wenig auf einem englischen Tische fehlen, wie etwa bei uns der Stollen und Pfefferkuchen; übrigens sind sie so beliebt, daß den Winter über jede englische und amerikanische gute Hausfrau immer einen großen Topf mit einer reichlichen Menge von Mince meat in der Speisekammer bereitstehen hat, um hin und wider Mince pies (meist in Gestalt kleiner Törtchen) backen und anstatt einer Mehlspeise oder als Nachtisch auftragen zu können.

Mince meat, altmodisches. 1/2 Kilogramm gebratenes oder gekochtes Rindfleisch und 1 Kilogramm von allen Häuten befreites Rindsnierenfett werden möglichst fein gehackt und in einen Topf gethan, worauf man 1/2 Kilogramm kleinwürflig geschnittene Aepfel, 1 Kilogramm Zucker, 1 Kilogramm gelesene und gereinigte Corinthen, 1/2 Kilogramm candirte Citronen- oder Orangenschale, 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 7 Gramm gestoßene Nelken, ebensoviel Zimmt, gestoßene Muskatblüthe und geriebene Muskatnuß, 15 Gramm Salz und die feingehackte gelbe Schale von sechs Citronen hinzufügt, Alles sehr gut vermischt, mit 1/4 Liter Portwein und ebensoviel Brandy anfeuchtet und in einem mit Rindsblase zugebundenen Steintopf 2—3 Wochen stehen läßt, bevor man es benützt.

Mince meat, Apfel-. 1/2 Kilogramm weichgedämpftes, recht zartes und saftiges Rindfleisch wird so klein als möglich geschnitten, mit 1/2 Kilogramm gehacktem Rindsnierenfett, 1 1/2 Kilogramm feingeschnittenen Borsdorfer oder Reinette-Aepfeln, 1 Kilogramm gereinigten Corinthen, 250 Gramm ausgesteinten und kleingeschnittenen Rosinen, 375 Gramm rohem Zucker, einer geriebenen Muskatnuß, der gehackten Schale von zwei bis drei Citronen, etwas Zimmt und gestoßener Muskatblüthe, etwas von der Brühe, worin das Fleisch gedämpft worden war, einem Weinglas Brandy und zwei Gläsern Portwein gehörig vermischt und das Ganze in einem gut überbundenen Steintopf aufbewahrt.

Mince meat auf amerikanische Art. Man mengt 2 Kilogramm gekochtes oder gebratenes, mageres und kleingehacktes Rindfleisch mit 750 Gramm gehacktem Rindsnierenfett, 4 Kilogramm feingeschnittenen Aepfeln, 1 1/2 Kilogramm ausgekernten, kleingeschnittenen Rosinen, 1 Kilogramm gereinigten Corinthen, 250 Gramm gehacktem Citronat, 2 1/2 Kilogramm Zucker, drei Theelöffeln gestoßenen Nelken, fünf Theelöffeln gestoßener Muskatblüthe, zehn Theelöffeln gestoßenem Zimmt, einem Theelöffel gestoßenem Pfeffer, sechs Eßlöffeln Salz, dem Saft und der feingehackten Schale von zwei Citronen,

1/8 Liter Cider, 1/8 Liter Weinessig und 1/4 Liter Syrup, oder auch 1/2 Liter Brandy und 1/4 Liter Sherry, bewahrt das Ganze in Steintöpfen, mit Rindsblase überbunden, auf und bereitet es mindestens 4—6 Wochen vor dem Gebrauch.

Mince meat, Citronen-. Man kocht vier schöne große Citronen in Wasser weich, hackt sie noch warm ganz fein und vermischt sie mit 1 Kilogramm gestoßenem Zucker, thut Alles in einen Steintopf und fügt am folgenden Tage 1 Kilogramm gut enthäutetes, feingehacktes Rindsnierenfett, 1 Kilogramm gereinigte Corinthen, 1/2 Kilogramm entkernte, kleingeschnittene Rosinen, 30 Gramm gemischtes, feingestoßenes Gewürz (Zimmt, Muskatnuß, Nelken und Macis zu gleichen Theilen), ein Weinglas Brandy und 2—3 Gläser Portwein hinzu, mischt das Ganze tüchtig durcheinander und bindet den Topf fest zu.

Mince meat mit Eiern. Sechs frischgelegte Eier werden hart gekocht und gehackt, mit 1/2 Kilogramm gehacktem Rindsfett, 1/2 Kilogramm gereinigten Corinthen, 250 Gramm ausgekernten Rosinen, der kleingeschnittenen Schale und dem Saft von einer Citrone, 60 Gramm Citronat, 60 Gramm candirter Pomeranzenschale, 1/2 Kilogramm Zucker, einem Theelöffel gestoßenem Zimmt, halb so viel geriebener Muskatnuß und einem reichlichen Weinglas voll Madeira oder Sherry vermischt und acht Tage vor dem Gebrauch an einen kühlen Ort hingestellt.

Mince meat ohne Fleisch. 1/2 Kilogramm sauber von allen Häuten befreites und feingehacktes Rindsnierenfett, 1/2 Kilogramm gereinigte, entkernte und kleingeschnittene Rosinen, 250 Gramm gewaschene und wieder abgetrocknete Corinthen, 1/2 Kilogramm kleingeschnittene Borsdorfer oder Reinette-Aepfel, 1 Kilogramm gestoßener Zucker, 60 Gramm feingehacktes Citronat, ebensoviel candirte Orangenschale, die abgeriebene Schale von zwei Citronen, ein wenig gestoßener Zimmt und gestoßene Nelken und 70 Gramm Orangen-Marmelade werden sehr gut untereinandergemischt, in einen Steintopf gethan, mit 1/8 Liter Brandy und 1/8 Liter Sherry angefeuchtet und sorgsam zugebunden vier Wochen aufbewahrt, bevor man die Mischung in Angriff nimmt.

Mince meat im Großen, zu längerer Aufbewahrung. 2 Kilogramm Corinthen werden sorgsam gelesen und gewaschen, 2 Kilogramm große Rosinen gewaschen, von den Kernen befreit und kleingeschnitten; hierauf hackt man 1 Kilogramm Citronat, 1/2 Kilogramm candirte Orangen- und ebensoviel candirte Citronenschale in möglichst kleine Stückchen, enthäutet und hackt 2 Kilogramm frisches Rindsnierenfett, thut dies Alles in einen großen Steintopf oder besser noch in einen Napf, schält und schneidet 2 Kilogramm gute Reinetten in sehr kleine Würfelchen, fügt 2 Kilogramm gebratene, von Fett u. dergl. befreite und feingehackte Rindslende, 2 Kilogramm feinen Farinzucker, 120 Gramm gestoßenes Gewürz (Nelken, Zimmt und Muskatnuß zu gleichen Theilen), die abgeriebene Rinde von zwölf Apfelsinen und ebensoviel Citronen hinzu, mischt Alles lange und gründlich durcheinander, streicht die Oberfläche der Masse in dem Napfe glatt, gießt zwei Flaschen feinen Cognac und zwei Flaschen Madeira, Sherry oder Portwein darüber, deckt einen festschließenden Deckel auf den Napf und bindet ein Tuch darüber, stellt ihn an einen kühlen Ort und beginnt erst nach zwei bis drei Wochen von dem Mince meat zu brauchen.

Mince meat mit Marmelade. Zu 1 Kilogramm gebratenem, feingehacktem Rindfleisch oder gekochter Rindszunge und 1 Kilogramm gehacktem Rindsfett fügt man 1 Kilogramm ausgesteinte, kleingeschnittene Rosinen, 1 Kilogramm gewaschene Corinthen, zwölf große, geschälte und in Würfelchen geschnittene Aepfel, 2 Kilogramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Apfelsine und vier Citronen, den Saft von zwei Apfelsinen und vier Citronen, eine Obertasse voll Erdbeer- oder Himbeer-Marmelade, eine Obertasse voll Quitten-Gelée, 375 Gramm feingeschnittenes Citronat, zwei Eßlöffel gestoßenen Zimmt und einen Löffel geriebene Muskatnuß, feuchtet das Ganze noch mit zwei Gläsern Sherry oder Portwein und einem Glase Rum an und bewahrt es fest überbunden an einem kühlen Orte auf.

Mince meat Royal. 1 Kilogramm abgehäutetes, feingehacktes Rindsnierenfett, 1 Kilogramm gereinigte Corinthen, 1/2 Kilogramm ausgesteinte, kleingeschnittene Rosinen, 1 Kilogramm würfliggeschnittene Aepfel, 625 Gramm Zucker, die feingehackte Schale und der Saft von zwei Citronen, 70 Gramm kleingeschnittenes Citronat und ebensoviel candirte Pomeranzenschale, zwei Theelöffel gestoßener Zimmt, eine halbe geriebene Muskatnuß und eine reichliche Messerspitze gestoßene Nelken, sowie ein Eßlöffel Salz, einige Stücke sehr kleingeschnittener eingemachter Ingwer und etwa sechs gedämpfte oder eingemachte Birnen nebst einer halben Obertasse von dem Saft oder Syrup von dem Ingwer und den Birnen, ein Glas alter Rum und zwei Gläser Madeira werden sehr gut untereinandergemischt, 14 Tage bis 3 Wochen sorgsam überbunden an einen kühlen Ort gestellt und beim Gebrauch mit schaumiggerührter Butter und Eidottern verrührt, so zwar, daß man auf die Hälfte der Masse etwa 125 Gramm Butter zu Schaum schlägt und sechs frische Eidotter sowie das Mince meat löffelweise nach und nach hinzurührt. Dann legt man die kleinen Tortenformen mit Butterteig aus, füllt sie mit der Masse, bäckt sie bei ziemlicher Hitze beinahe gar, überstreicht sie mit versüßtem, steifem Eiweißschnee und läßt sie vollends fertig backen.

Mince meat mit Zunge. Ein frische oder 2—3 Tage eingesalzene Rindszunge wird gekocht und der saftigste obere Theil davon, etwa 750 Gramm bis 1 Kilogramm, von Haut und Fett befreit und sehr feingehackt, ebenso enthäutet und hackt man 625 Gramm Rindsnierenfett, vermischt dies mit sechs bis acht geschälten, kleingeschnittenen Aepfeln, 1 Kilogramm gereinigten Corinthen, 1/2 Kilogramm ausgekernten, kleingeschnittenen Rosinen, 100 Gramm gehacktem Citronat, der gehackten Schale von einer Citrone und dem Saft von drei Citronen, 1/2 Kilogramm Zucker, einem Eßlöffel Orangenblüthenwasser und ein wenig gemischtem, feingestoßenem Gewürz (Nelken, Macis und Zimmt) sowie einem Glase Brandy, bewahrt das Mince meat in einem Steintopf auf und verwendet es zu großen oder kleinen Pies. Zuweilen fügt man zu irgend einer der oben aufgeführten Mischungen auch etwas geriebenes Weißbrod, ungefähr 125 bis 250 Gramm auf 1/2—1 Kilogramm Rindsfett und ebensoviel Fleisch.

Mince pies. Nachdem man sich einige Wochen vor dem Bedarf die Fülle zu den Pies auf irgend eine der oben angegebenen Arten bereitet hat, macht man einen guten Blätterteig aus 1/2 Kilogramm trockenem, gesiebtem, sehr feinem Mehl, einem halben Theelöffel Salz und etwa einer reichlichen Obertasse kaltem Wasser, welches man allmählich mittelst eines Messers mit dem Mehl verrührt, worauf man den Teig mit den Händen so lange bearbeitet, bis er steif genug ist und nicht mehr am Bret oder an den Händen festklebt. Nachdem er dann eine Weile im Kalten gestanden, rollt man ihn 2 Centimeter dick auf, legt 375 Gramm harte, ausgewaschene Butter in Scheiben geschnitten darauf, faltet den Teig darüber zusammen, stellt ihn abermals eine kurze Zeit kalt, wo möglich auf Eis, rollt ihn wieder auf, schlägt ihn zusammen, ohne daß die Butter hindurchdringen darf, und wiederholt dies noch viermal, wobei man jedesmal das Bret, den Teig selbst und das Nudelholz mit Mehl bestreut, an einem kühlen Ort arbeitet und so rasch als möglich verfährt. Zuletzt wird der Teig ein bis zwei Messerrücken stark ausgerollt und entweder eine Pie-Schüssel oder Form, welche mit Butter bestrichen ist, damit ausgefüttert, oder kleinere blecherne, sogenannte Pattie-Formen damit ausgelegt, man füllt nun die Form mit dem Mince meat, legt einen Deckel von dem Teige darüber, bestreicht denselben mit geschlagenem Ei und bäckt die Mince pies in einem gut durchheizten Ofen, bestreut zuletzt die Oberfläche mit Zucker und läßt diesen im Ofen schmelzen, damit die Oberfläche wie glasirt aussieht. Fügt man gleich im Anfang zu dem Mehl ein Eidotter und den Saft einer halben Citrone, so wird der Teig dadurch weniger schwer und besser verdaulich. — Ein anderer, ebenfalls zu Mince pies oft benutzter Teig wird so hergestellt, daß man in 1/2 Kilogramm trockenes Mehl eine Prise Salz, zwei Eßlöffel Zucker, zwei Eidotter und eine Tasse kaltes Wasser mischt, worauf man 250—375 Gramm möglichst feste Butter hineinarbeitet.

Minestra, italienische. 250 Gramm Reis werden mit heißem Wasser einmal gebrüht und, sobald sie auf einem Siebe völlig abgetropft sind, in 2 Liter Fleischbrühe ziemlich rasch dick ausgequellt, wobei jedoch jedes Reiskorn ganz bleiben muß; inzwischen hat man Möhren und weiße Rüben würflig geschnitten, Kraut- und Lattichblätter nudelartig fein geschnitten und in etwas Butter und Fleischbrühe weichgedünstet, ebenso einige Geflügel-Lebern und Magen gekocht und kleingeschnitten, was man sämmtlich mit dem Reis vermischt und zusammen auf einer Schüssel anrichtet.

Mint Julep, amerikanischer, s. auch Julep. In einen großen Glas-Pokal thut man einen Zweig frisches Pfefferminzkraut, einen gehäuften Theelöffel gestoßenen Zucker, die Schale und den Saft einer Citrone, ein Glas Gin (Genever) und ein Glas Sherry, füllt den Pokal mit gestoßenem Eis an und schüttet die Mischung rasch einigemal von einem Glas in ein anderes, um die Bestandtheile gehörig unter einander zu mengen, worauf man den Julep durch ein Röhrchen trinkt. Häufig fügt man auch ein wenig Ananas-Saft hinzu oder reibt das Glas mit einem Stück Ananas, falls man dies bei der Hand hat.

Mint-Sauce, englische. Man pflückt so viel junge, grüne Pfefferminzblätter, daß man etwa drei gehäufte Eßlöffel voll davon hat, wäscht dieselben sehr gut, hackt sie ganz fein, thut sie in die Saucenschüssel, vermischt sie mit zwei Eßlöffeln gestoßenem Zucker und einer Obertasse gutem Weinessig und läßt die Sauce 1 1/2 bis 2 Stunden stehen, um das Arom gehörig aus der Pfefferminze zu ziehen, bevor man sie zu Tische giebt. In England ist dies die beliebteste Sauce zu gebratenem Lammfleisch und man zieht deshalb das Kraut in Treibbeeten, ja auch in Töpfen, um es stets frisch haben zu können. Das zu dieser Sauce verwendete Kraut ist übrigens nicht die gewöhnliche Pfefferminze, sondern die sogenannte römische Minze oder Frauenminze (Mentha viridis) mit lanzettförmig zugespitzten, scharfgesägten, glatten, tiefgrünen Blättern, endständigen dünnen, unterbrochenen Blüthenähren, borstenartigen Deckblättern, welche viel länger als die Blüthen sind, und glatten Kelchen. Die Blätter riechen und schmecken stark aromatisch und anders als die übrigen Minzenarten.

Mirabelle. Eine besondere, mehr in südlichen Gegenden, namentlich in Frankreich und am Rhein gedeihende Pflaumen-Art mit länglichrunden Früchten und rundlichen Kernen; es giebt gelbe, schwarze, rothe und grüne Mirabellen, unter denen die bekannteste und vorzüglichste Sorte die kleine gelbe Mirabelle ist, welche

länglichrund, ziemlich klein, von außen gelb, mit weißem zartem Staub bedeckt, innen glänzendgelb, sehr süß und saftig ist und Ende August reif wird. Der Baum hat sehr dichtwachsende, reichliche Zweige, kleine, dunkelgrüne, spitzige Blätter, trägt sehr reich, verlangt aber fetten, fruchtbaren Boden und einen freien, sehr sonnigen Stand. Die doppelte Mirabelle oder Goldpflaume ist etwas größer, mehr eirund, mit einer tiefen Furche versehen, ebenfalls gelb, mit weißem Hauch überzogen und schmeckt der kleinen Mirabelle ziemlich ähnlich; der Baum ist größer, hat auch größere, mehr hellgrüne Blätter, trägt aber bei weitem nicht so reichlich wie die kleine Art. Die schwarze Mirabelle ist mehr rund, hat eine schwache Furche, kurzen Stiel, sieht bräunlichschwarz aus, ist mit violettem Staub bedeckt, hat grünlichgelbes Fleisch, bedarf sehr warmer Lage und muß lange hängen, bevor sie wohlschmeckend wird; sie reift Ende September oder Anfang October. Die rothe Mirabelle reift etwas früher und ist süßer; die grüne gleicht an Farbe und Gestalt der Reineclaude, ist aber kleiner, weniger süß, saftig und aromatisch als jene. Man benützt die Mirabelle zu Compot, macht sie ein, trocknet und bäckt sie ab und versendet sie z. B. aus der Rheinprovinz in großer Menge.

Mirabellen-Compot. 1 Kilogramm reife, aber noch feste Mirabellen werden in ein Casserol mit siedendem Wasser geschüttet, nachdem man sie an mehreren Stellen mit einer Nadel durchstochen hat; man läßt sie in dem Wasser einmal aufkochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb und läutert 625 Gramm Zucker mit einem Weinglase Weißwein und ebensoviel Wasser zu einem klaren Syrup, kocht die Mirabellen nochmals darin auf, legt sie in die Compotschüssel, siedet den Syrup dick ein, gießt ihn über die Pflaumen und läßt das Compot erkalten. — Oder man legt die reifen Mirabellen, mit den Stielen gepflückt und mehrmals mit einer Nadel durchstochen in eine Terrine, läutert auf 1 Kilogramm Früchte 750 Gramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser und dem Saft einer großen Citrone, gießt denselben heiß über die Mirabellen und läßt sie über Nacht fest zugedeckt stehen. Sind sie am folgenden Tage weich genug, so siedet man den Syrup allein nochmals auf, im anderen Falle läßt man die Früchte einmal mit aufkochen, thut sie in die Schüssel und übergießt sie mit dem kurz eingedickten Syrup.

Mirabellen-Confitüre. Aus 1 Kilogramm recht reifer Mirabellen entfernt man die Kerne, läutert 1 Kilogramm Hutzucker mit fast 1/2 Liter Wasser, schäumt ihn gut ab, thut die Mirabellen hinzu, siedet sie völlig weich, nimmt sie heraus, legt sie in einen Steintopf, siedet den Zucker-Syrup zu dickem Gelée ein, schüttet ihn heiß über die Früchte, läßt dieselben erkalten, bindet den Topf dann gut zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf. — Oder man kernt die Mirabellen aus, nimmt auf jedes Kilogramm Früchte 1/2 Kilogramm Zucker, läutert ihn zu Syrup, kocht die Pflaumen dann so lange darin, bis der Saft gelécartig dick geworden ist, läßt sie auskühlen, legt ein mit Rum befeuchtetes Papier darüber oder streut pulverisirte Salicylsäure oben darauf, bindet sie zu und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

Mirabellen einzumachen. Recht frisch vom Baum gepflückte, reife, aber noch feste Mirabellen, von denen man die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten, durchsticht man einigemal mit einer Stecknadel, wirft sie in kaltes Wasser, legt sie von da in ein glasirtes Casserol mit siedendem Wasser, läßt sie einige Minuten kochen, bis sie obenauf schwimmen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie abermals in kaltes Wasser, um sie nach völligem Abkühlen auf einem Siebe abtropfen zu lassen. Nun läutert man auf jedes Kilogramm Früchte das gleiche Gewicht Zucker zu klarem Syrup, siedet die Mirabellen einmal damit auf, thut sie in eine Terrine, übergießt sie mit dem Syrup und läßt sie über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Am folgenden Tage schüttet man den Syrup ab, kocht ihn zum Breitlauf, läßt die Früchte einmal flüchtig damit aufwallen, stellt sie wieder über Nacht hin, siedet am dritten Tage den Zucker etwas dicker ein und wiederholt dies nochmals am vierten Tage, wobei man die Mirabellen auch ein letztesmal in dem Syrup mit überkocht; nachdem sie herausgenommen und in die Büchsen eingelegt sind, wird der Zucker zum kleinen Flug eingesotten und warm über die Früchte gegossen, diese nach völligem Erkalten mit einem branntweingetränkten Papier bedeckt und mit Blase überbunden.

Mirabellen in Branntwein einzumachen. Schöne, aber nicht allzureife Mirabellen, deren Stiele man etwas verstutzt hat, werden in siedendes Wasser geworfen, eine kurze Zeit darin gekocht, herausgenommen, sobald sie auf der Oberfläche schwimmen, in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft. Auf jedes Kilogramm Früchte läutert man 1/2 Kilogramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser zu klarem Syrup und gießt denselben heiß über die in eine Terrine gelegten Früchte, siedet ihn am folgenden Tage dick ein, schüttet ihn wieder auf die Mirabellen und läßt die Früchte am dritten Tage auf einem Siebe ablaufen, um sie in die zur Aufbewahrung bestimmten Gläser einzuschichten, während man den Zucker-Syrup zum Breitlauf kocht, auskühlen läßt, mit der gleichen Quantität vom feinsten Franzbranntwein oder Rum vermischt und durch ein Tuch über die Früchte seiht. Man verschließt die Gläser nun mit sauberen großen Korkstöpseln, überbindet sie mit Blase und bewahrt sie auf. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Auf 1 Kilogramm reife, aber noch ganz feste Mirabellen nimmt man 1/2 Kilogramm Zucker, läutert ihn mit

1/4 Liter Wasser unter fleißigem Abschäumen bis zum Faden, legt die Früchte hinein, läßt sie einigemal darin aufkochen und dann vierundzwanzig Stunden in dem Syrup stehen; am nächsten Tage siedet man sie abermals in dem kochenden Syrup auf, wiederholt dies noch zweimal, läßt sie am vierten Tage auf einem Siebe ablaufen, kocht den Zucker dicklich ein, vermischt ihn nach dem Auskühlen sehr gut mit 1/4 Liter Baseler Kirschwasser oder Cognac und schüttet ihn über die in die Gläser eingelegten Früchte.

Mirabellen im Dunst einzumachen. Frischgepflückte, reife Mirabellen werden in Hälften zertheilt, von den Kernen befreit, in weithalsigen Flaschen mit ausgekühltem Zucker-Syrup übergossen (man läutert hierzu den Zucker mit sehr wenig Wasser, auf jedes 1/2 Kilogramm Zucker 1/8 Liter Wasser gerechnet), die Flaschen mit Blase überbunden und im Wasserbade oder einem Kessel mit kaltem Wasser zugesetzt, wo man sie vom Beginn des Wasserkochens an 8—10 Minuten kochen läßt.

Mirabellen in Essig einzumachen. Reife, aber noch feste Mirabellen werden mit einer Nadel mehrmals durchstochen, worauf man die Stiele etwas verkürzt und die Früchte in einen Steintopf einlegt; auf je 100 Stück Mirabellen rechnet man 3/8 Liter guten Weinessig, 250 Gramm Zucker, 16 Gramm ganzen Zimmt und 6—8 Gramm Nelken, kocht den Essig mit dem Zucker und den Gewürzen, schäumt ihn gut ab und schüttet ihn über die Früchte, die man mit einem Tuche bedeckt. Am folgenden Tag gießt man ihn ab, siedet ihn auf, schüttet ihn über die Mirabellen und wiederholt dies noch an zwei aufeinanderfolgenden Tagen. Nach dem vierten Male läßt man die Früchte gehörig auskühlen, überbindet den Topf mit Blase und später noch mit Papier und stellt ihn an einen kühlen Ort.

Mirabellen-Kuchen als Mehlspeise. Man rührt 200 Gramm frische Butter zu Schaum, fügt allmählich 9—10 Eidotter, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, einen Theelöffel gestoßenen Zimmt, drei gestoßene Gewürznelken, eine Obertasse geriebenes, altbackenes Schwarzbrod und ebensoviel geriebene Semmel, etwa 60—70 Stück recht reife, ausgekernte Mirabellen und den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt das Ganze in einer gut gebutterten, mit Semmel ausgestreuten Form eine Stunde bei gleichmäßiger Hitze.

Mirabellen-Suppe, rheinische. Ein gehäufter Teller voll frische, sehr reife Mirabellen werden ausgekernt und mit 2 1/2—3 Liter siedendem Wasser, 60 Gramm Zucker und einigen Stückchen ganzem Zimmt gargekocht; hierauf röstet man etwa sechs gehäufte Eßlöffel geriebenes Weißbrod und ebensoviel Schwarzbrod, mit etwas gestoßenem Zucker und Zimmt vermischt, in Butter, läßt es einigemal in der Suppe aufkochen und giebt dieselbe auf. Häufig verkocht man die Suppe anstatt des gerösteten Brodes mit einigen, in 1/2 Liter kalter Milch eingerührten Löffeln Mehl, indessen möchten wir zu einer Fruchtsuppe entschieden die erste Methode vorziehen.

Mirabellen zu trocknen. Die hierzu bestimmten Mirabellen dürfen nicht überreif sein und müssen sorgsam vom Baume gepflückt, keinesfalls geschüttelt werden; man läßt sie gewöhnlich ganz und beseitigt nur die Stiele, doch kann man sie auch vorsichtig mit einem spitzigen Hölzchen auskernen, ebenso abbrühen und schälen; sie werden auf die Trockenhorden oder die in dem Dörrofen angebrachten Breter gelegt oder in einem halbausgekühlten Backofen getrocknet, doch darf der Ofen von vornherein nicht zu heiß sein, damit nicht zuviel Saft ausfließt, ebenso darf man sie nicht im Ofen auskühlen lassen, sondern muß sie warm herausnehmen, um sie aufgequollen und glänzend zu erhalten. Am schönsten werden sie, wenn sie nach dem ersten Abdörren im Ofen vollends an der Sonne getrocknet werden können.

Mirepoix. Eine Art Essenz oder Extract aus Fleisch und Gemüsen zur Würze von Saucen und Fleischspeisen, welche in der feinen französischen Küche vielfach Anwendung findet; man bereitet sie auf folgende Art: 1/2 Kilogramm derbes Kalbfleisch aus der Keule, 1/2 Kilogramm roher, von der Schwarte befreiter Schinken, sowie 250 Gramm Speck werden in ziemlich kleine Stücke geschnitten und nebst zwei in Scheibchen geschnittenen Möhren, zwei in Scheiben zertheilten Zwiebeln, zwei Chalotten, zwei Lorbeerblättern, einem Bündelchen Petersilie und einem Zweig Thymian in 100 Gramm Butter geschwitzt und bräunlich angebraten, ohne daß sie verbrennen dürfen, worauf man 2 1/2 Liter gute Kalbsbrühe und eine Flasche Weißwein oder Madeira zugießt und ein Dutzend zerquetschte schwarze Pfefferkörner beifügt, das Ganze zwei Stunden ganz leise kochen läßt, durchseiht und aufbewahrt. — Ebenso verwendet man die Mirepoix auch zuweilen in trockenem Zustande, indem man 250 Gramm rohen Schinken und ebensoviel Speck, etwas Wurzelwerk, Zwiebeln, Chalotten, ein Lorbeerblatt, etliche Pfefferkörner und zwei Nelken in Butter langsam bräunlich schwitzt, kaltstellt, dann Kapaunen oder anderes Geflügel ringsherum damit belegt, in doppeltes, mit Olivenöl bestrichenes Papier einbindet und am Spieß brät.

Mirlitons. Kleine Törtchen von Butterteig mit verschiedenartiger Fülle; man rollt einen guten Blätterteig messerrückenstark aus, sticht runde, ungefähr 5 Centimeter im Durchmesser starke Teigboden davon ab, füttert kleine blecherne Tortenförmchen damit, füllt Apfel- oder Aprikosen-Marmelade hinein, bestreut dieselbe oben darauf mit gehackten Mandeln und grobgestoßenem Zucker und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze. — Man füllt die Mirlitons noch auf andere Art, wie z. B. mit einer Haselnußfülle, zu der man 125 Gramm geröstete Haselnußkerne mit ein wenig Eiweiß fein zerreibt, mit 200 Gramm Zucker, einer kleinen Messerspitze Salz und vier ganzen Eiern verrührt; oder man schlägt zwei ganze Eier mit 125 Gramm Zucker zu Schaum, mischt den festen Schnee von drei Eiweißen und etwas Vanillezucker, überzuckerte und gestoßene Orangenblüthen oder auch Orangenblüthenwasser hinzu und füllt dies in die Törtchen.

Miroton. Bedeutet Zweierlei: erstens eine bestimmte Art, Fleisch- und Fisch-Scheiben anzurichten; das Wort ist aus dem italienischen Worte mirondone (kranzförmig) gebildet und Etwas en miroton anrichten heißt daher, es kranzförmig, halb aufeinandergelegt rings um die Schüssel zu reihen. Außerdem bezeichnet das Wort aber noch ein ganz bestimmtes Gericht aus gekochtem Rindfleisch und Zwiebeln, welches folgendermaßen bereitet wird: Ungefähr 1/2 Kilogramm gute weiße Zwiebeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, in Butter weich und gelblich geschwitzt und mit einem Löffel Mehl bestreut, welches man ebenfalls unter öfterem Umrühren gelb röstet; dann fügt man einen Theelöffel Salz und eine gute Prise Pfeffer, 1/4 Liter Fleischbrühe und ein Glas Weißwein hinzu, läßt die Zwiebeln unter fleißigem Umrühren völlig weich darin kochen, würzt das Gericht mit einem Kaffeelöffel voll Senf und schüttet es über 750 Gramm kaltes, gekochtes, in dünne Scheiben geschnittenes und in ein Casserol gelegtes Rindfleisch, deckt dasselbe zu, läßt es über gelindem Feuer noch etwa 20 Minuten mit dem Zwiebel-Ragout durchziehen und richtet das Miroton dann an, indem man das Fleisch rings um die Zwiebeln legt.

Mispel, franz. nèfle, engl. medlar. Die Frucht eines in Süddeutschland und der Schweiz einzeln in Laubwäldern vorkommenden, wildwachsenden, strauchartigen Baumes, lat. Mespilus germanica, dessen Zweige mit großen, glänzenden Dornen besetzt und mit wechselsweise stehenden, stumpf zugespitzten, lanzettförmigen, oben dunkelgrünen, unten weißfilzigen Blättern versehen sind; die großen, weißen, rosenförmigen Blüthen kommen Anfang Juli zum Vorschein und tragen kleine, birnförmige, sehr herb schmeckende Früchte, die im Spätherbst abgenommen und auf Stroh gelegt werden, wo sie teig werden müssen, damit man sie genießen kann. Die veredelten Sorten oder Gartenmispeln verlieren die den wilden Mispelbaum auszeichnenden Dornen, tragen aber weit schmackhaftere, größere Früchte; man hat namentlich zwei veredelte Arten, die theils am Spalier, theils hochstämmig und frei gezogen werden und fetten, mit Sand gemischten Boden, der öfters umgehackt und aufgelockert werden muß, verlangen: 1) Die große holländische Mispel mit dunkelgrünen, großgeaderten Blättern und Früchten von der Größe eines Borsdorfer Apfels, welche rund, oben plattgedrückt und mit sehr großer Blüthenkrone ausgestattet sind; sie sehen gelbbraun oder lederfarbig aus, werden am Baume gelassen, bis die Nachtfröste beginnen, dann abgenommen und in einer luftigen Kammer auf Stroh gelegt und mit Stroh bedeckt, bis sie teig werden und ihren eigentlichen, zwar etwas säuerlichen und zusammenziehenden, aber doch ziemlich angenehmen Geschmack entwickeln; sie halten sich in teigem Zustande einige Wochen und werden theils roh genossen, theils zu Compot gekocht oder eingemacht. Sie gelten als gesund und leichtverdaulich, auch als altes Volksmittel gegen hartnäckige Diarrhöe und Steinbeschwerden, zu welchem Behuf die Früchte und Kerne früher selbst in der Arzneikunde verwendet wurden. 2) Die Mispel ohne Kerne, ist nur halb so groß als die vorige, schmeckt etwas feiner und hat keine Kerne, während die wilde sowie die große Mispel deren fünf haben. Der Baum treibt dünnere, mit einigen Dornen besetzte Zweige und hat viel kleinere Blätter als die übrigen Mispelarten.

Mispel-Compot. Man bereitet dasselbe aus schon teig gewordenen Mispeln, indem man sie mit wenig Wasser, einem Glase Wein und reichlichem Zucker gut zugedeckt über gelindem Feuer eine Zeitlang dünstet. Eine andere, noch aus dem Mittelalter stammende Zubereitungsart ist auch folgende: Die schon ziemlich teig gewordenen Früchte werden von der Blüthenkrone befreit, in frischer, hellbraun gemachter Butter geschmort und mit 1/4 Liter Rothwein nebst reichlichem Zucker vollends weich gedünstet; dann nimmt man die Früchte heraus, besiebt sie mit Zucker und Zimmt und übergießt sie mit der dicklich eingekochten Sauce.

Mispeln einzumachen. Hierzu läßt man die Früchte nicht ganz teig werden, sondern nimmt sie, so lange sie noch etwas hart sind, schneidet die Blüthe ab, reibt sie mit einem Tuche ab, sticht sie mehrmals mit einer Nadel, wirft sie in siedendes Wasser, läßt sie einigemal aufkochen, dann auf einem Siebe abtropfen und trocknet sie mit einem Tuche ab; hierauf läutert man auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte das gleiche Gewicht Zucker, gießt den Syrup siedend über die in eine Terrine gelegten Mispeln, läßt ihn 24 Stunden darauf stehen, gießt ihn ab, kocht ihn abermals auf, wobei man etwas Aepfel- oder Quitten-Saft zusetzt, um den Mispeln einen feineren Geschmack mitzutheilen, schüttet ihn wieder über die Früchte und wiederholt dies noch an zwei Tagen, indem man das letztemal die Mispeln in dem Zucker-Syrup einmal mit aufsieden läßt, herausnimmt, in die Büchsen einlegt und den Zucker gehörig eingedickt darüber schüttet, um die Büchsen nach dem Erkalten wie gewöhnlich zuzubinden und aufzubewahren. — Etwas abweichend ist folgen-

des Verfahren: Die gut gesäuberten Früchte werden in siedendem Wasser gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen, dann auf einem Siebe abgetropft und mit kleinen Stückchen Zimmt und Citronenschale besteckt; hierauf läutert man auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte ebensoviel Zucker, verrührt ihn mit zwei Obertassen feinem Cognac, schüttet ihn über die Mispeln, kocht ihn am nächsten Tage wieder auf und läßt am dritten Tage die Früchte einmal in dem Syrup mit aufwallen, füllt sie in die Gläser, schüttet den eingedickten Syrup darüber und überbindet sie nach dem Auskühlen mit Blase.

Mitonniren. Etwas sehr langsam und allmählich in einer Flüssigkeit verkochen lassen.

Mittagessen, franz. Diner, engl. Dinner. Die Sorge für das Mittagessen ist in jedem größeren Haushalt eine Art Last oder Alp, welche das Gemüth der Hausfrau täglich aufs Neue bedrückt, falls sie nicht durch langjährige Uebung und Erfahrung gelernt hat, sich mit einiger Schnelligkeit darüber hinwegzuhelfen; jedenfalls hoffen wir, daß unser Werk dazu beitragen soll, diese Sorge für die Zusammenstellung und Bereitung der Mahlzeiten um ein Bedeutendes zu erleichtern. Wir möchten die verschiedenen Arten von Mittagessen in vier besondere Classen eintheilen, welche streng von einander zu unterscheiden sind; als unterste Classe nennen wir zuerst das gewöhnliche, tägliche, häusliche Mittagessen, welches gut und nahrhaft zubereitet sein soll, aber weder großes Nachdenken noch viele Vorbereitungen erfordert. In jedem Hause herrscht je nach den Vermögensumständen ein bestimmtes Herkommen darin und dieser gewohnte Gang der Familienmahlzeiten wird nur hin und wider einmal durch die unerwartete Dazwischenkunft eines Gastes unterbrochen, wobei es eine Ehrensache für die Hausfrau ist, eine liebenswürdige, ruhige und anmuthige Haltung zu bewahren, nicht die flüchtigste Bestürzung oder Unruhe zu verrathen, sondern rasch entschlossen mit der besten Laune noch irgend ein kleines Gericht zu improvisiren und hier und da einige Verbesserungen anzubringen; ein wahrhaft freundliches Gesicht und ein herzlicher, artiger Willkommen wiegen bei solchen Gelegenheiten eine ganze Reihe von feinen Gerichten auf. — Die zweite Art von Mittagessen in aufsteigender Reihe sind die größeren Familien-Essen, wozu an bestimmten Festtagen die näheren Verwandten eingeladen werden; hierbei muß Alles reichlich vorhanden, trefflich zubereitet und appetitlich angerichtet sein, auch gilt es, mit liebevollem Takt die Lieblingsspeisen der Gäste zu berücksichtigen, aber aller Luxus ist davon ausgeschlossen und würde als übel angebracht betrachtet werden. — In die dritte Ordnung gehören die kleinen Diners für einige vertraute Freunde, wo das Behagen und der Comfort vorherrschen müssen; in dem zur Winterszeit gemüthlich erwärmten, im Sommer möglichst kühlen Speisezimmer sei die zierlich und geschmackvoll gedeckte Tafel mit nicht zu vielen, aber auserlesen guten Speisen und den trefflichsten Weinen besetzt, auch dürfen etliche besondere Leckerbissen für die Gourmands nicht fehlen. — Den Superlativ unter den Mittagessen bilden jedoch die großen, officiellen Diners oder Gastmähler, bei welchen die Etikette regieren und Alles so glänzend als möglich eingerichtet sein muß; bei solchen Gelegenheiten, welche ja nur Ausnahmen von der Regel bilden, gilt es, alle Kräfte aufzubieten und den Gästen darzuthun, daß man sich ihre Anwesenheit zur größten Ehre und Freude rechnet. Sobald man die Einladungen hierzu erlassen hat und demnach ungefähr berechnen kann, wieviel Gäste zugegen sein werden, ist es von Wichtigkeit, das Menu zusammenzustellen, das heißt also, die Zahl und Art der verschiedenen Speisen zu bestimmen, mit denen man die Tafel zu besetzen hat; dies muß so früh als möglich, mindestens 8—12 Tage zuvor geschehen, damit man genügende Zeit hat, sich alles Erforderliche zu verschaffen und überhaupt die nöthigen Vorbereitungen zu treffen. Eine Hauptsache dabei ist, die möglichste Mannigfaltigkeit in der Auswahl zu entwickeln, um den verschiedenen Geschmacksrichtungen entgegenzukommen; giebt man zweierlei Suppen, so sei die eine hell, die andere braun oder die eine klar, die andere legirt, ebenso müssen die hors-d'oeuvre, Fische, die großen Fleischgerichte mit ihren Garnirungen, die Ragouts, die Gemüse mit ihren Beilagen ganz verschieden von einander sein; von den Braten besteht am besten der eine aus Wildpret, der andere aus Geflügel, von den Mehlspeisen sei die eine warm, die andere kalt oder man gebe überhaupt nur eine, desgleichen sollen die Crêmes, Gelées, Torten u. s. w. die thunlichste Abwechselung für das Auge und den Gaumen darbieten. Auch befleißige man sich, die gewohnten, hergebrachten Traditionen, den alten Schlendrian bei der Zusammenstellung des Speisezettels zu vermeiden und vielmehr einiges Neue oder Seltenere zu bieten, wozu wir bei unseren Speisezetteln für besondere Gelegenheiten behülflich zu sein suchten, was die Gäste ihren Wirthen jedenfalls hoch anrechnen werden und dem Mahle selbst ein erhöhtes Interesse verleiht. Bereits früher ausgesprochenen Wünschen unserer verehrten Abonnentinnen zufolge wollen wir hier eine annähernde Angabe darüber aufstellen, wieviel man bei größeren Essen von den verschiedenen Zuthaten auf die Person zu rechnen habe, damit wenigstens einigermaßen ein Anhaltspunkt bei der Beschaffung der Vorräthe gegeben sei. Zu einer guten und kräftigen Suppe für eine größere Gesellschaft nimmt man auf die Person 250 Gramm Rind- oder 375 Gramm Kalbfleisch, wozu man im Ganzen dann noch ein altes Huhn und ein paar alte Tauben fügen kann, um den Wohlgeschmack und die Kraft der Suppe zu erhöhen — für eine kleinere Gesellschaft muß man auf jede Person etwas mehr rechnen; auf jeden Gast kommt ein reichliches 1/4 Liter Suppe. Was Saucen anbelangt, so giebt man zu Fleisch-Speisen, wie Ragouts, Fricassées, Braten u. s. w. für zwölf Personen 3/4 Liter sehr kräftige Sauce, zu Fischen, Gemüsen oder Mehlspeisen sei die Sauce reichlicher berechnet, also auf 10—12 Personen etwa 1 Liter Sauce. Von gedünstetem Rindfleisch, Lende, Kalbs- oder Hammelkeule ꝛc. nehme man für eine große Gesellschaft auf die Person 250 Gramm Fleisch (d. h. natürlich wirkliches Fleisch, ohne Knochen, Fett u. s. w.); dient dieses Fleisch nicht blos als Entrée, sondern als Hauptgericht, so bedarf man auf die Person 1/2 Kilogramm Fleisch. Beefsteaks, Coteletten u. dergl. kommen bei wenigen Gerichten 375 Gramm bis 1/2 Kilogramm, bei vielen Gerichten 250 Gramm auf die Person. Eine Ochsenzunge reicht als Nebenschüssel für acht Personen, als Hauptgericht für 4—5 Personen, ebenso ein Hase. Bei Fischen rechnet man bei großen Diners 250 Gramm auf eine Person; dient der Fisch als Hauptgericht, so braucht man das Doppelte. Was die Gemüse betrifft, so läßt sich schwieriger etwas Bestimmtes angeben; z. B. Spargel, der von den meisten Personen sehr gern gegessen wird, bedarf man auch bei größeren Essen 200 bis 250 Gramm für die Person (bei eingelegtem Spargel rechnet man höchstens 125 Gramm auf den Kopf); Blumenkohl eine kleine ganze oder eine größere halbe Rose, junge grüne Erbsen etwa 1/4 Liter, Carotten zwei Bündel, Artischocken ein Stück auf die Person. Bei den Braten nimmt man an, daß eine Rehkeule für 6—8, neben einem zweiten Braten für 10 bis 12 Personen, ein Rehrücken im ersten Falle für 8—9, im zweiten für 15—16 Personen ausreicht, während Hirschkeule und Hirschrücken oder Wildschwein in beiden Fällen für einige Personen mehr genügen. Ein Truthahn giebt eine Hauptschüssel für 6—8, neben anderen Braten für 12—14 Personen, eine Truthenne ist kleiner und giebt natürlich einige Portionen weniger; ein fleischiger Kapaun reicht für 5—6, ein Fasan für 4—5, eine Ente für 3—4, eine Gans für 6—8 Esser. Bei Rebhühnern, jungen Hühnchen und Tauben rechnet man ein halbes auf den Kopf; sind die Hühner groß, so lassen sie sich auch in Viertel zerlegen, ebenso Schnepfen, während von Krammetsvögeln, Lerchen und dergleichen kleinem Geflügel 2—4 Stück auf die Person gerechnet werden müssen. Zur Bereitung von Mehlspeisen für eine größere Gesellschaft nimmt man, falls die Speise zwischen einer Menge anderer Gerichte erscheint, drei Eier auf zwei Personen, bei wenigen Gerichten zwei Eier auf eine Person, wonach sich Gericht und Maß der übrigen Zuthaten mit Hülfe der Recepte leicht berechnen lassen; bei Gelées, Crêmes und Eis reicht 1 Liter ungefähr für 8—10 Portionen. — Schon am Tage vor dem Diner giebt es reichlich zu thun mit dem Spicken der Braten, Dressiren des Geflügels, der Bereitung der Compots, Crêmes, Gelées, dem Putzen des Silberzeuges und dergleichen Arbeiten, während am Morgen des Tages selbst die Schalen und Aufsätze mit den zum Dessert bestimmten Früchten, dem Backwerk, Confect u. s. w. geschmackvoll herzurichten, die Blumenvasen oder an deren Stelle die nach neuester Mode niedrigen, länglichrunden, großen Blumenschalen von Silber oder Japanesischer Lackarbeit mit Blumen und Blättern zu versehen sind und die Tafel gedeckt werden muß. In letzterer Beziehung verweisen wir auf den Artikel „Decken einer Tafel", wo alle nöthigen Anweisungen dazu ertheilt sind. Der Platz für jeden Gast wird durch eine auf die Serviette gelegte oder in eins der Weingläser gesteckte Karte mit seinem Namen bezeichnet, ebenso kommt zur Seite jedes Couverts ein geschriebenes oder gedrucktes Menu, womöglich auf einem Menuhalter von Bronze oder Porzellan. Die Ehrenplätze für die ältesten und vornehmsten unter den Gästen oder Fremde sind zur Rechten und Linken vom Hausherrn und der Hausfrau, die einander gegenüber an der Mitte der Tafel sitzen; im Uebrigen muß man den Charakter, die Neigungen und den Geschmack der Gäste berücksichtigen und ihnen die Plätze so anzuweisen suchen, daß die Tischnachbarn möglichst gut zu einander passen, damit eine heitere, belebte Unterhaltung während des Mahles stattfinden könne. Die Stunde eines großen Diners ist verschieden; in Deutschland pflegt es meist um vier oder fünf Uhr, in England und Frankreich um sechs, in Amerika gar erst um sieben Uhr zu beginnen; während des Winters, wo die Dinerstunde jedenfalls in die Dämmerzeit fällt, müssen natürlich die Läden oder Jalousien geschlossen und die Lichter angezündet sein, bevor das Mahl beginnt, um keinerlei Störung während des Essens zu verursachen. Nachdem alle Gäste, welche möglichst pünktlich die bestimmte Stunde einzuhalten haben, im Salon versammelt sind und der Hausherr vielleicht den anwesenden Herren mitgetheilt hat, welche Dame sie zu Tische führen sollen, wird angezeigt, daß angerichtet ist und der Hausherr bietet derjenigen Dame, welche zu seiner Rechten sitzen soll, den Arm und betritt zuerst den Speisesaal, während die Hausfrau den Arm des Herrn nimmt, dem der Ehrenplatz bei ihr bestimmt ist, alle Gäste vor sich hergehen läßt und mit ihrem Begleiter zuletzt in den Speisesaal tritt, wo Jedes inzwischen seinen bezeichneten Platz gesucht hat und Alle sich erst niederlassen, wenn die Dame des Hauses sich gesetzt hat. Giebt es mehrere Arten Suppe, so kann man dieselbe nicht eher aufgeben, bis die Gäste bei Tische sind, damit Jedes nach Belieben wählen könne; hat man nur eine Suppe, so servirt man sie im Voraus, indem man die gefüllten Suppenteller zwischen die Couverts stellt, worauf sich jeder Gast den

zu seiner Rechten stehenden Teller nimmt. Nach der Suppe folgen die pikanten hors-d'oeuvre, der Fisch, die großen Fleischstücke (coups de table) mit Gemüsegarnitur, die Entrées, meist in Ragouts und Fricassées, Pasteten, Mayonnaisen, Salmis, Gemüsen mit feinen Beilagen bestehend, der Eispunsch als coup du milieu, die Braten mit Salat und Compot, irgend ein seltenes feines Gemüse ohne Beilage, die Mehlspeise, die Gelées, Crêmes, Torten, Brod, Butter, Käse, Gefrorenes und das Dessert. Nach jedem Gericht werden die Teller gewechselt, in manchen Häusern auch die Bestecke, doch wechselt man letztere jedenfalls nach dem Fisch und vor dem Dessert. Der Fisch, die großen Fleischstücke und Braten kommen nach neuester Methode (service à la russe) zerlegt auf die Tafel; wo dies nicht der Fall ist und man auf französische Manier die Braten u. s. w. ganz aufzutragen vorzieht, müssen sie entweder wieder vom Tische genommen und auf einem Seitentisch durch einen geschickten Vorschneider zertheilt oder vom Hausherrn selbst tranchirt werden, was jedenfalls viel Zeitverlust mit sich bringt, in Folge dessen die Speisen kalt werden und der Hausherr verhindert wird, den Gästen die nöthige Aufmerksamkeit zu schenken, wie es seine Pflicht erheischt. Natürlich können die Gastgeber nicht allein die ganze Tafel überwachen, sondern sie müssen die Bedienung genügend unterrichtet haben, auf alle Bedürfnisse der Gäste zu achten und Alles rasch und geschickt zu besorgen, s. auch den Artikel „Bedienung bei Tische". — Für die Güte und Trefflichkeit der Weine hat der Wirth zu sorgen und einzustehen; man servirt sie gewöhnlich in folgender Ordnung: Nach der Suppe giebt man ein kleines Glas Madeira, Xeres (Sherry) oder Marsala; zu den hors-d'oeuvre oder dem Fisch leichten Rheinwein oder einen anderen guten, leichten Weißwein, zu den großen Fleisch-Stücken mit Gemüsegarnitur guten Bordeaux, zu den leichteren Zwischengerichten oder den Gemüsen mit, Beilage französische Weißweine (z. B. Haut-Sauterne, Château d'Yquem), zu den Ragouts und Mayonnaisen häufig auch ein Glas Porter; vor dem Braten kommt Eispunsch, bei kleineren Diners ein Gläschen alter Rum oder Cognac, zum Braten selbst Champagner oder rothe Burgunderweine, wie Volnay, Nuits, Chambertin, auch feinere Bordeauxweine, wie Château-Margaux, Château-Lafitte, zu den Mehlspeisen sehr feine Weißweine, wie Johannisberger, Steinwein u. dergl., zum Dessert entweder auf Eis gekühlter Champagner oder spanische, griechische, ungarische schwere Weine. Selbstverständlich gilt diese Aufzählung nur für ganz besondere Gelegenheiten, denn für kleinere Mittagessen genügen ein guter Roth- und Weißwein, sowie zum Schluß eine Flasche Champagner vollständig. Bei Tische soll die Unterhaltung angenehm belebt sein, wozu Jeder unter den Anwesenden seinen Theil beizutragen hat. Dumas sagt in dieser Beziehung: „Nur geistreiche Menschen verstehen zu diniren, denn bei einem Diner soll man nicht blos essen, sondern auch mit gemäßigter, angenehmer Heiterkeit sprechen; die Unterhaltung soll von Geist funkeln, wie die edlen Rothweine, welche mit den Entremets auf den Tisch kommen, bei den Süßigkeiten des Desserts eine milde Anmuth annehmen und beim Kaffee endlich in wahrhafte Tiefe übergehen". — Bereits vor dem Essen muß die Hausfrau entschieden haben, ob man den Kaffee bei Tische oder im Neben-Salon trinken solle, Beides ist gebräuchlich und Beides hat sein Für und Wider. Den Kaffee gleich bei Tafel nach dem Abräumen des Dessertgeschirres zu trinken ist bequemer, gemüthlicher, verlängert aber noch die Mahlzeit; ihn im Salon einzunehmen ist eleganter, feiner, aber viel weniger angenehm, namentlich für die Herren, die ihn dann stehend trinken müssen, was leicht zu allerhand kleinen Unglücksfällen Veranlassung giebt. Hat man sich dafür entschieden, bei Tisch Kaffee zu trinken, so ist es üblich, nach Entfernung der Dessertteller jedem Gast einen Teller mit einer Tasse nebst Löffel hinzustellen, während Jemand von der Dienerschaft den Kaffee einschenkt und eine andere Person den Zucker präsentirt. Inzwischen wird ein Etui oder Kaffeebret mit zwei Liqueurflaschen oder einer solchen nebst einem Bret mit Liqueurgläsern vor die Dame des Hauses auf den Tisch gesetzt, diese gießt den Liqueur in die Gläser und läßt sie herumreichen. Wird der Kaffee dagegen im Neben-Salon eingenommen, so erhebt sich nach dem Dessert die Hausfrau von ihrem Platze und man geht in beliebiger Reihenfolge paarweise in den Salon, wo bereits auf einem Kaffeebret die Tassen und die Zuckerschale, auf einem anderen die Liqueurflaschen und Gläser geordnet sind; ein Diener schenkt den Kaffee ein und die Hausfrau bietet ihn den Gästen dar, welche ihn stehend einnehmen, ebenso kurz nachher den Liqueur, worauf sie sich allmählich verabschieden. Hier und da ist es auch Sitte, daß die Damen allein in den Salon zum Kaffee gehen, während der Hausherr die Herren in das Rauchzimmer führt und diese sich dann erst nach dem längst ersehnten Genuß einer Cigarre wieder zu den Damen begeben, um ihre Tasse Kaffee zu trinken; in England bleiben die Herren noch einige Zeit am Tisch beim Weine sitzen, um den Damen später in den Salon zu folgen, was entschieden am wenigsten zur Nachahmung empfohlen zu werden verdient.

Mixed pickles einzumachen. Hierzu benützt man eine Menge junger, verschiedenartiger Gemüse, wie Blumenkohl, junge Bohnen, junge Maiskolben, die kaum so lang und so dick wie ein kleiner Finger sein dürfen, junge Möhren oder Carotten, Perlzwiebeln und kleine Chalotten, Radieschen, Rosenkohl, kleine Gurken,

die grünen Samen von Kapuzinerkresse und kleine Meerrettig-Wurzeln, wäscht und putzt Alles sehr gut, zertheilt den Blumenkohl in kleine Röschen, läßt jedoch die übrigen Gemüse ganz, schält die größeren Zwiebeln wie auch die Perlzwiebeln, nachdem man letztere eine Weile in kalte Salzlake gelegt hat, und kocht sämmtliche Gemüse, mit Ausnahme der kleinen Gurken, Radieschen und Kressensamen in stark gesalzenem, siedendem Wasser nur wenige Augenblicke, wonach man sie auf einem Siebe gehörig abtropfen und trocken werden läßt. Man mischt nun auch die blos abgewaschenen, 12 Stunden lang mit Salz bestreuten und dann abgetrockneten Gurken, Radieschen und Kressensamen darunter, ordnet Alles zierlich in weithalsige Gläser, streut zerschnittenen Dill, Estragon, frische Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazwischen sowie obendarauf, füllt guten Weinessig darüber und überbindet die Gläser sehr gut mit angefeuchteter Schweins- oder Rindsblase. Diese Mixed pickles bedürfen mindestens 2—3 Monate, um sich gehörig mit dem Essig zu durchziehen; man giebt sie zu Rind-, Hirsch- und Hammelbraten, zu kaltem Braten und zu gekochtem Fleisch.

Mixed pickles auf englische Art einzumachen. In England, wo man diese Pickles sehr liebt und fast täglich auf den Tisch bringt, bedarf man ziemlich großer Vorräthe davon und beginnt die Vorbereitungen dazu schon etwa Mitte Mai, indem man in einen großen Steintopf 4—4½ Liter guten Essig schüttet und 120 Gramm gestoßenen Ingwer nebst 120 Gramm Senfkörnern thut; dann mischt man 125 Gramm Salz, 30 Gramm gestoßenen schwarzen Pfeffer, 7 Gramm Cayennepfeffer, zwei feingestoßene Macisblättchen, 125 Gramm Senf und 60 Gramm Curcuma mittelst etwas Essigs zu einer Art festem Teig zusammen, wirft ihn in den Topf mit dem Essig, verrührt ihn tüchtig mit demselben, deckt den Topf fest zu, stellt ihn an einen warmen Ort und rührt den Inhalt vier Wochen lang täglich mit einem Holzlöffel um. Hierauf nimmt man gleiche Quantitäten junger Gemüse, wie sie die Jahreszeit nach und nach bringt — Blumenkohl, Gürkchen, junge Bohnen, Rosenkohlköpfchen, Zwiebeln, spanische Pfefferschoten, Radieschen, Möhren, grüne Liebesäpfel, Maiskolben, Kressensamen, junge Sellerieknollen u. s. w., wäscht und putzt sie, zertheilt sie, falls dies nöthig ist, wirft sie in siedendes, stark gesalzenes Wasser, läßt sie höchstens zweimal aufkochen, gießt das Wasser ab und breitet die Gemüse auf großen Schüsseln zum Trocknen aus. Sobald sie vollständig von aller Feuchtigkeit befreit sind, legt man sie in den Steintopf mit dem Essig ein oder vertheilt sie in kleinere Stein- oder Glasbüchsen und gießt den nach obiger Angabe vorbereiteten Essig darüber, bindet Blase über die Büchsen und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf; da die Gemüse jedoch den Essig einsaugen, muß man öfters nachsehen und wenn nöthig frischen Essig zugießen, den man mit den Pickles verrührt.

Mixed pickles auf indische Art. In 5 Liter guten Essig thut man 125 Gramm Knoblauch, 250 Gramm Salz, 125 Gramm gestoßenen Ingwer, 70 Gramm weiße Senfkörner, 60 Gramm schwarze Pfefferkörner, 30 Gramm Piment, zwölf Gewürznelken und zwei Theelöffel voll Cayennepfeffer, vermischt Alles sehr gut mit einander, bestreut alle Gemüse, welche eingemacht werden sollen, wie Blumenkohl, Weißkraut (welches sehr fest sein muß und in dünne Scheiben zerschnitten wird), Bohnen, Möhren, Zwiebeln, Radieschen, kleine Gurken, grüne saure Aepfel, spanischen Pfeffer, Chalotten, Sellerie u. dergl. mit reichlichem Salz, läßt sie drei Tage so stehen, wischt sie ab, thut sie in die Büchsen, übergießt sie mit dem gewürzten Essig, bindet die Büchsen fest zu und bewahrt sie auf. Häufig wird der Essig mit den Gewürzen auch gekocht, heiß über die eingelegten Gemüse gegossen und letztere erst nach dem Erkalten mit Blase überbunden.

Mixed pickles zum schnellen Gebrauch. Man schneidet gleiche Quantitäten von jungen Zwiebeln, frischen Gurken, jungem Sellerie und grünen, säuerlichen Frühäpfeln nach dem Schälen in dünne Scheiben, thut sie in einen unglasirten irdenen Topf oder eine solche Büchse, welche etwas über 1 Liter Flüssigkeit faßt, bestreut die Gemüse mit einem knappen Eßlöffel Salz und einem Theelöffel Cayennepfeffer, schüttelt sie gut durcheinander, gießt vier Eßlöffel Sherry und vier Eßlöffel Soya darauf und füllt das Gefäß vollends mit Essig, rührt Alles gehörig um und deckt es fest zu, worauf man schon nach wenigen Tagen die Pickles in Gebrauch nehmen kann.

Mixed pickles in Zucker einzumachen. Kleine grüne Gurken, Radieschen, junge Maiskolben und Kressensamen werden sauber gewaschen und mit gutem Weinessig übergossen, während man junge grüne Bohnen, zertheilten Blumenkohl, kleine Carotten und jungen Rosenkohl in siedendem, ungesalzenem Wasser einmal überkocht, ablaufen läßt und dann ebenfalls mit Essig übergießt. Nachdem die Gemüse vierundzwanzig Stunden unter dem Essig gestanden, schüttet man letzteren davon ab, schichtet die Gemüse mit dazwischengestreutem feingestoßenem Zucker, ganzem, kleingebrochenem Zimmt, weißen Pfefferkörnern, Meerrettigscheibchen und einigen Stückchen eingemachtem Ingwer (auf jedes Kilogramm der frisch gewogenen Gemüse nimmt man 750 Gramm Zucker, 4 Gramm Zimmt, 4 Gramm Pfefferkörner, einige Stückchen Ingwer und Meerrettig) in eine Porzellanterrine und stellt sie gut zugedeckt 12 Stunden an einen nicht zu kühlen Ort. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man den Zuckersaft davon ablaufen, siedet ihn mit etwas Essig auf, läßt die Gemüse einmal

flüchtig darin aufwallen, ordnet sie in die Gläser und gießt den Saft erkaltet darüber, schüttet ihn nach 5—6 Tagen nochmals ab, siedet ihn auf, läßt ihn auskühlen, füllt ihn über die Mixed pickles und überbindet diese mit Blase.

Mocken, s. v. w. Kalbs-Nuß, Fricandeaustück.

Mock turtle-Pastete. Wir müssen vorausschicken, daß Mock soviel wie falsch, unecht, nachgemacht bedeutet, während turtle im Englischen Schildkröte heißt; alle Mock turtle- oder nachgemachten Schildkröten-Gerichte werden aus Kalbskopf bereitet, der am besten den Geschmack der Schildkröte wiederzugeben geeignet scheint. Zur Herstellung der angeführten Pastete macht man einen Blätterteig aus 1 Kilogramm feinem Mehl, 1 Kilogramm Butter, 1½—2 Obertassen kaltem Wasser, einem Gläschen Rum oder Arak, zwei Eiern und etwas Salz, treibt ihn messerrückenstark auf, bestreicht eine runde flache Schüssel mit Butter, schneidet nach der Form derselben einen Boden aus dem Teig, legt ihn auf die Schüssel, thut einen runden Ball aus alten, angefeuchteten Servietten in die Mitte, bedeckt ihn mit einem Teigdeckel, den man mittelst eines drei Finger breiten Randes mit dem Boden verbindet, überstreicht diese Hohl-Pastete mit geschlagenem Ei und bäckt sie eine gute halbe Stunde bei ziemlicher Hitze. Inzwischen bereitet man ein Mock turtle-Ragout, indem man einen sauber gereinigten und gut gewässerten Kalbskopf mit Wasser und einem Löffel Salz zum Kochen bringt, gehörig abschäumt, einige Chalotten, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Nelken hinzuthut und ihn damit beinahe weichkochen läßt. Hierauf zerschneidet man alles daran befindliche Fleisch in längliche Stücke, die abgehäutete Zunge in dünne Scheiben und dämpft dies nebst zwei ziemlich weichgekochten und in Stücke geschnittenen Ochsengaumen in 1½—2 Liter Kraftbrühe, mit etwas Citronenschale, weißem Pfeffer und einer reichlichen Messerspitze Cayennepfeffer fest zugedeckt bei gelinder Hitze vollends weich, verdickt die Brühe mit einer braunen Mehlschwitze, thut weichgedünstete, in Stücke zerschnittene Trüffeln und Champignons, 250 Gramm gekochte, gut abgehäutete und in Würfel geschnittene Kalbsmilch, den Saft einer Citrone, das in Kraftbrühe und Citronensaft gedämpfte Kalbsgehirn, eine Anzahl in Butter gebratene Farceklößchen und einige Gläser Madeira hinzu, läßt Alles einmal zusammen aufkochen, schneidet von der fertig gebackenen, warm erhaltenen Hohl-Pastete den Deckel ordentlich rund heraus, entfernt den hineingelegten Serviettenball, füllt das Ragout nebst der kurz eingekochten, dicklichen Sauce hinein, legt den Deckel darüber und giebt die Pastete sofort zur Tafel.

Mock turtle-Ragout. Die Bereitung desselben haben wir soeben ausführlich angegeben; es bildet ein angenehmes, pikantes und feines Entrée, welches bei Diners häufig nach den großen Fleisch-Gerichten servirt wird. Man kann es dann ebensowohl in einer Hohl-Pastete (Vol-au-vent) als auch nur mit einer Garnitur von halbmondförmigen Fleurons aus Blätterteig auftragen und stets sicher sein, daß die etwas mühsame und umständliche Herstellung durch die Anerkennung der Gäste reichlich belohnt wird.

Mock turtle-Sauce. ¾ Liter braune, kräftige Fleischbrühe wird mit einem Stück braunem Aspic oder Fleisch-Gelée, einem halben Glase Portwein, einem halben Glase Madeira und einem Liqueurglase feinem Rum, einem Löffel Soya, der Schale von einer halben und dem Saft von einer ganzen Citrone, zwei bis drei Nelken und einigen Pfefferkörnern einmal aufgekocht, mit einer Messerspitze Cayenne und ein wenig Sardellenbutter gewürzt und mit einer braunen Mehlschwitze verdickt, worauf man die Sauce noch eine halbe Stunde leise fortkochen läßt, durch ein Sieb streicht und zu Kalbskopf giebt.

Mock turtle-Suppe. Hierbei muß man die Auswahl des Kalbskopfes als eine Hauptsache betrachten und denselben möglichst frisch, groß, fett, fest und fleischig zu erlangen suchen; nachdem er sauber gebrüht, wieder abgetrocknet und abgesengt ist, schneidet man ihn unten und oben der Länge nach auf, löst mit einem scharfen Messer die fleischige Kopfhaut von den Knochen los und wässert sie in mehrmals gewechseltem lauwarmem Wasser 2 Stunden lang, setzt sie nebst der Zunge mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt sie eine halbe Stunde kochen, kühlt sie in kaltem Wasser ab und dämpft sie dann langsam in einer Braise von fetter Fleischbrühe, einer Zwiebel, Salz, Wurzelwerk, ein wenig Gewürz und einem Kräuterbündelchen weich. Nachdem sie in der Brühe ausgekühlt ist, legt man sie auf eine flache Schüssel, bedeckt sie mit einem feuchten Tuch und einem beschwerten Bret, preßt sie so eine Stunde und zerschneidet sie so wie die Zunge dann in zierliche Stücke oder Streifchen. Die Hirnschale des abgehäuteten Kopfes haut man entzwei, nimmt das Gehirn heraus, wässert es aus, häutet es ab und kocht es eine Viertelstunde in Wasser mit Salz und ein wenig Essig oder Citronensaft; die Knochen des Kopfes zerhackt man, thut sie in ein mit Speck und Schinkenscheiben, Wurzelwerk, Zwiebeln und einem Kräuterbündel ausgelegtes Casserol, läßt sie mit ¼ Liter Fleischbrühe über mäßigem Feuer gut zugedeckt so lange dämpfen, bis sich auf dem Boden des Casserols eine braune Glace gebildet hat, schüttet noch etwas Wasser oder schwache Fleischbrühe zu und kocht diese mit den Knochen ganz langsam mehrere Stunden, worauf man sie durchseiht und entfettet. Mittlerweile kocht man aus einigen Kilogramm Rindfleisch und derbem Kalbfleisch eine recht kräftige Bouillon, fügt die durchgeseihte Brühe

von den Knochen und die, worin das Fleisch weichgedämpft worden, hinzu, verdickt sämmtliche Brühe mit einer gelben Mehlschwitze, verkocht sie langsam zu einer sämigen Suppe, von der man Schaum und Fett sorgsam abschöpft, würzt sie mit einer Messerspitze Cayennepfeffer und dem etwa noch nöthigen Salz und gießt eine halbe Flasche guten Madeira zu, worauf man das kleingeschnittene Kalbskopffleisch, die in Scheiben zertheilte Zunge, das in Ei und Semmel gewendete und in Butter gebackene Gehirn, in Fleischbrühe gekochte Klößchen von Geflügelfarce und außerdem noch eine Anzahl andere Klößchen hineinlegt, welche die Schildkröteneier nachahmen sollen und auf folgende Weise bereitet werden: Man streicht die Dotter von drei hartgekochten Eiern durch ein Sieb, vermischt sie mit etwas Mehl, 50 Gramm Butter, einem rohen Eidotter, etwas Salz und Muskatnuß, formt sehr kleine runde Klößchen daraus und kocht sie einige Minuten in siedender Fleischbrühe. Am besten ist es, wenn man diese sämmtlichen Einlagen gleich in die Terrine thut und die kochende Suppe darüber anrichtet.

Mock turtle-Suppe, auf englische Art. Diese gleich der echten Schildkröten-Suppe in England besonders häufig und gut bereitete Suppe, welche als eine Art englisches Nationalgericht betrachtet werden darf, wird dort in etwas anderer als der oben angegebenen Weise hergestellt; ein großer, schöner Kalbskopf wird gesäubert, gesengt, in kochendem Wasser blanchirt und in kaltem Wasser abgekühlt, worauf man die Hirnschale öffnet und das Gehirn herausnimmt, den Kopf in 9—10 Liter frischem Wasser langsam zum Kochen bringt, fleißig abschäumt und einige Stunden leise fortkochen läßt, bis er weich genug ist, daß man die Knochen bequem herauslösen kann. Nachdem man dies gethan, stellt man das Fleisch einstweilen bei Seite, legt die ausgelösten Knochen in den Topf zurück, fügt 1½ Kilogramm derbes Kalbfleisch, 1½ Kilogramm Rindfleisch aus der Keule und 1½ Kilogramm zartes gepökeltes Schweinefleisch, Alles in viereckige Stücke zerschnitten, sowie einige Scheiben mageren rohen Schinken, vier in Scheiben geschnittene Zwiebeln, drei kleine Sellerieknollen und ein großes Bündel gewürziger Kräuter, wie Petersilie, Basilicum, Citronenthymian, Majoran, Lorbeerblätter u. s. w., hinzu, dämpft Alles drei volle Stunden lang unter häufigem Abschäumen und gießt immer wieder Fleischbrühe zu, um die erforderliche Quantität Suppe nicht zu verringern. Während die Suppe kocht, schneidet man das Fleisch, die Haut und die Zunge in nette Stückchen und bereitet Klößchen aus dem Gehirn, aus Geflügelfarce oder hartgekochten Eiern, seiht die Brühe später durch, schneidet die besten Theile des gekochten Fleisches ebenfalls in Scheibchen, thut alles Fleisch nebst der Brühe in ein großes Casserol, würzt das Ganze mit Cayennepfeffer, Macis, Champignon-Ketchup und Harvey-Sauce, verdickt die Brühe mit 120 Gramm Butter, die mit ebensoviel braungeröstetem Mehl durchknetet ist, und läßt die Suppe noch etwa drei Viertelstunden ganz sachte kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten fügt man ¼ Liter Sherry, die Gehirn- oder anderen Klößchen und 70 bis 100 Gramm sehr kleine Champignons hinzu, kocht die letzteren nebst den Klößchen in der Suppe gar, giebt dieselbe auf und reicht Citronenviertel auf einem besonderen Teller dazu, da Viele die Suppe etwas säuerlich lieben.

Mock turtle-Suppe auf französische Art. Zwei Kilogramm schönes, mageres Hammelfleisch werden in 2 Centimeter große Stücke geschnitten und mit einigen Köpfen und Schwänzen sowie anderen Ueberbleibseln von Tarbutt, Lachs, Weißling, Karpfen oder anderen größeren Fischen in einem Casserol mit Butter, Salz, Pfeffer, einigen Nelken, Lorbeerblättern, Zwiebel, Wurzelwerk und einem Kräuterbündel hellbraun geschwitzt, worauf man 3—4 Liter Wasser zugießt und das Ganze langsam einige Stunden kochen läßt, die Brühe durchseiht, mit Eiweiß klärt und noch etwas einkocht. Schließlich fügt man eine halbe Flasche Madeira hinzu, legt einen Tags zuvor in der Braise weichgekochten halben Kalbskopf, der in zierliche Stückchen zertheilt und mit ein wenig Cayennepfeffer gewürzt ist, in die Suppe und richtet dieselbe an. Will man auf eine größere Personenzahl einen ganzen Kalbskopf verwenden, so muß man natürlich auch zur Brühe das doppelte Gewicht Fleisch und die doppelte Menge Wasser nehmen.

Möhre, Mohrrübe, gelbe Rübe oder gelbe Wurzel, s. auch Carotte, franz. carotte, engl. carrot, lat. Daucus carota. Eine fast überall in den gebirgigen Gegenden von Deutschland wildwachsende Rübenart, zur Familie der Doldengewächse gehörend, die jedoch durch die Cultur sehr veredelt und verbessert worden ist, so daß die in der Wildniß kleine, dünne, unschmackhafte Wurzel im veredelten Zustand groß, fleischig, süß und wohlschmeckend ist. Man unterscheidet namentlich zwei Hauptarten derselben: die eigentliche Möhre, welche oft eine beträchtliche Länge erreicht, oben dick ist und unten in eine dünne Spitze zuläuft, und die Carotte, welche kurz und unten abgestumpft, auch von zarterem Fleisch ist; letztere haben wir ausführlich besprochen (s. Carotte), weshalb wir uns hier ausschließlich mit der gewöhnlichen Möhre beschäftigen werden. Man baut sie in Gärten und auf Feldern und sie verlangt einen sehr kräftigen, lockeren, tiefgepflügten oder gegrabenen sandigen Lehmboden. Der Samen, welcher zuvor durch Begießen mit Milch angekeimt wird, muß zeitig im Frühjahr breitwürfig oder in Reihen dünn und locker gesäet werden, worauf man den Acker überwalzt und die Saat später mehrmals jätet und behackt; die Ernte findet Ende September oder Anfang October statt und die herausgenommenen Möhren werden,

nachdem man das Kraut abgeschnitten hat, in Kellern oder Erdgruben aufbewahrt. Bei der Gartencultur sind beinahe dieselben Vorschriften zu beobachten, doch säet man dann schon im Februar und März, um frühe Sorten zu ziehen, besäet überhaupt häufig aller vier Wochen ein frisches Beet bis in den Sommer hinein, um stets junge, zarte Möhren haben zu können; auch säet man sie erst in Treibbeete und setzt die Pflänzchen später ins freie Land, um zeitig ziemlich große Möhren zu erhalten. Es giebt, besonders für den Anbau im Garten, eine Menge vorzüglicher Arten, von denen indessen einige auch für den Feldbau geeignet sind; wir nennen z. B. die bis 4 Kilogramm schwer werdende weiße, grünköpfige Riesenmöhre; die große, gelbe flandrische Möhre; die rothe, sehr lange Altringham-Möhre, welche zuweilen 3—6 Kilogramm schwer wird; die große, gelbe Saalfelder Möhre, die frühe, blaßrothe Braunschweiger, die blaßgelbe badische, die dunkelrothe Erfurter, die weiße, durchsichtige Möhre von sehr süßem Geschmack; die blutrothe holländische, die blaßgelbe Leydener und die weiße belgische Möhre. — Die Möhren gehören zu den leichtestverdaulichen Gemüsen, welche sich auch für die Krankenküche eignen; wegen ihres reichen Zuckergehaltes sind sie auch nahrhaft und geben eine treffliche Zuspeise zum Fleisch. Die gröberen Sorten werden auch als Viehfutter benützt, nicht blos für das Rindvieh, für die Schweine und Gänse, sondern in manchen Gegenden selbst für die Pferde, wenn dieselben schwer zu arbeiten haben; ebenso giebt das Möhrenkraut ein gutes, gesundes Futter. Außerdem verwendet man die Möhren zur Bereitung von Möhren-Saft oder Möhren-Syrup, sowie von Möhren-Branntwein und Möhren-Zucker, in kleingeschnittenem, getrocknetem und gebranntem Zustande auch hier und da als Kaffee-Surrogat.

Möhren-Compot. Recht saftige, dunkelrothe Möhren werden gewaschen und abgeschabt, mit einem scharfen Messer in sehr feine, längliche Stückchen zerschnitten, wobei man den in der Mitte befindlichen gelben und harten Theil entfernt, und mit dünn abgeschälter Citronenschale (auf 1/2 Kilogramm Möhren nimmt man die Schale von 1 1/2—2 Citronen) in siedendem Wasser weichgekocht. Während sie dann auf einem Siebe gehörig abtropfen, läutert man auf jedes 1/2 Kilogramm Möhren 250 Gramm Zucker mit dem Saft von zwei Citronen und drei Löffeln Weinessig, läßt die Möhren eine kleine Weile darin durchkochen, nimmt sie heraus, siedet den Zucker noch etwas ein und gießt ihn darüber. — Oder man läutert auf jedes 1/2 Kilogramm feingeschnittener, länglicher Möhrenstückchen 250—280 Gramm Zucker, an dem man die Schale von zwei Citronen oder einer großen Apfelsine abgerieben hat, mit dem Saft der Früchte und einem Glase Weißwein, siedet die Möhren darin weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und schüttet später den eingedickten Syrup darüber. Diese Art von Compot ist im südlichen Frankreich und in Spanien außerordentlich beliebt und man benützt es in Spanien oft zu einem der National-Kuchen, Hojaldre (s. d.); in Frankreich führt das Möhren-Compot und eine ähnlich bereitete Confiture den poetischen Namen Cheveux d'ange.

Möhren-Confiture. 1/2 Kilogramm junge, zarte Möhren werden gesäubert, in runde Scheiben oder längliche Streifen geschnitten und nebst der feingehackten Schale von vier Citronen in 1/2 Kilogramm geläutertem Zucker weichgekocht; dann fügt man den Saft der vier Citronen hinzu, läßt Alles unter fleißigem Umrühren zu einer Art dicker Marmelade einsieden und füllt dieselbe in eine Steinbüchse, welche nach dem Erkalten mit Blase überbunden wird.

Möhren à la crême, auf französische Art. Einige große, gute Möhren werden gewaschen, geschabt, in siedendem Wasser eine halbe Stunde gekocht, dann in Scheiben geschnitten und mit einem Stück frischer Butter, einem Bündel Petersilie, etwas Basilicum, einem Stückchen Knoblauch und zwei Chalotten eine Weile zugedeckt über gelindem Feuer gedämpft; hierauf stäubt man etwas Mehl darüber, gießt gute Fleischbrühe an und läßt sie langsam weichkochen. Sind die Möhren weich und ist die Brühe gut eingekocht, so nimmt man die Kräuter heraus, legirt die Brühe mit drei in Rahm zerquirlten Eidottern, läßt das Gemüse nicht mehr kochen und fügt beim Anrichten ein wenig Essig hinzu.

Möhren einzumachen, in Blechbüchsen. Man putzt junge Möhren sehr sauber, läßt sie ganz, kocht sie in Wasser mit etwas Salz halb weich, füllt sie in die Blechbüchsen, übergießt sie mit ihrer Brühe, verlöthet die Büchsen und kocht dieselben 1—1 1/2 Stunden im Wasserbade oder Kessel. Will man die Möhren in Gebrauch nehmen und findet sie beim Oeffnen der Büchsen noch nicht völlig weich, so dämpft man sie in Fleischbrühe vollends gar, verdickt die Brühe mit einer Mehlschwitze und würzt das Gemüse mit gehackter Petersilie; sind sie jedoch bereits genügend weich, so verkocht man etwas von ihrem Saft mit kräftiger Fleischbrühe, einer hellen Mehlschwitze, gehackter Petersilie und einer Prise Salz zu einer sämigen Sauce, läßt die Möhren kurze Zeit darin durchkochen und richtet sie an.

Möhren einzumachen mit Citronen und Zucker. Nachdem man eine beliebige Menge schöner, noch nicht zu großer Möhren gesäubert hat (die beste Zeit hierzu ist Mitte August, wo die Möhren ungefähr die erforderliche Größe besitzen), schneidet man sie auseinander, beseitigt den gelben, harten und faserigen Kern aus der Mitte und schneidet das Uebrige in strohhalmdicke, 4 Centimeter lange Streifchen, die man nebst der dünn abgeschälten, ebenso

geschnittenen Schale von zwei großen oder drei kleinen Citronen (auf 1/2 Kilogramm Möhren) in Wasser nicht ganz weichkocht und zum Ablaufen auf ein Sieb schüttet. Inzwischen klärt man 1/2 Kilogramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser, siedet die Möhren und die Citronenschale vollends weich darin, preßt den Saft von drei Citronen hinzu, läßt Alles noch einmal aufkochen und bewahrt es gut zugebunden nach dem Erkalten auf.

Möhren einzumachen mit Essig und Zucker. Eine Anzahl großer, schöner Möhren werden gewaschen, fein geschält und in dünne, 2 Centimeter große Streifchen geschnitten, die man in halb Essig, halb Wasser einigemal aufkochen und dann auf einem Siebe abtropfen läßt; hierauf klärt man 1/2 Kilogramm Zucker mit 1 Liter Essig, einigen Stückchen Zimmt und etlichen Gewürznelken, siedet die Möhren einmal mit darin auf und schüttet Alles in eine Terrine. Nach 2 Tagen gießt man den Essig ab, fügt noch 100 Gramm Zucker hinzu, kocht ihn zu einem dicklichen Syrup ein, läßt die Möhren nochmals flüchtig darin aufwallen und erkalten, füllt sie in einen Steintopf, überbindet sie mit Blase und bewahrt sie auf.

Möhren einzumachen mit Zucker. Recht saftige, frische Möhren von einer zarten Sorte werden gewaschen, geschabt, in dünne Streifchen geschnitten und in siedendem Wasser ziemlich weich gekocht, mit kaltem Wasser abgespült und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet; hierauf läutert man auf jedes 1/2 Kilogramm Möhren 375 Gramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser, gießt den dünnen Zucker-Syrup über die in einer Schüssel befindlichen Möhren und läßt sie zwei Tage so stehen. Am dritten Tage kocht man den Zucker etwas dicker ein, gießt ihn siedend über die Möhren, läßt diese am folgenden Tage einmal darin aufkochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, siedet den Zucker dick ein, füllt Alles in die Gläser und bewahrt letztere wohl zugebunden auf.

Möhren, gebackene, auf französische Art. Man kocht mehrere große Möhren in Wasser völlig weich, rührt sie mit einer Reibkeule zu Brei, reibt denselben durch ein Sieb, vermischt ihn mit vier bis sechs Eßlöffeln Rahm, fünf Eßlöffeln geriebenem Weißbrod, drei bis vier zerquirlten Eiern und etwas Salz, formt die Mischung zu runden, flachen kleinen Kuchen und bäckt dieselben in heißer Butter oder zerlassenem Speck. Man giebt sie zu gekochtem, gebratenem oder gedämpftem Rindfleisch, oft auch nur mit etwas kräftiger brauner Coulis zu Tisch. — Eine andere Art und Weise, gebackene Möhren zu bereiten, ist folgende: Einige große Möhren werden gewaschen und halb weich gekocht, dann in dünne Scheiben zerschnitten, in Ei und Semmel umgewendet und in heißer Butter oder Speck gebacken, worauf man sie bergartig aufgeschichtet so heiß als möglich servirt.

Möhren, gedämpft, auf englische Art. Nachdem man einige große Möhren geputzt und zerschnitten hat, thut man sie in ein Casserol, übergießt sie mit leichter Fleischbrühe und dämpft sie gut zugedeckt langsam weich, worauf man eine Obertasse Milch hinzuschüttet, die Brühe mit einem in Mehl gerollten Stück Butter verdickt, mit Pfeffer und Salz würzt und Alles unter fortgesetztem Umrühren noch eine Viertelstunde verkochen läßt.

Möhren, gefüllte, s. Carotten, gefüllte.

Möhren-Gemüse. Die Möhren werden gewaschen und abgeschabt, dann, so lange sie jung sind, in dünne runde Scheiben, oder später in längliche Streifen geschnitten und mit Butter oder ausgelassenem Rindsfett in einem zugedeckten Gefäß unter häufigem Umschütteln ziemlich weich gedünstet, worauf man Fleischbrühe angießt, dieselbe mit einer Mehlschwitze verdickt, gehörig damit verkocht und zuletzt noch mit etwas Salz und gehackter Petersilie würzt. — Oder man kocht sie gleich in Fleischbrühe weich, macht die Brühe mit einer hellen Einbrenne sämig und thut Salz, ein wenig Zucker und Petersilie hinzu; hier und da siedet man sie auch erst in Wasser ziemlich weich, namentlich wenn sie nicht mehr jung sind, gießt das Wasser ab und dünstet die Möhren noch eine Stunde in Fleischbrühe, die mit Mehlschwitze verkocht ist, worauf man zuletzt die Petersilie hinzufügt.

Möhren mit Aepfeln oder Birnen, auf rheinländische Art. Die Möhren werden sorgsam gewaschen, geputzt und in feine Streifen geschnitten, während man 1—2 feingehackte Zwiebeln in etwas Butter oder Fett weichschwitzt und mit siedendem Wasser verkocht; in dieses Wasser thut man nun die Möhren, fügt etwas Salz bei und läßt sie damit weichkochen, belegt sie mit einigen geschälten und in dicke Scheiben geschnittenen, säuerlichen Aepfeln, die mit Zucker bestreut werden, dünstet diese ebenfalls weich, verrührt Alles behutsam, mischt noch ein wenig frische Butter bei und giebt das Gericht zu Rinder-, Hasen- und Kalbsbraten, ebenso zu gekochtem Fleisch, Coteletten, Fricandellen, Bratwurst und gebackenem Fisch. — Aehnlich ist das Verfahren, wenn man Birnen an die Möhren thut; nachdem die letzteren in Wasser mit den in Butter geschwitzten Zwiebeln ziemlich weichgekocht sind, legt man einige große, geschälte und zerschnittene Birnen darauf, dünstet sie gar, verdickt die Brühe mit etwas in Essig angerührtem Mehl und einem Eßlöffel Zucker, läßt Alles gehörig verkochen und giebt das Gemüse zu denselben Fleischarten, wie oben angeführt.

Möhren mit weißen Bohnen. Die sauber geputzten Möhren werden in ziemlich kleine Würfel geschnitten, in siedendem Wasser mit Butter und Salz oder mit einem Stück durchwachsenem Speck zusammen weichgekocht, während

man beinahe die gleiche Menge trockener weißer Bohnen in mehrmals gewechseltem Wasser, zuletzt mit Zuthat von etwas Salz und Fett besonders recht weich siedet, dann mit den Möhren vermischt und das Ganze mit einem Kochlöffel Mehl, das mit Essig und Pfeffer angerührt ist, sämig kocht; hierzu giebt man Rauchfleisch, Wurst, Schinken u. dergl.

Möhren mit grünen Erbsen, s. Erbsen, grüne, mit Carotten oder Möhren. Ganz auf die nämliche Art bereitet man sie auch mit getrockneten oder eingemachten grünen Erbsen, nur daß erstere zuvor eingewässert und in siedendem Wasser einmal aufgekocht werden müssen.

Möhren mit Essig. Man schneidet die geputzten Möhren in dünne Scheiben, thut sie zu einer feingehackten, in Butter geschwitzten Zwiebel, gießt kochendes Wasser zu, salzt das Gemüse und kocht es gehörig gar; hierauf rührt man einen reichlichen Löffel Mehl in ein wenig Essig glatt, mengt es nebst einem Stückchen frischer Butter und einer Prise Pfeffer zu den Möhren, läßt Alles ordentlich verkochen und reicht gekochte Kartoffeln nebst Coteletten, Fricandellen, Bratwurst oder auch blos Rindfleisch dazu.

Möhren mit Kartoffeln. Nachdem man die erforderliche Anzahl Möhren geputzt und geschnitten hat, läßt man eine denselben angemessene Quantität Wasser mit einem Stück frischer Butter, etwas Salz und ein wenig Zucker siedend werden, thut die Möhren hinein, kocht sie rasch gar und verdickt die Brühe mit einer hellen Mehlschwitze, thut zuletzt einen Löffel gehackte Petersilie und kleine, geschälte, in Salzwasser besonders abgekochte Kartoffeln hinzu, läßt Alles noch eine kurze Zeit zusammen dämpfen und richtet an. Ebenso schält und brüht man die Kartoffeln zuweilen blos und kocht sie mit den Möhren zusammen weich, bereitet letztere auch mit Fleischbrühe, anstatt mit Wasser — jedenfalls schmecken aber Möhren wie Kartoffeln besser, wenn man beide besonders für sich kocht und anrichtet.

Möhren mit Pastinaken. Auf zehn bis zwölf nicht allzugroße Möhren nehme man ungefähr vier bis fünf Pastinaken, wasche und putze beide Gemüse sehr sauber, schneide sie in runde Scheiben, koche sie in Rinds- oder Hammelfleisch-Brühe weich, verdicke dann die Brühe mit einer hellen Mehlschwitze und würze sie zuletzt mit einer Prise Salz und gehackter Petersilie; man giebt gekochtes Rind- oder Hammelfleisch, Coteletten u. dergl. dazu.

Möhren mit Rahm, auf deutsche Art, s. auch Möhren à la crême, auf französische Art. Junge Möhren werden gewaschen, geputzt, in Scheiben geschnitten, in Butter gedünstet und mit Fleischbrühe vollends weich gekocht, worauf man die Brühe mit einer hellen Mehlschwitze, etwas frischem süßem Rahm, Salz, ein wenig Zucker und gehackter Petersilie verkocht.

Möhren mit Reis, auf ostpreußische Art. Die Möhren werden geputzt, in dünne Scheiben geschnitten, und, falls sie nicht mehr jung sind, zuerst in siedendem Wasser eine Weile überkocht, bevor man sie in Fleischbrühe, die mit einer Mehlschwitze verdickt ist, vollends weichdünstet; häufig kocht man sie auch nur in Wasser mit Butter und Salz und macht diese Brühe mit einer Einbrenne dicklich. Währenddem brüht man etwa 125—150 Gramm Reis, quellt ihn in Wasser mit Salz und Butter gehörig aus, mischt ihn unter die Möhren und läßt Beides zusammen noch einigemal aufwallen.

Möhren mit Spargel. Man putzt und schneidet einige Bündel junger Möhren, schwitzt sie mit Butter unter öfterem Umschwenken über gelindem Feuer ziemlich weich, gießt reichlich Fleischbrühe an, die mit einer Mehlschwitze verdickt worden ist, kocht währenddem eine gleiche Menge geputzten, in kurze Stückchen geschnittenen Spargel in Wasser mit Salz und ein wenig Butter gar, läßt ihn auf einem Sieb ablaufen und thut ihn zu den Möhren, die man schließlich mit gehackter Petersilie würzt. Dieses sehr wohlschmeckende Gemüse giebt man zu Kalbs-, Hammel-, Lamm- oder Fisch-Coteletten, zu Brisoletten von Kalbfleisch, gebackenen Hühnern, kleinen Bratwürstchen u. dergl.

Möhren auf Vegetarianer-Art. Nachdem die Möhren geputzt und in dünne Scheibchen geschnitten sind, bringt man Wasser mit frischer Butter zum Kochen, schüttet die Möhren hinein, fügt Salz hinzu, läßt die Möhren gehörig weichkochen, zieht die Brühe mit einem Löffel Kartoffelmehl ab und schwenkt das Gemüse mit viel gehackter Petersilie durch.

Möhren-Kuchen. Etwa acht bis zehn große, aber möglichst junge Möhren werden ganz in Wasser weich gekocht, mit einer Reibekeule zerdrückt und fein zerrieben, mit sechs ganzen Eiern, drei Eßlöffeln Zucker, einem Theelöffel Zimmt, der feingehackten Schale von einer Citrone, 90 Gramm geschmolzener Butter, zwei Eßlöffeln Weizenmehl und 1/4 Liter süßem Rahm gut vermischt, worauf man die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form bäckt und als Mehlspeise, nur mit Zucker bestreut, zu Tisch giebt. — Auf andere Art bereitet man diesen Kuchen, indem man 15 Stück große, saftige Möhren abschabt, ganz in Wasser weichkocht, in kaltem Wasser abkühlt, auf einem Reibeisen reibt, mit einem abgebrannten Teig von 1/2 Kilogramm abgerindeter Semmel, 1/2 Liter heißer Milch, 70 Gramm Butter und einem Löffel Zucker vermischt, dann noch sechs Eier, 1/8 Liter Rahm, 60 Gramm geriebene Semmel, 125 Gramm gereinigte Corinthen, 70 Gramm Zucker, einen halben Eßlöffel gestoßenen Zimmt und die gehackte Schale von einer Citrone hinzufügt, Alles in einer gebutterten Form 1 1/2 Stunden lang bäckt und mit einer Rahm- oder Wein-Sauce servirt.

Möhren-Kuchen auf französische Art. Zehn bis zwölf schöne, frische Möhren werden in Wasser weichgekocht, mit der Reibekeule zu Brei zerrührt und mit 1/4 Liter Milch, vier ganzen Eiern und vier Dottern, 90 Gramm Kartoffelmehl, 100 Gramm Zucker, zwei Eßlöffeln Orangenblüthenwasser und 125 Gramm schaumig geschlagener, frischer Butter vermischt, worauf man noch den Schnee der vier Eiweiße darunter zieht und die Masse in einer gebutterten Form eine reichliche Stunde backen läßt; beim Anrichten überstreut man den Kuchen mit Zucker und glasirt diesen mit einer glühenden Schaufel.

Möhren-Kuchen von Hefenteig. Aus einem gewöhnlichen, gut aufgegangenen Hefenteig von 375 Gramm bis 1/2 Kilogramm Mehl, 25—30 Gramm in Milch aufgelöster Hefe, einem Eßlöffel Zucker und einer Prise Salz rollt man einen dünnen runden Kuchen mit etwas aufgebogenem Rand auf, mischt frische, recht süße und rothe, auf einem Reibeisen geriebene Möhren mit vier Eiern, einer Obertasse Milch, 70 Gramm Mehl, der abgeriebenen Schale von einer sehr großen Citrone, etwas Zucker und Zimmt, streicht diese Masse gleichmäßig auf den Kuchen, träufelt Butter und streut Zucker oben darauf und bäckt den Kuchen hellbraun.

Möhren-Marmelade auf englische Art. Eine ziemliche Anzahl junger, dunkelrother Möhren werden gewaschen, abgeschabt, in Wasser weichgekocht und durch ein feines Sieb gerieben; zu jedem 1/2 Kilogramm von dem Brei nimmt man das gleiche Gewicht feingestoßenen, durchgesiebten Zucker, ein halbes Dutzend geschälte und gehackte bittere Mandeln, sowie die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, thut Alles zusammen in ein irdenes, glasirtes Casserol, kocht es unter fortgesetztem Umrühren und Abschäumen etwa 10 Minuten zu einer steifen Marmelade ein, läßt dieselbe erkalten und fügt auf jedes 1/2 Kilogramm der Marmelade ein Weinglas feinen Cognac oder Rum hinzu. Man bewahrt sie auf und verwendet sie wie jede Obst-Marmelade; in England dient sie namentlich als ein Surrogat für Aprikosen-Marmelade.

Möhren à la ménagère, auf französische Art. Die nöthige Menge von saftigen Möhren wird geputzt und in dünne Scheiben geschnitten, die man in Fleischbrühe mit einer Obertasse Weißwein, einem Kräuterbündel, Pfefferkörnern und einem Blatt Macis langsam weichdämpft; zuletzt wird die Brühe mit in Mehl gerollter Butter sämig gekocht.

Möhren-Pie. Ein bei den Vegetarianern in England sehr beliebtes Gericht; man wäscht die Möhren, kocht sie in Wasser halbgar und schneidet sie in dünne Scheiben; hierauf umgiebt man eine Schüssel mit einem Rand von Butterteig, schichtet die Möhren darin auf, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, gießt etwas Wasser darüber, bedeckt sie mit einem Teigdeckel, den man gut mit dem Rand verbindet, und bäckt den Pie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

Möhren-Pudding. Zehn bis zwölf große, aber nicht zu alte, rohe Möhren werden auf dem Reibeisen gerieben, mit 250 Gramm frischer Butter auf gelindem Feuer hellbraun geschwitzt und dann nach völligem Erkalten mit einem Löffel so lange gerührt und geschlagen, bis die Masse weiß aussieht. Man rührt nun fünf Eidotter, 100 Gramm Zucker, 4 Gramm gestoßenen Zimmt, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den Schnee der fünf Eiweiße darunter, füllt Alles in eine fett gebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form und kocht den Pudding eine reichliche Stunde im Wasserbad; beim Anrichten stürzt man ihn auf eine Schüssel und übergießt ihn mit Chaudeau.

Möhren-Purée. Eine Anzahl großer, recht dunkelrother Möhren werden gewaschen und geschält, in dünne Scheiben geschnitten, eine Viertelstunde in Wasser gekocht, auf einem Siebe abgetropft und dann nebst einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, einem Stückchen frischer Butter, etwas Pfeffer und Salz und soviel Fleischbrühe, daß sie eben damit bedeckt sind, in einem Casserol langsam weichgedämpft. Man reibt sie durch ein grobes Sieb, verrührt den Brei über gelindem Feuer mit einem großen Stück frischer Butter, ein wenig gestoßenem Zucker, einer Tasse Fleischbrühe oder Coulis und einer Prise Pfeffer oder Muskatnuß, bis er genügend dick ist, und garnirt ihn beim Aufgeben mit Coteletten, gebackenen Hühnerviertein u. dergl.

Möhren-Saft oder Möhren-Syrup. Bald nachdem die Möhren im Herbst eingeerntet worden, wäscht und putzt man eine große Anzahl der schönsten und saftigsten, reibt sie dann auf einem großen Reibeisen, preßt den Saft durch einen groben leinenen Beutel mittelst einer Obst-Presse gehörig aus, läßt ihn einige Stunden stehen, damit er sich abklärt, gießt ihn behutsam von dem Bodensatze ab und kocht ihn unter fortdauerndem Umrühren mit einem Holzspatel zu einem dicken braunen Syrup ein, den man nach dem Erkalten in Steintöpfe füllt, mit Blase überbindet und aufbewahrt. Auf dem Land, wo dieser Syrup vielfach bereitet wird, pflegt man ihn gern zum Brod zu essen, weshalb in allen größeren ländlichen Haushaltungen die Bereitung sehr zu empfehlen ist.

Möhren-Salat. Eigentlich werden Möhren meist nur als Bestandtheil zu Wurzel-Salat im Verein mit Petersilienwurzel, rothen Rüben, Sellerie u. dergl. verwendet, indessen lieben Manche auch einen Salat von bloßen Möhren oder Carotten; man kocht die gut geputzten Möhren zu diesem Zwecke ganz in Salzwasser, schneidet sie in mäßig dünne Scheiben, macht sie noch warm mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer an und läßt den Salat völlig kalt werden; er

eignet sich ganz vortrefflich zu Rinder- und Hammelbraten.

Möhren-Sauce, englische. Einige Möhren werden geputzt, in Wasser weichgekocht und mit der Reibkeule zu Brei zerrieben, worauf man 150 Gramm Butter zerläßt, klärt und zum Kochen bringt, zwei gehäufte Eßlöffel von dem Möhrenbrei, etwas Salz und Pfeffer hineinrührt, einigemal aufwallen läßt und die Sauce zu gedämpften Kalbs- oder Hammel-Coteletten aufgiebt.

Möhren-Suppe. Man reibt einige sauber geputzte, rohe Möhren auf dem Reibeisen, schwitzt den Brei in frischer Butter unter öfterem Umrühren eine Weile durch, gießt kräftige Fleischbrühe zu, läßt dieselbe 2 Stunden damit verkochen, rührt die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Möhren-Suppe auf englische Art. In 125 Gramm zerlassene Butter thut man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 250 Gramm kleingeschnittenen, mageren rohen Schinken und zwölf auf dem Reibeisen geriebene, frische Möhren, schwitzt Alles unter häufigem Umrühren hellbräunlich, gießt zwei Liter kräftige Fleischbrühe an, läßt dieselbe 2 Stunden langsam kochen, schlägt die Suppe durch, gießt noch etwas Bouillon an und würzt sie mit Salz und Cayennepfeffer.

Möhren-Suppe auf französische Art. Man schneidet soviel Möhren in kleine Stückchen, wobei man den mittleren, gelben Theil beseitigt, daß man 1 Kilogramm dieser Stückchen erhält, schwitzt sie in 200 Gramm Butter, gießt 1 Liter Wasser an, fügt Pfeffer und Salz, eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel und etwas Sellerie hinzu, kocht die Möhren völlig weich, reibt sie durch ein Sieb, verdünnt den Brei mit 2½ Liter Wasser und kocht die Suppe drei Viertelstunden in glühender Asche, worauf man sie mit dick ausgequelltem Reis aufgiebt.

Möhren-Syrup, s. Möhren-Saft.

Möhren-Torte. Eine Anzahl recht rother, saftiger Möhren werden gut gewaschen und geschabt, ganz in siedendes Wasser geworfen und beinahe halbweich gekocht; nach dem Erkalten und Ablaufen reibt man sie auf dem Reibeisen, beseitigt den in der Mitte befindlichen harten, gelben Theil und wiegt 300 Gramm von diesem Brei ab. Hierauf rührt man zwölf bis vierzehn Eidotter mit 320 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, fügt nach und nach die abgeriebene Schale und den Saft von einer großen Citrone, 300 Gramm süße und 70 Gramm bittere, geschälte und gestoßene oder geriebene Mandeln, den Möhrenbrei und zwei gehäufte Eßlöffel gesiebtes Kartoffelmehl nebst dem steifen Schnee von neun Eiweißen hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Tortenform und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze 1¼ Stunde, worauf man sie mit einer Citronenglasur überzieht.

Mörser-Kuchen, s. v. w. Knüppel-Kuchen, Knüppel-Torte, s. d.

Möven-Eier. Die erdfarbigen, dunkelgefleckten Eier der verschiedenen Arten von Seemöven, welche im Frühjahr zu Hunderttausenden auf einzelnen Inseln oder Felsen im Meere oder auf den Inseln mehrerer nördlicher Landseen nisten, werden theilweise gesammelt und weithin versendet, da sie als besondere Delikatesse gelten. Man giebt sie meist halbhart gekocht, indem man sie 2½—3 Minuten in siedendem Wasser kochen läßt, oder bereitet sie auch als Rühreier, ganz wie ein Rührei von Hühnereiern, zu; bevor man die Eier jedoch kocht, thut man gut, sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser zu legen; diejenigen, welche obenauf schwimmen, sind angebrütet und müssen weggeworfen werden.

Mohn, Mohnsamen oder Magsamen, franz. pavot, engl. poppy, lat. Papaver somniferum. Die sehr kleinen, nierenförmigen, weißen, blau- oder schwarzgrauen Samenkörner der Mohnpflanze, welche bei uns theils zur Gewinnung von Mohnöl oder Verwendung der Mohnkörner bei Bereitung von Kuchen und Mehlspeisen auf dem Felde angebaut, theils aber auch in ihren gefüllten, bunt und reich gefärbten Abarten in Gärten als Zierpflanze cultivirt, im Orient dagegen meistens zur Gewinnung von Opium in großer Masse angepflanzt wird. Die Pflanze hat große, gezackte, glatte, blaugrünliche Blätter, einen hohen, aufrechten Stengel, große, bald hochrothe, bald weiße oder lilafarbige Blüthen und runde, mit einer schildförmigen Narbe gekrönte, vielsamige Fruchtkapseln. In Deutschland baut man vorzugsweise vier Arten davon an, und zwar den weißen Berliner Mohn mit rein weißen oder scharlachrothen Blüthen und weißen Samen; den blauen Schüttmohn mit hellrothen, am Grunde purpurrothen Blumen, kleinen, aber sehr samenreichen, offenen Köpfen und blauen Samen; den weißblühenden persischen Riesenmohn mit weißen Samen, und den grauen Mohn, mit lilaröthlichen, am Grunde hochroth gefleckten Blüthen, geschlossenen Köpfen und grauen Samen. Der weiße Mohn ist der beste und ölreichste, verlangt aber auch den reichsten, lockersten Boden, während der blaue und graue auch auf geringerem Boden guten Ertrag liefern; die Aussaat geschieht im März, gewöhnlich reihenweise, wonach die Pflanzen bei öfterem Behacken und Jäten Anfangs Juli zur Blüthe kommen und im August die Ernte stattfinden kann. Die Ernte der sich bei der Reife öffnenden Mohnköpfe muß nach und nach betrieben werden, damit man durch das Ausfallen des Samens nicht zuviel Verlust leidet; der Mohn mit geschlossenen Samenkapseln wird erst geerntet, wenn die Köpfe völlig dürr und hart sind und der Samen innen klappert. Man schneidet sie dann kurz am Stengel ab, schüttet sie auf

einen luftigen Boden, drischt sie aus, gewinnt die Samen durch Zerschneiden der Köpfe auf einer Flachsbreche oder in einer Mohnschälmühle. Zuweilen zieht man auch die Pflanzen bei trockenem Wetter mit der Wurzel aus, bindet sie unterhalb der Köpfe in Garben zusammen und schüttelt oder drischt die Samen aus; übrigens können die Stengel und Blätter wegen ihrer narkotischen Eigenschaften nicht als Viehfutter, sondern höchstens als Streu benützt werden. Die Mohnköpfe und Mohnsamen finden in der Arzneikunde zur Bereitung von verschiedenen schmerzstillenden Mitteln Verwendung; durch kaltes Auspressen der Samen, namentlich des weißen Mohnes, gewinnt man ein sehr angenehm und mild schmeckendes Oel, welches zum Anmachen von Salaten ganz vortrefflich ist, aber häufig mit Sesamöl, Erdnuß- und Buchecker-Oel verfälscht wird; heiß gepreßtes Oel schmeckt unangenehm ranzig und wird wie Leinöl zur Herstellung von Firnissen angewendet; aus dem an der Luft verhärteten Milchsaft der aufgeritzten, halbreifen Köpfe macht man im Orient das Opium. In der Küche benützt man sowohl den weißen, mehr aber noch den blauen und grauen Mohn als Fülle in allerlei Backwerk, Zuthat zu Mehlspeisen u. dergl., doch muß er stets zuvor mit siedendem Wasser gebrüht und in einer Reibschale zerrieben oder in einem Marmormörser gestoßen werden; häufig bestreut man auch Weizenmehl-Brödchen außen mit Mohn.

Mohn-Beugel, ungarische. Man siebt 1 Liter feines Mehl auf das Kuchenbret, vermischt es mit einem guten Theelöffel Salz und 125 Gramm in kleine Stückchen zerschnittener Butter, einem aus 25—30 Gramm Hefe, etwas lauwarmer Milch und einigen Löffeln Mehl angesetzten und gut aufgegangenen Hefenstück, vier mit zwei Löffeln Zucker zerquirlten Eidottern, sowie 2—3 Löffeln saurem Rahm, arbeitet den Teig gut durch, treibt ihn auf und legt ihn wieder zusammen, wiederholt dies noch zweimal, läßt ihn zugedeckt eine Stunde aufgehen und zerschneidet ihn in einzelne Stücke, oder zerschneidet ihn auch schon vor dem Aufgehen. Dann rollt man die Stücke reichlich messerrückenstark zu länglichen Vierecken aus und bestreicht sie mit einer schon vorher bereiteten Mohnfülle, indem man den Mohn brüht, stößt und mit Rahm, Zucker, gestoßenem Zimmt und Citronenschale aufkocht. Den Teig rollt man hierauf zusammen, biegt ihn hufeisenförmig, läßt die Beugel auf einem gebutterten Blech nochmals aufgehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, übersiebt sie mit Zucker und bäckt sie goldgelb.

Mohnfülle in Backwerk, verschiedene. Der Mohn wird mit kochendem Wasser gebrüht, auf ein Haarsieb zum Abtropfen geschüttet und in einer Reibschale möglichst fein zerrieben; auf ½ Liter Mohn mischt man dann 125 Gramm gestoßenen, durchgesiebten Zucker, 32 Gramm geschälte und gestoßene süße und ebensoviel bittere Mandeln, einen reichlichen Theelöffel gestoßenen Zimmt und drei ganze Eier hinzu. — Oder man brüht und stößt den Mohn, läutert 125—180 Gramm Zucker mit Wasser, mischt so viel Mohn zu, daß eine dickliche Masse entsteht, und fügt etwas gestoßenen Zimmt und feingehackte Citronenschale hinzu; beim Aufstreichen verdünnt man die Fülle mit Rahm. — Ebenso kann man ihn nach oben gemachter Angabe mit Rahm, Zucker, Zimmt und Citronenschale aufkochen oder mit kochendem, geklärtem Honig und Citronenschale vermengen. — Sehr wohlschmeckend ist auch folgende Mohnfülle: ½ Kilogramm Mohn wird gebrüht, fein zerrieben, mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, einem Eßlöffel Zimmt, 125 Gramm zerlassener Butter, sechs Eidottern, etwas Rahm und zwei Eßlöffeln Rosenwasser verrührt.

Mohn-Hörnchen oder Mohn-Kipfel. Aus ½ Kilogramm feinem Mehl, drei Eiern, 30 Gramm aufgelöster Hefe, 100 Gramm zerlassener Butter und etwas lauwarmem Rahm nebst einer Prise Salz und zwei Löffeln Zucker bereitet man einen Teig, arbeitet denselben tüchtig durch und schlägt ihn mit dem Rührlöffel, bis er Blasen wirft. Nun läßt man ihn im Warmen aufgehen, wirkt ihn nochmals gut aus und zertheilt ihn in einzelne Stücke, die man etwas dicker als messerrückenstark auftreibt, mit einer Mohnfülle bestreicht, zusammenrollt, an den Enden etwas krummbiegt, mit Ei überstreicht und nach abermaligem Aufgehen bei mäßiger Hitze bäckt. In Wien und überhaupt in Oesterreich, wo diese Mohnkipfel sehr beliebt sind, kocht man zur Fülle den gebrühten und gestoßenen Mohn mit Milch, einem Stückchen frischer Butter und etwas Honig auf.

Mohn-Klöße, schlesische. Diese in ganz Schlesien als Weihnachtsgericht üblichen Klöße werden in folgender Weise hergestellt: Man brüht 250 Gramm Mohn in einer Schüssel mit kochendem Wasser, rührt ihn gut um, schöpft alles auf der Oberfläche Schwimmende ab, gießt das Wasser weg und läßt den Mohn auf Papier oder einem Tuch wieder trocknen, worauf man ihn in einer Reibschale fein zerreibt oder mit 125 Gramm Zucker zusammen in einem Steinmörser zerstampft, in 1 Liter kochende Milch thut, mit der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, etwas gestoßenem Zimmt oder Vanille, häufig auch mit 100 Gramm sauber gereinigten Corinthen, 100 Gramm geschälten und gestoßenen süßen und 15 Gramm bitteren Mandeln vermischt und Alles unter fortwährendem Umrühren fünf Minuten kochen läßt. Dann belegt man eine Schüssel mit altbackenen, in heiße Milch getauchten Mundbrodscheiben oder in Milch geweichten Zwiebacken, in Wasser abgekochten Schwemmklößchen oder auch süßen Makronen (meist mit den Weißbrod-

scheiben oder Zwiebacken), breitet eine dicke Schicht von dem Mohn darüber, fährt mit den abwechselnden Schichten fort, bis aller Mohn verbraucht ist, läßt die Speise kalt werden und bringt sie, reichlich mit Zucker und Zimmt bestreut, auf den Tisch.

Mohn-Kringel. Aus 1 Kilogramm Mehl, 50 Gramm aufgelösten Hefen, reichlich 1/4 Liter lauwarmer Milch, fünf Eiern, etwas Salz, 125 Gramm Zucker, 170 Gramm Butter, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, 40 Gramm geschälten und feingehackten süßen nebst etlichen bitteren Mandeln rührt man einen nicht zu festen Teig ein, schlägt ihn mit dem Kochlöffel so lange, bis er Blasen wirft, und läßt ihn zugedeckt an einer warmen Stelle aufgehen. Dann rollt man auf einem mehlbestreuten Bret den nochmals durchgearbeiteten Teig 1/2 Centimeter dick aus, schneidet lange, etwa 8 Centimeter breite Streifen daraus, bestreicht sie mit einer Mohn-Fülle, klappt und drückt sie zusammen, formt sie zu Kringeln, läßt sie auf dem Blech abermals aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun und überzieht sie mit einer Zuckerglasur.

Mohn-Kuchen. Am Abend vor dem Gebrauch brüht man etwa 1/2 Kilogramm bis 750 Gramm schönen, dunklen Mohn mit kochendem Wasser, schöpft alles Unreine von der Oberfläche ab, läßt den Mohn über Nacht im Wasser stehen, seiht dasselbe dann ab und schüttet den Mohn auf ein Haarsieb zum Trocknen. Man reibt ihn, sobald er völlig trocken ist, nach und nach in einem Reibnapf mit der Keule möglichst fein, vermischt ihn dann mit vier bis fünf zerquirlten Eiern, 125 Gramm süßen und 5—6 Stück bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln, einer halben Obertasse süßem Rahm, einer Prise Salz und 180 Gramm Zucker, verrührt Alles 10 Minuten lang nach einer Seite hin, thut nach Belieben auch noch 125 Gramm geriebene Chocolade hinzu, streicht die Masse fingerdick auf einen ziemlich dünn aufgerollten, mit einem Rande versehenen Kuchen von gutem Hefenteig, träufelt noch etwas Butter obendarauf und bäckt ihn bei gleichmäßiger Hitze. — Oder man verrührt den zerriebenen Mohn mit der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 180 Gramm Zucker, etwas süßem Rahm, einem Eßlöffel gestoßenem Zimmt, 100 Gramm süßen und 8 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln, sowie zwei Eßlöffeln Rosen- oder Orangenblüthenwasser, fügt 125 Gramm Corinthen und ein wenig geschmolzene Butter hinzu und streicht den Brei dick auf einen Kuchen von gehörig aufgegangenem Hefenteig, siebt Zucker oben darüber und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze hellbraun.

Mohn-Kuchen, kleine. Man bereitet einen festen Teig aus 625 Gramm Mehl, 375 Gramm Butter, vier Eidottern, 250 Gramm Zucker und vier Eßlöffeln Weißwein, indem man das Mehl in eine Schüssel siebt, in der Mitte eine Vertiefung macht, die kleingeschnittene Butter, den Zucker, die Eidotter, den Wein und eine Prise Salz hineinthut und das Ganze erst mit dem Löffel, dann mit den Händen rasch durcharbeitet, den Teig schnell auf einem mit Mehl bestreuten Bret glatt knetet; sofort ziemlich dünn ausrollt, mit einem Wasserglase zu kleinen Kuchen ausstich, mit Ei überpinselt, mit einer Mohnfülle bestreicht und auf dem Blech bei mittlerer Hitze schön hellbraun bäckt.

Mohn-Kuchen auf russische Art. Aus 1 1/2—2 Kilogramm feinem, etwas erwärmtem Mehl, 1 Liter lauwarmer Milch, 70 Gramm Hefe, 1/2 Kilogramm zerlassener Butter, drei Eiern, der feingehackten Schale von einer Citrone und 125 Gramm Zucker bereitet man einen Teig, läßt ihn aufgehen, knetet ihn tüchtig durch, läßt ihn abermals gehen und zerschneidet ihn dann in Stücke von der Größe eines Apfels, die man in ziemlich dünne, runde Kuchen ausrollt, mit einem Eßlöffel gebrühtem, zerriebenem und mit geläutertem Honig, gestoßenen bitteren Mandeln und etwas Zucker zu einem dicken Brei vermischtem Mohn bestreicht, fest zusammenrollt, auf dem Blech noch etwas aufgehen läßt, mit Ei überpinselt, mit Zucker und Zimmt besiebt und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden bäckt.

Mohn-Kuchen, schwäbischer. Man setzt ein Hefenstück an aus 1/2 Kilogramm Mehl, 25 Gramm Hefen, einer Obertasse lauwarmer Milch, läßt es aufgehen, mischt dann 125 Gramm schaumig gerührte Butter, vier Eidotter, 70 Gramm Zucker und eine Prise Salz zu, wirkt das Ganze zu einem leichten Teig, stellt ihn zum Gehen warm und rollt ihn zu einem runden, 1 Centimeter dicken Kuchen aus, den man auf ein gebuttertes Blech legt und nochmals ein wenig aufgehen läßt. Inzwischen brüht man 1/2 Liter weißen Mohnsamen, stößt ihn mit vier Eßlöffeln Rahm, mischt nach und nach drei ganze Eier, drei Dotter, 125 Gramm Zucker, einen Eßlöffel Zimmt, 30 Gramm Stärkemehl oder geriebene Semmel und den festen Schnee von drei Eiweißen hinzu, bestreut den Kuchen mit gereinigten Corinthen, Rosinen und feingeschnittenen Mandeln, streicht die Mohnmasse darüber, siebt den Zucker obendarauf und bäckt ihn drei Viertelstunden.

Mohn-Kuchen, thüringischer. Aus gewöhnlichem Hefenteig rollt man einen großen, runden Kuchen auf, versieht ihn mit einem Rand, läßt ihn gehörig aufgehen und bestreicht ihn mit einer Mischung von 125 Gramm in Milch dick ausgequelltem Gries und 1/2 Kilogramm gebrühtem und gestoßenem Mohn, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm großen Rosinen und 125 Gramm Corinthen, gießt zwei mit etwas Zucker zerquirlte Eier obendarüber und bäckt den Kuchen bei ziemlicher Hitze.

Mohn-Mehlspeise. 1 Liter grauer Mohn wird gebrüht, auf einem Haarsieb abgetropft und getrocknet, dann mit allmählichem Zusatz von etwas süßem Rahm fein zerrieben, mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, 125 Gramm süßen und 30 Gramm bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln, zwölf bis fünfzehn Eidottern und dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt; hierauf bestreicht man eine Mehlspeisen-Form mit geklärter Butter, belegt den Boden derselben mit dünnen Milchbrodscheiben, die mit versüßtem und mit Eidottern abgequirltem Rahm angefeuchtet sind, füllt eine Schicht von dem Mohnbrei darauf, wechselt mit den Milchbrod- und Mohn-Schichten ab, bis die Form beinahe voll ist, überstreut die oberste Mohn-Lage dicht mit Zucker, bäckt die Speise bei mäßiger Hitze eine Stunde und reicht eine Vanille-Rahmsauce dazu.

Mohn-Mehlspeise, kalte. 1/2 Kilogramm Mohn wird 12 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht, dann mit siedendem Wasser gebrüht, auf einem Siebe gut abgetropft und mit ein wenig Milch oder Rahm fein zerrieben, worauf man 80 Gramm süße und 25 Gramm bittere, geschälte und gestoßene Mandeln, 250 Gramm Zucker, zwölf Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den festen Schnee von zehn Eiweißen nebst einigen Eßlöffeln geriebenem Mundbrod hinzumischt, die Masse in eine butterbestrichene Form füllt und entweder im Ofen auf dem Dreifuß bei gelinder Hitze langsam eine Stunde bäckt oder im Bain-marie 1 1/2 Stunden leise kochen läßt. Nachdem die Speise aus dem Ofen genommen und in der Form etwas ausgekühlt ist, stürzt man sie auf eine Schüssel, stellt sie zum völligen Erkalten an einen kühlen Ort, und garnirt sie mit dickem Rahmschaum, der mit Zucker und Vanille gewürzt ist, oder giebt eine Rahm-Sauce mit Vanille- oder Maraschino-Geschmack dazu.

Mohn-Nudeln. Man bereitet einen mürben Hefenteig aus 280 Gramm Mehl, 90 Gramm Butter, zwei Eidottern, 16 Gramm Hefe und 1/8 Liter lauem Rahm, einem Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz, schlägt den Teig mit dem Rührlöffel, bis er Blasen wirft, läßt ihn aufgehen, wirkt ihn gut durch, rollt ihn zu messerrückendicken Kuchen aus und zerschneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in kleine, viereckige Fleckchen, die man mit einer Mohnfülle aus 1/4 Liter gebrühtem und gestoßenem Mohn, ein wenig Rahm, zwei Eidottern und geläutertem Honig bestreicht, zusammenrollt, in ein gebuttertes Casserol nebeneinander aufstellt, nochmals gehen läßt und nach Zugießen von etwas versüßtem Rahm bei guter Oberhitze bäckt.

Mohn-Nudeln ohne Hefen. Aus zwei bis drei Eiern, ein wenig Butter, einer Prise Salz und dem nöthigen feinen Mehl wird ein sehr fester Nudelteig gemacht, den man einen Messerrücken stark ausrollt, etwas übertrocknen läßt und zu feinen Nudeln zerschneidet, welche in siedendem Salzwasser aufgekocht, nach Abgießen des Wassers mit hellgelb gemachter Butter vermischt und warmgestellt werden. Beim Anrichten mengt man sie reichlich mit gebrühtem, feingestoßenem und mit Zucker und Zimmt gewürztem Mohn, schichtet sie bergartig auf eine runde flache Schüssel auf und bestäubt sie mit Zucker.

Mohn-Pielen, s. v. w. Mohn-Klöße, s. d.

Mohn-Pudding. Nachdem man 250 Gramm Mohn gewässert, gebrüht und im Reibnapf zerrieben hat, wobei man ihn allmählich mit etwas Rosenwasser, Rahm oder süßem, starkem Wein anfeuchtet, rührt man 130 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach acht bis zehn Eidotter, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 70 Gramm süße und 15 Gramm bittere gestoßene Mandeln, einen gehäuften Theelöffel gestoßenen Zimmt, eine Prise Salz, den Mohn und 130 Gramm geriebenes Mundbrod hinzu, zieht den festen Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Form, kocht den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbad und servirt ihn mit einer Milch- oder Wein-Sauce.

Mohn-Sense. Aus einem gut bereiteten Blätterteig, der ziemlich dünn aufgerollt wird, schneidet man 10—12 Centimeter breite, längliche Stücke, bestreicht die Ränder derselben mit geschlagenem Ei und die Mitte mit einer beliebigen Mohn-Fülle, klappt sie zusammen, drückt die Ränder fest auf einander, streicht auch über die Oberfläche etwas Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie rasch bei ziemlicher Hitze.

Mohn-Stollen oder **Mohn-Striezel.** Aus 1 Kilogramm feinem, erwärmtem Mehl, 250 bis 300 Gramm frischer, ausgewaschener Butter, 70 Gramm Hefen, 125 Gramm Zucker, 1/4—3/8 Liter lauwarmer Milch, einem reichlichen Theelöffel Salz, 90 Gramm süßen und 16 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln bereitet man einen geschmeidigen Hefenteig, den man nach dem Aufgehen des Hefenstücks und gehörigem Abschlagen nochmals eine Stunde gehen läßt, tüchtig durchwirkt, zu einem daumendicken, länglichrunden Kuchen aufrollt und wiederum eine Viertelstunde an den Ofen stellt. Die Mohnfülle stellt man her, indem man 750 Gramm schwarzen, großkörnigen Mohn 12 Stunden wässert, brüht, trocknen läßt, im Reibnapf mit ein wenig nach und nach zugegossenem Rahm zerreibt, mit 200 Gramm Zucker, einigen Löffeln Rosenwasser, einem Eßlöffel Zimmt, 125 Gramm süßen und 20 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln nebst einer Prise Salz vermischt und auf dem Kuchen ausbreitet, wobei ein zwei Finger breiter Rand frei bleiben muß. Dann rollt man den Kuchen von dem schmalen Ende an zusammen, läßt ihn noch ein wenig aufgehen, bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn in einem mäßig heißen Backofen.

Mohn-Strudel. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit drei ganzen Eiern und zwei Dottern, drei Löffeln Bierhefe oder 36 Gramm aufgelöster Preßhefe, etwas lauer Milch, zwei Löffeln Zucker und einem knappen Theelöffel Salz vermischt, worauf man 1/2 Kilogramm feingesiebtes, etwas erwärmtes Mehl löffelweise hinzurührt, den Teig gut abschlägt, aufgehen läßt, auf einem bemehlten Tischtuch aufrollt und so dünn als möglich auszieht. Hierauf streicht man erst geklärte Butter, dann eine Fülle aus gebrühtem und gestoßenem Mohn, mit geläutertem Honig, Eidottern, Zimmt und zerlassener Butter vermengt oder auch irgend eine andere der oben angegebenen Mohnfüllen darauf, rollt den Strudel zusammen, läßt ihn noch einmal aufgehen, überpinselt ihn mit Butter, besiebt ihn mit Zucker und bäckt ihn auf einem Blech oder in einem gebutterten Tortenform langsam eine Stunde lang. Häufig thut man auch noch 100 Gramm Rosinen und 70 Gramm Corinthen oder vier bis fünf schöne, geschälte und in kleine Würfel geschnittene Aepfel, die man vorher mit Zucker und Zimmt bestreut hat, zu dem Mohn, von dem man dann natürlich weniger, nur etwa 3/8 Liter, zu nehmen braucht.

Mohn-Suppe. 1/2 Liter weißer oder grauer Mohn wird über Nacht in weichem Wasser eingewässert, dann mit siedendem Wasser gebrüht, auf einem Haarsiebe abgetropft und in einem Reibnapf unter Hinzufügung von etwas Rosenwasser oder Milch sehr fein zerrieben und mit 70 Gramm gestoßenem Zucker, einem gehäuften Theelöffel Zimmt und einigen geriebenen bitteren Mandeln gemischt. Hierauf bringt man 2—2 1/2 Liter Milch zum Kochen, rührt sehr fein geschnittene Nudeln hinein und läßt sie garkochen oder quirlt die Milch mit einigen in kalter Milch glattgerührten Löffeln Mehl ab und thut zugleich den Mohn in die Milch, den man unter fortdauerndem Umrühren damit verkochen läßt, bevor man die Suppe anrichtet. Häufig wird auch nur der Mohn damit verkocht und die Suppe über Semmelwürfeln aufgegeben.

Mohn-Törtchen. Man bereitet sich einen Blätterteig, Linzer Teig oder Mürbteig (letzteren z. B. aus 375 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 60 Gramm süßen und 8 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln, drei Eiern und einer Prise Salz), rollt denselben dünn aus, füttert kleine ovale oder runde Blechformen mit gekraustem Rand mit Teig aus, füllt eine Mohnmasse aus 1/2 Kilogramm gebrühtem und zerriebenem Mohn, mit 250 Gramm Zucker, 180 Gramm zerlassener Butter, zehn Eidottern, einem Eßlöffel Zimmt, etwas Rosenwasser und Rahm sowie dem Schnee von sechs bis acht Eiweißen vermischt, in die Törtchen, bäckt sie bei mäßiger Hitze, überzieht sie mit einer Rosenwasserglasur und läßt dieselbe im Ofen trocknen.

Mohn-Torte. Den Teig zu der Torte stellt man her, indem man 375 Gramm feines, gesiebtes Mehl auf das Kuchenbret schüttet, in die Mitte des Mehles eine Grube macht, 180 Gramm harte, in kaltem Wasser ausgewaschene Butter in kleinen Stückchen hineinpflückt, 125 Gramm gestoßenen Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, ein ganzes Ei, zwei Dotter und das durchgestrichene Dotter eines hartgekochten Eies nebst einer Prise Salz hinzufügt und alle diese Zuthaten erst mit einem Messer oder Löffel verrührt, dann durch rasche Bearbeitung mit den Ballen beider Hände zu einem glatten Teige verbindet, wobei man am besten im Kühlen arbeitet und die Hände zuvor in sehr kaltem Wasser abkühlt, weil der Teig sonst leicht mißräth. — Oder man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich 250 Gramm gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, sechs hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, einen gehäuften Theelöffel Zimmt, eine Prise Salz und 1/2 Kilogramm sehr feines Mehl hinzu, schlägt den Teig eine geraume Zeit und rollt ihn dann sofort zu einem runden Tortenboden aus, den man mit einem zwei Finger breiten Rand umgiebt und mit einer Mohn-Masse füllt, die aus 1 Liter grauem, großkörnigem, gebrühtem und geriebenem Mohn, 250 Gramm Zucker, sechs bis acht Eidottern, zwei Löffeln Rosenwasser, 70 Gramm süßen und 30 Gramm bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln, einem Eßlöffel Zimmt, etwas Rahm, einigen Löffeln zerlassener Butter und dem Schnee von sechs Eiweißen zusammengerührt wird. Nachdem die Torte in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe gebacken ist, überzieht man sie mit Eiweißschnee, bestäubt denselben dick mit Zucker, sprengt Rosenwasser darüber und läßt diese Glasur im Ofen überbacken.

Mohn-Torte, russische. 375 Gramm Mohn werden mit kochendem Wasser mehrmals gebrüht, in kaltem Wasser abgespült und auf ein feines Sieb zum Abtropfen geschüttet, worauf man sie in einem irdenen Napf so gut als möglich zerreibt, nach und nach mit zwanzig Eidottern, 375 Gramm Zucker, 1/2—3/4 Liter Rahm, zwölf bis fünfzehn Stück gestoßenen bitteren Mandeln, 375 Gramm Kartoffelmehl und dem steifen Schnee von fünfzehn Eiweißen vermischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Zwieback ausgesiebte Form schüttet und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden bäckt.

Mohrenköpfe, s. auch Indianer-Krapfen. 1/2 Kilogramm Zucker wird mit vierundzwanzig Eidottern zu dickem Schaum geschlagen, der feste Schnee von zwanzig Eiweißen und 1/2 Kilogramm feines Weizen- oder Kartoffelmehl hinzugemischt und aus dieser Masse kleine runde Häufchen auf Papier gesetzt, rasch gebacken, je zwei und zwei mittelst einer dünn aufgestrichenen Obst-Marmelade zusammengesetzt, mit einer Gabel in gekochte Chocoladen-Glasur eingetaucht und getrocknet.

Moleschott, Jakob, Professor. Dieser berühmte Physiologe, welcher sich durch seine Untersuchungen über die Nahrungsmittel die anerkennenswerthesten Verdienste erworben hat, wurde 1822 zu Herzogenbusch in Holland geboren, studirte von 1842 an Medicin und Physiologie in Heidelberg, ließ sich zuerst als praktischer Arzt in Utrecht, dann im Jahre 1847 als Docent in Heidelberg nieder, erwarb sich bald einen bedeutenden Namen und wurde Ende März 1856 als Professor der Physiologie an das Polytechnicum in Zürich und 1861 in gleicher Eigenschaft an die Universität von Turin berufen. Er schrieb: „Physiologie der Nahrungsmittel", „Physiologie des Stoffwechsels", „Lehre der Nahrungsmittel für das Volk", „Der Kreislauf des Lebens" und noch verschiedene, in dieses Fach einschlagende Werke, die ihm eine hervorragende Stelle in der Gelehrtenwelt verschafften und auch in unserem Werke nicht unerwähnt bleiben durften.

Molken zu bereiten. Man legt ein 3 Centimeter großes Stück trockenen Kälbermagen (Labmagen) 12 Stunden in ein wenig kaltes Wasser, rührt dann das Kälbermagenstück sammt dem Wasser in 1 Liter siedende Milch, läßt Alles über gelindem Feuer so lange kochen, bis die Milch völlig gerinnt, schüttet sie in ein Leinwandsäckchen oder seiht sie langsam durch eine ausgebrühte Serviette, um sie dann nach ärztlicher Vorschrift zu genießen. Anstatt des Kälbermagens kann man zum Gerinnen der Milch auch einen gehäuften Eßlöffel voll dicke saure Milch oder den Saft einer halben Citrone, auch zwei Eßlöffel Weinessig verwenden und die Molken beim Gebrauch mit ein wenig Zucker versüßen.

Molken, Citronen-. 1/2 Liter Milch und 1/2 Liter Wasser werden zusammen zum Kochen gebracht, mit dem Saft von zwei Citronen vermischt, langsam 5 Minuten gekocht, durchgeseiht und mit Zucker versüßt.

Molken, geklärte. Zwei Liter siedende Milch werden mit etwas Käselab (s. Lab) so lange verkocht, bis die Milch gerinnt, dann durchgeseiht, mit zwei Eiweißen und einer Messerspitze Cremortartari vermischt, abermals zum Kochen gebracht, eine Stunde an eine warme Stelle zum Abklären gestellt und durch Löschpapier filtrirt.

Molken, Wein-. In 1/2 Liter frische, kochende Milch thut man ein reichliches Glas guten Weißwein oder Madeira, läßt Beides zusammen aufkochen, bis die Milch völlig geronnen ist, setzt sie bei Seite, damit sie sich klärt, gießt die Molken ab und versüßt sie mit Zucker.

Monaco-Suppe. Dieselbe wird auf verschiedene Arten hergestellt, theils mit Fleischbrühe, theils als Fasten-Suppe; zunächst bereitet man die sogenannten Monacos, indem man von mehreren altbackenen Mundbroden die Rinde abreibt, die Krume in ziemlich dünne Scheiben schneidet und mit einer Blechform zu kleinen Rundungen von der Größe eines Markstückes ausstiicht, die man je zwei und zwei mit dazwischengestrichener Geflügel-Farce übereinandersetzt, mit ein wenig Milch, die mit Eidottern zerquirlt ist, übergießt, in heißem Schmalz ausbäckt, auf einem Löschpapier entfettet und in die Suppen-Terrine legt, worauf man die erforderliche Quantität kochend gemachter, sehr kräftiger klarer Fleischbrühe darüber anrichtet. Zur Fasten-Suppe wird statt der Geflügel-Farce Fisch-Farce zwischen die Mundbrod-Scheibchen gestrichen und eine Suppe von Fisch-Coulis dazu gegeben, oder man bäckt die Monacos auch ungefüllt und richtet sie mit Wurzelbrühe an; häufig überstreut man die eingeweichten Mundbrodscheibchen auch nach dem Ausbacken dick mit feinem Zucker und glasirt sie, worauf man kochende, mit einer Prise Salz gewürzte und mit mehreren Eidottern legirte Milch als Suppe dazu giebt.

Montpellier-Butter, s. Butter, Montpellier-.

Moos, isländisches, s. Isländisches Moos.

Moosbeere, russisch Klukva, lat. Vaccinium oxycoccus, auch Schollera oxycoccos. Eine in den Moorgegenden des nördlichen Deutschlands und Rußlands zwischen dem Torfmoos wachsende Pflanze mit kriechendem, dünnem röthlichen Stengel, glänzend grünen, unten grauen, ovalen kleinen Blättern, röthlichweißen Blüthen und ziemlich großen, scharlachrothen, stark sauren Beeren, welche, wenn sie vom Frost getroffen werden, einen milderen Geschmack annehmen und namentlich in Rußland zu Gelée und Marmelade eingemacht, deren Saft auch mit Honig eingesotten oder anstatt Citronensaft zu Punsch und Limonade verwendet wird.

Moosbeeren-Compot. In Rußland bewahrt man die im Spätherbst eingesammelten Beeren in kaltem Wasser im Keller auf, auf welche Art sie sich den ganzen Winter frisch erhalten und zu Compot verwenden lassen; auf 3/4 Liter Moosbeeren läutert man 1/2 Kilogramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser, läßt die Beeren darin weichsieden und übergießt sie mit dem dick eingekochten Syrup.

Moosbeeren-Gelée. 1/2 Kilogramm vom besten Honig wird geläutert, mit 1/2 Kilogramm Moosbeeren verkocht, durch ein Haarsieb gerieben und noch vollends dick eingesotten.

Moosbeer-Marmelade. Bei starkem Frost im Winter gießt man das Wasser von den im Keller aufbewahrten Beeren ab, läßt sie völlig hart frieren, zerstößt sie in einem hölzernen Mörser, schüttet sie nach und nach auf ein Sieb, stellt das Sieb auf eine große Schüssel in einen ganz schwach erwärmten Ofen, läßt den Saft

ablaufen, reibt die nachgebliebene Masse durch, vermischt Alles durch längeres Umrühren mit dem gleichen Gewicht Zucker oder Honig und kocht die Marmelade vollends steif.

Moosbeeren-Saft. Man läßt die Beeren hart gefrieren, bringt sie dann in ein warmes Zimmer, zerquetscht sie mit einer hölzernen Keule, thut sie in einen Filtrirbeutel oder in einen siebartig durchlöcherten Topf, auch auf ein Bast- oder Haarsieb, stellt eine Schüssel unter, so daß der Saft allmählich abfließen kann, kocht ihn mit reichlichem Zucker dicklich ein, füllt den Saft in Flaschen und bewahrt denselben verkorkt und verpicht auf.

Moppen, Bentheimer. 1/4 Liter Milch wird mit 125 Gramm Butter, 375 Gramm Zucker und 1 1/2 Eßlöffeln gestoßenem Kümmel zum Kochen gebracht, zum Auskühlen hingestellt und mit 8 Gramm gereinigter Pottasche verrührt, worauf man sie in die Mitte von 625 Gramm gesiebtem Mehl schüttet und das Ganze zu einem festen Teig vermischt, den man zu einem großen Klumpen zusammenballt. Man schneidet diesen Klumpen in Scheiben, rollt jede Scheibe 1 Centimeter dick auf, sticht kleine runde Stücke von der Größe eines Fünfzigpfennigstückes davon aus und bäckt sie langsam auf einem Blech im mäßigheißen Ofen gelb.

Moppen, holländische. 1/2 Kilogramm Mehl wird mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker, vier ganzen, zerquirlten Eiern, 2 Gramm gestoßenen Nelken und 15 Gramm gereinigter, in etwas Milch aufgelöster Pottasche tüchtig durchgearbeitet, in nußgroße Kugeln geformt und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken, nachdem man auf jede Kugel eine halbe geschälte Mandel oder ein Stückchen Citronat gedrückt hat.

Morcheln, franz. morille, engl. morel. Es giebt zwei verschiedene Arten dieses, sowohl frisch wie getrocknet sehr wohlschmeckenden Pilzes, 1) die gemeine Morchel oder Stockmorchel, Breitmorchel, lat. Helvella esculenta, welche in trockenen, sandigen Berg-Kieferwäldern, auf Waldwiesen und Bergweiden im April und Mai nach warmen Regengüssen wächst, mit 4—5 Centimeter hohem, 1 1/2—4 Centimeter starkem weißen Strunk und 3—6 Centimeter hohem, 6—9 Centimeter breitem, rundlichem, faltigem, gelb- oder schwarzbraunem Hut; sie sieht getrocknet eigenthümlich kraus und gerunzelt aus, kommt in diesem Zustande in großen Mengen aus Schlesien, Polen, Böhmen und Mähren in den Handel und wird als Zuthat zu Saucen, Ragouts, Fricassées, Suppen und Gemüsen verwendet. Weit seltener ist 2) die Spitzmorchel, lat. Morchella esculenta, die ebenfalls in trockenen Wäldern, auf Meilerstätten u. dergl. wächst, einen eiförmig oder kegelartig zugespitzten, gelblich- oder grünlichgraubraunen Hut, sowie einen walzenförmig runzligen Strunk hat, kleiner ist und feineren Geschmack besitzt als die gemeine Morchel; wir erhalten die getrockneten Spitzmorcheln größtentheils aus Frankreich. Bei der Verwendung der frischen wie der getrockneten Morcheln in der Küche ist ein sorgsames Wässern, Abwaschen und Putzen durchaus erforderlich, da die im Sandboden wachsenden Pilze in ihren Falten und Runzeln eine Menge Sand enthalten; zu diesem Zweck muß man sie zuerst aufmerksam beschneiden, mehrmals waschen, dann mit reichlichem Wasser zusetzen und nach dem Heißwerden tüchtig umrühren, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in ein Sieb legen, das man in kaltes Wasser stellt und worin man die Morcheln gehörig mit den Händen bearbeitet, worauf man das Erhitzen in reinem Wasser und das Abspülen in kaltem Wasser so lange wiederholt, bis das Wasser völlig rein bleibt, die Pilze rein ausdrückt und sie nun erst nach Angabe zubereitet.

Morcheln einzumachen. Frische, sorgfältig gereinigte und nach Belieben in Hälften zerschnittene Morcheln werden mit etwas Salz und geklärter Butter in ihrem eigenen Saft auf gelindem Feuer gedünstet, in Blechbüchsen gefüllt, mit ihrem Saft und, falls derselbe nicht ausreicht, mit noch etwas kochendem Wasser übergossen, worauf man die Büchsen verlöthet, in einem Casserol mit kaltem Wasser zusetzt und eine Stunde langsam kochen läßt; man darf die Büchsen jedoch nicht zu voll machen, da die Morcheln während des Kochens stark aufquellen.

Morcheln, gedämpft, als Gemüse. Nachdem man die Morcheln vom Stiel befreit und nach obiger Anweisung gereinigt hat, zerläßt man auf einen gehäuften Teller von den frischen Pilzen 125 Gramm Butter, thut die Morcheln hinein, deckt sie zu und dämpft sie bei gelindem Feuer eine halbe Stunde, fügt dann einen Eßlöffel gehackte Petersilie bei, stäubt einen Löffel Mehl darüber und gießt kräftige Fleischbrühe an, worin man die Morcheln vollends weichdünstet. — Oder man dämpft sie zuerst in Butter, gießt dann die Fleischbrühe zu, stäubt Mehl darüber und thut zuletzt die Petersilie daran; häufig läßt man letztere auch weg, legirt die Fleischbrühe mit zwei Eidottern und schärft sie mit ein wenig Citronensaft ab. — In feinen Küchen dünstet man sie in Butter, gießt dann kräftige Fleischbrühe und ein Glas Roth- oder Weißwein zu, würzt mit Pfeffer, Salz, nach Geschmack auch ein wenig Muskatnuß und schärft die Sauce zuletzt mit Citronensaft ab, nachdem man sie mit einem Stückchen in Mehl gerollter Butter verdickt hat.

Morcheln, trockene, gedämpft. 125 Gramm getrocknete, gute Morcheln werden öfters gewaschen, aufgekocht und abgespült, wobei man die Stiele wegschneidet; sobald sie ganz rein sind, läßt man etwa 80—90 Gramm Butter zergehen, dünstet die Morcheln gut zugedeckt unter öfterem Umschütteln drei Viertelstunden darin, stäubt Mehl

darüber, gießt fast 3/4 Liter kräftige Fleischbrühe an, läßt die Morcheln vollends weich dämpfen und legirt die stark eingekochte Brühe zuletzt mit drei Eidottern und einigen Löffeln saurem Rahm oder dem Saft einer halben Citrone.

Morcheln, gefüllte. Möglichst große und am besten frische Morcheln werden geputzt, mehrmals blanchirt und abgespült, worauf man die Stiele abschneidet und eine feingehackte, gut verrührte Farce aus etwas gebratenem Kalbfleisch, in Milch geweichtem und ausgedrücktem Mundbrod, Petersilie, Chalotte, einigen Eidottern, Rahm, Salz und Muskatnuß in die Pilze füllt. Man schwitzt nun 1—2 Löffel Mehl in Butter, verkocht dies mit kräftiger Fleischbrühe und einem Glase Wein, einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, sowie ein wenig ganzem Gewürz und schärft zuletzt die Sauce mit Citronensaft ab, nachdem die gefüllten Morcheln völlig weich darin gedämpft worden sind. Häufig benutzt man die gefüllten Morcheln, die man auch mit einer Farce ohne Fleisch, aus eingeweichter Semmelkrume, einem Ei, einer gehackten Sardelle, einer Chalotte, etwas Petersilie, sehr wenig Salz und Muskatnuß bestehend, füllen kann, zur Garnirung von feinen Ragouts und Fricassées und dünstet sie zu diesem Zweck erst in etwas Butter, dann mit hinzugegossener Bouillon und ein wenig Wein vollends weich.

Morchel-Gemüse, s. Morcheln, gedämpfte, als Gemüse.

Morcheln mit Krebsen und Spargel. Frische oder getrocknete Morcheln werden geputzt, gebrüht, mehrmals in kaltem Wasser zugesetzt, zum Kochen gebracht und in frischem Wasser abgespült, bis sie vollständig gesäubert sind, worauf man sie in zerlassener Butter schmort und in nachgefüllter Fleischbrühe vollends garkocht, die Brühe mit einer hellen Mehlschwitze verdickt, mit gehackter Petersilie, Salz und ganz wenig Muskatnuß würzt und mit zwei Eidottern abzieht. Inzwischen hat man auch eine Anzahl Krebse in siedendem Salzwasser gekocht, die Schwänze und Scheeren davon ausgebrochen und aus den Schalen Krebsbutter bereitet; ebenso ein Bündel Spargel geputzt, in Stücke geschnitten und in Salzwasser mit etwas Butter weichgekocht. Beim Anrichten legt man den Spargel in die Mitte der Schüssel, die Morcheln mit ihrer Sauce um den Spargel und die Krebsschwänze rings um die Morcheln, beträufelt Alles mit Krebsbutter und servirt zu diesem sehr schmackhaften Gericht gebackene Hühner-, Kalbs- oder Lamm-Coteletten, oder auch Scheiben von geräuchertem Lachs.

Morchel-Sauce. Gut gesäuberte Morcheln werden gröblich gehackt, mit einem Stück zerlassener Butter und einigen dünnen Scheibchen magerem rohen Schinken über gelindem Feuer geschwitzt, bis sie die Butter fast gänzlich eingesogen haben; dann nimmt man den Schinken heraus, streut eine Prise weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß, sowie etwas gehackte Petersilie darüber, gießt kräftige, mit einer hellen Mehlschwitze verkochte Fleischbrühe an, läßt sie mit den Morcheln nochmals aufkochen, legirt sie mit ein bis zwei Eidottern und schärft sie mit Citronensaft ab. Wünscht man die Sauce lieber braun zu haben, so gießt man braune Coulis an, oder kräftige, mit brauner Einbrenne verkochte Rindsbrühe, die mit einigen Löffeln Roth- oder Weißwein, Citronensaft, Pfeffer und Salz gewürzt, aber nicht mit Eidottern legirt wird.

Morchel-Suppe. In 125 Gramm zerlassener Butter dünstet man einen Teller voll gehörig gereinigter und in Scheibchen zerschnittener frischer oder getrockneter Morcheln nebst einem gehäuften Löffel gehackter Petersilie, gießt hierauf 2 1/2—3 Liter kräftige Fleischbrühe hinzu, läßt die Morcheln vollends weich darin kochen, quirlt die Suppe mit drei bis vier Eidottern ab und richtet sie über gerösteten Semmel-Croutons an.

Morcheln zu trocknen. Frisch eingesammelte Morcheln werden von Sand, Ungeziefer, Kiefernadeln u. dergl. gereinigt, von den sandigen Wurzeln befreit, mittelst einer Nadel an feine Bindfäden gereiht und an der Luft getrocknet; nachdem sie völlig trocken geworden, kann man sie in Papiersäcken, Schachteln oder Kistchen längere Zeit an einem recht trockenen, lustigen Orte aufbewahren, ohne daß sie verderben, muß jedoch öfters nachsehen, da sie leicht von Würmern zerfressen werden.

Morellen, s. v. w. Amarellen oder Ammern.

Morsellen, s. auch Chocolade-Morsellen und Magen-Morsellen. Eine Art Conserven, welche aus gekochtem und mit geschnittenen Mandeln, sowie verschiedenen Gewürzen und anderen Zuthaten vermischtem Zucker bereitet, in Tafelformen ausgegossen und dann in kleinere, länglich-viereckige Täfelchen zerschnitten werden.

Morsellen, Chocolade-, s. Chocolade-Morsellen.

Morsellen, Citronen-. Auf 1 Kilogramm Raffinadezucker reibt man die Schale von vier Citronen ab, läutert den Zucker mit beinahe 1/2 Liter Wasser unter fleißigem Umrühren und Abschäumen, bis er sich an den Holzspatel anzusetzen beginnt, schüttet hierauf 70 Gramm geschälte, in dünne Streifchen geschnittene Mandeln und ebensoviel Pistazien, 90 Gramm kleingeschnittenes Citronat oder eingemachte Pomeranzenschale, feingehackte Rosen- und Kornblumenblätter, einen knappen Eßlöffel gestoßenen Zimmt, ein wenig gestoßene Cardamomen oder Gewürznelken hinein, preßt den Saft der vier Citronen hinzu, vermischt Alles tüchtig mit dem Zucker, gießt ihn in länglich-viereckige, mit Mandelöl bestrichene Blechformen, wie man sie zur Herstellung der Chocoladentafeln hat, oder in ölbestrichene Kapseln von steifem Papier

und zertheilt die Tafeln, nachdem sie erstarrt und ausgekühlt sind, in 4—5 Centimeter breite Stücke.

Morsellen, Magen-, s. Magen-Morsellen.

Morsellen, rothe. Werden ganz wie die Citronen-Morsellen hergestellt, nur daß man, anstatt abgeriebener Citronenschale und Citronensaft etwas Berberitzen- oder Himbeer-Syrup, auch den Saft der rohen Früchte mit dem Zucker kocht.

Mortificiren, s. Abliegen.

Mostjocken, s. v. w. Preißelbeeren.

Mostrich, s. Senf.

Mousseron oder Mouceron, auch Musseron und Knoblauchsschwamm genannt, lat. Agaricus muceron oder Agaricus albellus. Gehört zur Gattung der Blätterschwämme, ist sehr klein und zart, hat einen anfangs runden, dann glockenförmigen Hut von 4—6 Centimeter Umfang, mit trockener, lederartiger, gelblichweißer oder grauweißer Haut, dunkelbraunem Stiel, knoblauchartigem Geruch und gewürzhaftem Geschmack. Er wächst im Mai und Juni auf sandigem, mit Moos oder kurzem Rasen überzogenem Boden, in Nadelwäldern, meist jedoch auf Waldwiesen und an Waldrändern. Man verwendet diese kleinen Pilze ihres feinen Geschmackes halber gern als Zuthat zu Fleischbrühe und Saucen, thut sie auch getrocknet an gedämpftes Hammelfleisch und Hammelbraten und bewahrt sie eingemacht auf.

Mousserons einzumachen. Die von den Stielen befreiten, sauber gewaschenen Pilze werden in etwas Butter oder Provencer-Oel eine kleine Viertelstunde über gelindem Feuer gedünstet, mit ihrer Brühe in eine Glas- oder Steinbüchse gethan und mit abgekochtem, feinem Essig noch warm übergossen, worauf man sie auskühlen läßt und mit Blase überbindet.

Mousseron-Sauce. Frische Mousserons werden geputzt, in Butter weichgedünstet und mit brauner Coulis oder in brauner, mit einer braunen Mehlschwitze und einem Glase Rothwein verkochter Bouillon vollends weichgedämpft, worauf man die Sauce mit etwas Citronensaft und weißem Pfeffer würzt. Getrocknete Mousserons muß man erst blanchiren und in Bouillon oder Wein aufkochen, bevor man sie in die braune Coulis thut, während man die eingemachten Pilze sofort in die Sauce einlegen kann und nur kurze Zeit damit zu verkochen braucht. Mousseron-Sauce paßt vortrefflich zu Hammel- und Rindfleisch.

Mousserons zu trocknen. Die Schwämme werden sehr gut geputzt, aber nicht gewaschen, auf ein mit Papier bedecktes Blech neben einander geschüttet und im gelind warmen Ofen vollständig trocken gemacht, worauf man sie fest in Glasbüchsen drückt, mit Papier überbindet und an einem sehr trockenen Ort aufbewahrt.

Münchener Auflauf. In 1/2 Liter frischen süßen Rahm quirlt man 125 Gramm feinstes Weizenmehl ein, schlägt hierauf in einem Casserol sechs Eier, 200 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen gehäuften Kaffeelöffel gestoßenen Zimmt und acht Stück geschälte und geriebene bittere Mandeln zu dickem Schaum, fügt den mit dem Mehl vermischten Rahm hinzu und rührt das Ganze über gelindem Feuer bis zum Kochen. Dann nimmt man die Masse vom Feuer, schlägt sie bis zum Erkalten, wobei man noch sechs Eidotter daruntermengt, zieht eine Messerspitze voll Hirschhornsalz unter den Teig, füllt ihn rasch in eine gebutterte, ziemlich flache Form und läßt den Auflauf bei gelinder Hitze eine Stunde backen.

Mürbebraten, s. v. w. Lendenbraten, Filet.

Mürbteig, blättriger. Man nimmt hierzu z. B. 375 Gramm sehr feines Mehl und 250 Gramm frische, harte, wenig gesalzene Butter, läßt Beides wo möglich auf Eis erkalten und bereitet den Teig an einem kühlen Ort, indem man die Hälfte der Butter, die man mit einem Tuch abtrocknet, in kleine Stückchen schneidet und mit der Hälfte des Mehls ganz leicht zu einem bröseligen Teige vermischt, wobei man anfänglich nur die Fingerspitzen benützt, dann aber den Teig leicht und rasch zwischen den flachen Händen reibt, ohne daß er dabei warm werden darf. Nun arbeitet man nach und nach eine halbe Obertasse recht kaltes Wasser darunter und wirkt den Teig recht sorgfältig durch, so daß er völlig weich und geschmeidig wird und sich leicht vom Kuchenbret ablöst, worauf man ihn einige Stunden oder über Nacht im Keller oder auf Eis stehen läßt. Die andere Hälfte der Butter wird in sehr dünne Scheibchen geschnitten und in der übrigen Hälfte des Mehls umgewendet, worauf man den früher bereiteten Teig fingerstark aufrollt, zur Hälfte und nicht zu dicht mit solchen bemehlten Butterscheiben belegt, zusammenklappt, zu einem 1/2 Centimeter starken Kuchen auftreibt und diesen dreifach zusammenlegt, in der Mitte übereinanderschlägt, wieder fingerstark ausrollt, halb mit Butterscheiben bedeckt, zusammenklappt, dünn ausstreicht und so fort, bis alle Butterstückchen verarbeitet sind, während man den Rest des Mehles zum Bestreuen des Kuchenbretes, des Nudelholzes und des Teiges verwendet. Ist letzterer fertig, so stellt man ihn wieder eine Zeitlang kalt und treibt ihn schließlich zu einem großen, etwa messerrückenstarken Kuchen aus, um ihn zu Pasteten, Pies u. dergl. zu benützen.

Mürbteig zu Fleisch-Pasteten auf andere Art. An einem möglichst kühlen Ort siebt man 1/2 Kilogramm feines Mehl auf das Kuchenbret, macht in die Mitte des Mehls eine Grube, thut 250 Gramm kleingeschnittene, harte Butter, ein ganzes Ei und drei bis vier Eidotter, eine Prise Salz sowie einige Eßlöffel kaltes Wasser

und 1—2 Löffel Rum oder Wein hinein, verrührt zuerst Alles mit einem Messer, mischt es dann mit den kalten Händen leicht durcheinander und wirkt es zu einem glatten, weichen Teige aus, den man zu einem Klumpen zusammenballt, mit Mehl bestreut, einige Stunden kaltstellt und nachher wie den obigen ausrollt und anwendet.

Mürbteig zu Fleisch-Pastetchen, Fleisch-Krapfen u. dergl. Derselbe wird natürlich ebenfalls im Kühlen bereitet; man pflückt 80 Gramm harte Butter unter 200 Gramm Mehl, fügt ein Ei, zwei Löffel Rahm, 1—2 Eßlöffel Wasser und eine Prise Salz hinzu, mischt Alles erst mit dem Messer, dann mit den Händen rasch untereinander, wirkt den Teig gehörig glatt, stellt ihn eine Weile kalt und verarbeitet ihn.

Mürbteig, gerührter. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, worauf man allmählich 125 Gramm Zucker, fünf bis sechs Eidotter und 200 Gramm Mehl hinzumischt und den Teig zu kleinen Theekuchen, Brezelchen und ähnlichem kleinen Gebäck auf einem mehlbestreuten Bret ausrollt und aussticht. — Ein anderer vortrefflicher gerührter Mürbteig zu Theegebäck, Torten und feinen Obstkuchen wird auf folgende Art hergestellt: Man rührt 375 Gramm frische, ausgewaschene Butter zu Schaum, fügt unter fortdauerndem starkem Rühren löffelweise 300 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, acht hartgekochte und durch ein Sieb geriebene Eidotter, einen knappen Eßlöffel Zimmt, zuletzt einen knappen Löffel Salz, etwas gestoßene Muskatblüthe und 625 Gramm sehr feines Mehl hinzu, schlägt den Teig tüchtig und benutzt ihn zu einem der angegebenen Zwecke. — Zu kleinem Backwerk ist auch eine Zuthat von feinem Rum oder Arak in den gerührten Teig zu empfehlen, was ihm einen kräftigen Wohlgeschmack verleiht und den fetten Teig auch für schwache Magen leichter verdaulich macht; man rührt z. B. 360 Gramm ausgewaschene frische Butter zu Schaum, mischt nach und nach zwei Eidotter, 125 Gramm gesiebten Zucker und eine reichliche halbe Tasse Rum oder Arak, zuletzt 1/2 Kilogramm feines Mehl hinzu, läßt den Teig mehrere Stunden kalt stehen und treibt ihn dann auf.

Mürbteig zu Kuchen und Torten verschiedener Art. Man siebt 1/2 Kilogramm feines Mehl in eine Schüssel, zerpflückt 375 Gramm harte frische Butter in kleine Stückchen und mengt sie leicht darunter, macht dann in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, quirlt ein ganzes Ei, ein Eidotter, einen Theelöffel Salz, eine halbe Tasse kaltes Wasser und zwei Eßlöffel Rum zusammen, schüttet Alles in die Vertiefung, rührt es mit dem Messer tüchtig in das Mehl und arbeitet den Teig leicht mit den Händen untereinander, stellt ihn einige Stunden kalt, treibt ihn mehrmals auf und legt ihn wieder zusammen, bis man ihn zu dem erforderlichen Zweck dicker oder dünner ausrollt. — Oder man schüttet 1/2 Kilogramm Mehl, mit 250 Gramm Zucker und einem Theelöffel Salz vermischt, auf das Kuchenbret, rührt mit einem Messer 250 Gramm kleingeschnittene Butter, vier zerquirlte Eier, einen Kaffeelöffel Zimmt und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, mischt den Teig mit den Händen zusammen, wirkt ihn rasch glatt, stellt ihn kalt und verwendet ihn. — Noch anderweite Recepte zu Teigmischungen bei der nämlichen Behandlung desselben sind: 1/2 Kilogramm Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone und ein halbes Glas Weißwein; oder: 570 Gramm Mehl, 400 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, etwas Salz, Zimmt, Muskatblüthe und ein reichliches halbes Weinglas Wasser.

Mürbteig mit Mandeln. In 1/2 Kilogramm Mehl werden 300 Gramm kleingeschnittene Butter gebröckelt und gut vermischt, in die Mitte dieser Brösel eine Vertiefung gemacht, 125 Gramm gestoßener Zucker, 125 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, ein frisches und acht hartgekochte, durchgestrichene Eidotter, etwas Salz und ein reichliches Glas Weißwein mit dem Wasser darunter gerührt, Alles glattgewirkt, kaltgestellt und zu einer Torte ausgerollt, die man mit Rand und Gitter vom selben Teig versieht.

Mürbteig zu Obstkuchen. 1/2 Kilogramm Mehl, 375 Gramm harte frische Butter, vier Eidotter, vier Eßlöffel Weißwein, vier Eßlöffel Zucker und eine gute Prise Salz werden auf dieselbe Art durcheinandergemischt, leicht durchgewirkt und, falls der Teig an einem kühlen Orte rasch bereitet worden, sofort zu einem Kuchen aufgetrieben.

Mürbteig mit Rahm. 300 Gramm kleingeschnittene harte Butter werden mit 1/2 Kilogramm feinem Mehl vermengt, in die Mitte des letzteren eine Vertiefung gemacht und 1/2 Liter dicker, etwas säuerlicher Rahm nebst drei Eßlöffeln Zucker und einem halben Theelöffel Salz mit dem Mehl verrührt, mit der Hand rasch glattgewirkt, über Nacht kaltgestellt und dann verarbeitet. — Oder: 1/2 Kilogramm Mehl, 270 Gramm Butter, fünf Eidotter, 1/4 Liter saurer Rahm, 70 Gramm Zucker und etwas Salz.

Mürbteig zu Theegebäck. 300 Gramm feines Mehl und 200 Gramm harte, kleingeschnittene Butter werden durcheinandergebröselt, worauf man in die Mitte der aufgehäuften Masse eine Vertiefung macht, ein

geschlagenes Ei und ein Eidotter, einen Eßlöffel Zucker und eine Prise Salz mit dem Mehl verrührt, den Teig mit den Händen schnell glattwirkt und aufrollt. — Ebenso lassen sich auch die meisten der oben angegebenen Teigarten hierzu benützen.

Mürbteig-Brezeln. 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 125 Gramm gestoßener Zucker, vier Eier und die feingehackte Schale von einer halben Citrone werden nach oben beschriebener Weise untereinandergemischt, leicht mit den Händen zusammengewirkt und entweder auf einem mehlbestreuten Bret zu einem dünnen Teig aufgerollt, aus dem man mittelst einer Blechform kleine Brezeln ausstieht, die mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und auf einem Blech bei mäßiger Hitze gebacken werden, oder zu kleinen Kugeln geformt, die man in ein gebuttertes, heißgemachtes Brezeleisen einlegt und über hellem Feuer auf beiden Seiten bäckt.

Mürbteig-Krapfen, Wiener. In 250 Gramm gesiebtes Mehl schneidet man 170 Gramm harte Butter, mengt Beides gut untereinander, so daß lauter bröcklige Klümpchen entstehen, häuft diese auf dem Kuchenbret auf, thut in eine in der Mitte gemachte Vertiefung 125 Gramm Zucker, einen gehäuften Theelöffel Zimmt, zwei Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Citrone und einige Löffel Weißwein und kaltes Wasser, rührt und mischt Alles zusammen, wirkt den Teig rasch glatt, rollt ihn ziemlich dünn auf, sticht Rundungen davon aus, legt auf jede einen kleinen Löffel Obstmarmelade, klappt die Krapfen, welche an den Rändern mit Ei bestrichen werden, halbmondförmig übereinander, preßt die Ränder fest zusammen, überpinselt die Oberfläche mit geschlagenem Ei und bäckt die Krapfen auf einem Blech bei gelinder Ofenhitze.

Mürbteig-Kringel. Der Teig wird auf die gewöhnliche Art aus 1/2 Kilogramm Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, zwei Eiern, einer Prise Salz, etwas gestoßener Vanille und einigen Löffeln kaltem Wasser und Rum oder Wein bereitet, nach dem Durchwirken zu einer dicken Rolle geformt und diese in kleine Stücke geschnitten; dann rollt man dieselben messerrückendick auf, sticht kleine Kringel davon aus, bestreicht sie mit Ei, überstreut sie mit Zucker und bäckt sie bei mäßiger Wärme hellbraun.

Mürbteig-Kuchen. Aus 1/2 Kilogramm Mehl, 125 Gramm frischer, hinzugebröckelter Butter, 3/8 Liter fettem süßem Rahm, 90 Gramm Zucker, einem Löffel Zimmt, einer Prise Salz und zwei Eiern stellt man auf die mehrfach beschriebene Weise einen Teig her, wirkt ihn rasch glatt, rollt ihn auf einem mehlbestäubten Bret zu einem runden, nicht zu dünnen Kuchen auf, legt ihn auf ein ebenfalls mit Mehl besiebtes Backblech, theilt ihn mit dem Kuchenrädchen durch kreuzweise, nicht zu tief einschneidende Linien in schräge Vierecke, überstreicht ihn mit Ei und bäckt ihn bei gleichmäßiger Hitze.

Mürbteig-Kuchen mit Citrone. Man rührt 375 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach 300 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von zwei kleinen Citronen, acht hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, eine Prise Salz, einen halben Eßlöffel Zimmt, zwei bis drei Löffel sehr feinen Rum oder Cognac und 750 Gramm feines Mehl hinzu, setzt das Rühren und Schlagen beinahe eine Stunde fort, treibt den Teig dann zu einem großen runden Kuchen auf, rädelt ihn wie obigen mit dem Kuchenrädchen ab, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn hellbraun. Man giebt diesen sehr fein schmeckenden Kuchen, der sich in Streifen nach den eingerädelten Linien oder auch in einzelne schräge Vierecke leicht zertheilen läßt, zu Thee und Kaffee, auch zu Wein, Punsch u. dergl. Anstatt der abgeriebenen Citronenschale kann man auch 70 Gramm süße und einige bittere, geschälte und gestoßene Mandeln in den Teig mischen, nach Belieben auch blos den Kuchen oben darauf mit feingehackten Mandeln bestreuen.

Mürbteig-Kuchen mit Vanille. Aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 250 Gramm kleingeschnittener Butter, 100 Gramm Zucker, zwei ganzen rohen Eiern und sechs hartgekochten, durchgestrichenen Eidottern nebst etwas Salz und einigen Löffeln Wein und Wasser mischt man einen Teig, wirkt ihn flüchtig durch, stellt ihn kalt, treibt ihn zu einem großen Kuchen auf, theilt ihn mit dem Kuchenrädchen in schräge Vierecke, überstreicht ihn mit Ei und besiebt ihn mit Vanillezucker, worauf er bei mittlerer Hitze gebacken wird. — Jeden dieser Teige kann man auch dünn ausrollen und mit verschiedenen Blechformen zu kleinem Theegebäck ausstechen, mit Ei bestreichen, mit Zucker bestreuen und bei mäßiger Wärme backen.

Mürbteig-Kuchen, kleine, mit Obst-Marmelade. Sechs Eidotter werden mit 200 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 250 Gramm sehr feinem Mehl eine reichliche Viertelstunde nach einer Seite hin verrührt; dann läßt man 200 Gramm recht frische Butter in einem Casserol zergehen und mischt die Teigmasse nach und nach unter starkem Umrühren hinzu, bis Alles ordentlich heiß ist, ohne zum Kochen zu kommen, wodurch die Eier gerinnen würden. Man nimmt den Teig nun vom Feuer, zieht den Schnee von drei Eiweißen darunter und streicht die Masse nicht zu dünn auf ein mit Butter bepinseltes Blech, bäckt den Kuchen bei gemäßigter Hitze

hellbraun, läßt ihn erkalten, sticht kleine runde Kuchen davon aus, setzt je zwei und zwei mit dazwischengestrichener Obstmarmelade übereinander und überzieht den oberen mit einer Citronen-Glasur.

Mürbteig-Kuchen, kleine, mit Obst. Aus einem der verschiedenen angegebenen Mürbteige sticht man kleine, nicht zu dünne Kuchen aus, belegt dieselben mit frischen, ausgesteinten und abgetropften Sauerkirschen, Himbeeren, zu Compot gekochten unreifen Stachelbeeren u. dergl., streut Zucker und Zimmt darüber und bäckt sie auf einem mit Mehl bestreuten oder mit gebuttertem Papier bedeckten Blech hellbraun; nach Belieben kann man sie dann noch mit versüßtem Eiweißschnee überstreichen und nochmals überbacken.

Mürbteig-Törtchen. Einen gut bereiteten Mürbteig treibt man fast 1/2 Centimeter stark aus, sticht kleine Rundungen davon ab, drückt diese in blecherne, mit Butter bepinselte Tortenförmchen, füllt sie mit trockenen Erbsen, bäckt sie ganz hellbraun, beseitigt die Erbsen und füllt statt deren Rahmschaum, der mit Zucker und Vanille oder Maraschino gewürzt ist, oder auch eine Citronen- oder Vanille-Crême hinein. Ebenso kann man sie mit einem dick eingekochten Compot von frischen Früchten füllen oder zur Hälfte mit steifgeschlagenem, versüßtem Rahmschaum, zur anderen Hälfte mit eingezuckerten frischen Himbeeren oder Erdbeeren. Will man sie dagegen mit Aepfeln, Pflaumen, Sauerkirschen oder Aprikosen füllen, so legt man diese ausgekernten und zerschnittenen Früchte, mit Zucker und Zimmt vermischt, vor dem Abbacken in die Törtchen.

Mürbteig-Torte. Aus 375 Gramm feinem Mehl, 250 Gramm hineingebröckelter Butter, 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, drei Eidottern und einigen Löffeln Wein rührt und wirkt man einen Teig zusammen, rollt den größeren Theil davon zu einem 1/2 Centimeter starken Tortenblatt aus, macht von dem Ueberrest ein Gitter über den Boden, bestreicht Alles mit Ei, besiebt es mit Zucker, bäckt die Torte schön hellbraun und legt dann in jedes Gitterfeld eine eingemachte Kirsche oder etwas Obst-Marmelade. — Oder man bereitet den Teig aus etwas mehr von den Zuthaten (z. B. 1/2 Kilogramm Mehl, 300 Gramm Butter u. s. w.), treibt den größten Theil des Teiges zu einem fingerstarken Tortenboden mit in die Höhe gebogenem, kraus eingekniffenem Rand aus, bäckt ihn bei mäßiger Hitze, füllt ihn mit dick eingekochtem Kirsch-Compot, Aprikosen- oder Apfel-Mus, macht aus dem Rest des Teiges dünne Streifen, die man gitterartig über die Früchte legt und mit Ei bestreicht, besiebt das Ganze mit Zucker und läßt es bei guter Oberhitze noch eine Viertelstunde backen. Häufig rollt man auch zwei Mürbteig-Boden von gleicher Größe aus, belegt den einen mit feinen Aepfelscheibchen, die mit Zucker, Zimmt und gereinigten Corinthen vermischt sind, oder streicht ein dicklich gekochtes Fruchtmus darüber, deckt den zweiten Boden fest darauf, bestreicht ihn mit Ei, besiebt ihn mit Zucker und läßt die Torte bei gleichmäßiger Hitze backen.

Muffins, amerikanische. Reichlich 1/2 Liter gutes Weizenmehl wird mit einem Theelöffel Backpulver und einer Prise Salz vermischt, worauf man zwei Eidotter mit einer Obertasse Milch oder Rahm zerquirlt, dann 40 Gramm zerlassene Butter, das Mehl und die beiden Eiweiße hinzurührt, Alles noch eine Weile schlägt und den Teig sofort in die gebutterten Muffin-Ringe oder runde Pfannen gießt, die Muffins auf beiden Seiten braun bäckt und warm zum Frühstück giebt. 7048

Muffins, englische. In 1 Liter lauwarmer Milch löst man 45 Gramm trockene Hefe auf, rührt etwa 2 Liter Mehl, etwas Salz und nach Belieben zwei zerquirlte Eier hinzu, läßt den Teig gut zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen, zertheilt ihn in apfelgroße Stücke, rollt dieselben mit der Hand auf einem bemehlten Bret zu halbkugelförmigen Brödchen, läßt sie nochmals gehen und bäckt sie auf einem gebutterten Blech oder in einer flachen eisernen Pfanne auf beiden Seiten hellbraun, reißt die heißen Muffins am Rande mit den Fingern ringsherum 2 Centimeter breit auseinander, streicht Butter dazwischen und giebt sie zum Frühstück. 7049

Muffins mit Hefe. Man bereitet einen weichen Teig aus 1/2 Liter lauwarmer Milch, zwei Eßlöffeln Bierhefe oder 24 Gramm Preßhefe, 1 Liter feinem Mehl, einem zerquirlten Ei, einem Theelöffel Salz und zwei Löffeln zerlassener Butter, läßt den Teig zwei Stunden an einer warmen Stelle aufgehen, gießt ihn in die gebutterten Muffinringe und bäckt die Muffins auf beiden Seiten hellbraun, um sie heiß, mit frischer Butter, auf den Frühstückstisch zu bringen. 7050

Muffkuchen, Braunschweiger. 1/2 Kilogramm Butter wird schaumig gerührt, mit vier Eiern, 1/2 Kilogramm Zucker, 8 Gramm Zimmt, 30 Gramm süßen und 30 Gramm bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln, 8 Gramm gestoßenen Cardamomen und 1/2 Kilogramm Mehl nach und nach vermischt; zuletzt fügt man noch 8 Gramm Hirschhornsalz hinzu, rollt einen nicht zu dicken Kuchen aus dem Teig und bäckt ihn bei sehr gelinder Hitze.

Mullagatawny-Suppe, indische. So nennt man eine aus Kalbfleisch, Kalbskopf, Geflügel,

Kaninchen oder auch Gemüse bereitete und mit Currypulver gewürzte Suppe, welche in Indien und England sehr gern gegessen wird, des scharf gewürzhaften Geschmacks und der erhitzenden Wirkung halber aber nur für seltene Gelegenheiten, wie z. B. größere Diners, und zwar nur im Winter, zu empfehlen ist; im Ganzen sind starke Fleischbrühe, zartes, in zierliche Stücke zerlegtes Fleisch und gut gemischtes Currypulver die drei unerläßlichen Hauptbestandtheile der Suppe. Man legt ein Casserol mit Speckscheiben aus, zertheilt zwei junge Kaninchen oder Hühner in zierliche Stücke und brät dieselben auf beiden Seiten in dem Speck hellbraun, brät sie nach Belieben auch in Butter, gießt 1 Liter starke Fleischbrühe an, thut sechs in Scheiben geschnittene und in Butter gelb geschwitzte Zwiebeln und eine kleine Knoblauchzehe hinzu und dämpft das Fleisch langsam weich, schäumt die Brühe ab, seiht sie durch, gießt noch 2 Liter Fleischbrühe zu und thut sie sammt dem Fleisch zurück in das Casserol, während man Zwiebeln und Knoblauch beseitigt. Nun stößt man 30 Gramm süße, geschälte Mandeln mit etwas Fleischbrühe, verreibt sie mit zwei Eßlöffeln Currypulver (s. d.) zu einem dicklichen Teig, läßt denselben in der Suppe verkochen, schärft sie mit Citronen-, Mango- oder Tamarinden-Saft ab und servirt sie nebst körnig gekochtem Reis.

Mullagatawny-Suppe auf andere Art. Drei Kilogramm Kalbskeule werden mit 4—5 Liter Wasser, etwas Salz, Wurzelwerk und einigen weißen Pfefferkörnern zugesetzt, wobei man das Fleisch in Stücke schneidet und die Knochen in mehrere Theile zerhackt; nachdem Alles drei Stunden langsam gekocht hat, seiht man die Brühe durch, zerlegt einen halbweichgedämpften Kalbskopf, einen schönen rohen Kapaun oder zwei junge Hühner in nette, ziemlich kleine Stücke, brät sie in 125 Gramm Butter mit sechs in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, nach Belieben auch einem Stückchen Knoblauch auf beiden Seiten unter öfterem Umwenden braun und thut dies Alles in die Brühe, wo man es eine Stunde langsam kochen läßt. Nun mischt man zwei knappe Eßlöffel Currypulver, ein wenig braungeröstetes Mehl, eine Prise Cayennepfeffer und etwas Citronensaft mit einigen Löffeln Fleischbrühe zu einem Teig zusammen, den man in der Suppe verkocht, und richtet dieselbe an, wobei man körnig gedünsteten Reis besonders dazu servirt, der wie zu Curry bereitet ist. (S. Curry, Reis zu kochen zum.)

Mullagatawny-Suppe von Gemüsen. Fünf bis sechs junge Mark-Kürbisse und ebensoviele mittelgroße Gurken werden geschält, erstere von den Kernen befreit und Alles in große Würfel geschnitten, wozu man vier saure, in Scheiben zertheilte Aepfel und drei Tomaten oder Liebesäpfel nebst drei schönen Zwiebeln fügt. Die Zwiebelscheiben werden in einem großen Casserol mit 125 Gramm Butter hellgelb geschwitzt, die übrigen Gemüse dann hinzugethan und unter fleißigem Umrühren und Umschütteln langsam halbweich gedünstet, worauf man zwei bis drei gehäufte Eßlöffel Currypulver darüber streut, etwas Kalbsbrühe zugießt und die Gemüse so lange dämpft, bis sie zu Brei geworden sind. Man reibt nun mit einem Holzlöffel Alles durch ein grobes Haarsieb, gießt noch 2—2½ Liter Brühe zu, würzt dieselbe mit Salz, Cayennepfeffer und Citronensaft, verkocht die Suppe, welche gehörig sämig sein muß, eine Weile und servirt sie mit Reis.

Mumme, Braunschweiger. Ein altberühmtes, 1492 von Christian Mumme in Braunschweig erfundenes und dort noch fortwährend gebrautes Bier, welches aus Weizen, Gerstenmalz, Hopfen, Wachholderbeeren oder Tannensprossen, Majoran, Thymian, Hollunderblüthen, getrockneten Hagebutten, getrockneten Pflaumen und Syrup bereitet wird, sehr stark, dunkelbraun, dicklich, süßlich bitter und sehr nahrhaft ist. Früher wurde dieses Bier, von dem man zwei Arten, die einfache oder Stadt-Mumme und die doppelte oder Schiffs-Mumme, unterscheidet, bis in die fernsten Gegenden versendet, jetzt aber hat es bedeutend weniger Absatz, da die verschiedenen Arten Porter, die Malzextracte und vor Allem die bayrischen Biere ihm den Vorrang abgewonnen haben.

Mus oder **Muß.** Eine zu Brei gekochte Speise, die man theils aus Hülsenfrüchten aller Art, aus verschiedenen Mehlarten, aus geriebenem Schwarz- oder Weißbrod, Kartoffeln, theils aus dicklich gekochten Früchten bereitet, s. unter den verschiedenen Benennungen der Hauptbestandtheile, wie Apfel-, Aprikosen-, Birnen-, Brombeer-, Citronen-, Erbsen-, Fliederbeer-, Gries-, Grütze-, Hagebutten-, Heidelbeer-Mus oder Brei, welche Bezeichnung je nach dem Sprachgebrauch in den verschiedenen Gegenden wechselt.

Muscheln, franz. moules, engl. mussels oder shell-fishes. Unter den zahllosen, im Meere lebenden Muschelarten giebt es außer den Austern nur wenige eßbare und unter diesen ist die Mies- oder Mießmuschel die bekannteste und wohlschmeckendste. Die gemeine Miesmuschel, lat. **Mytilus edulis**, wird in allen Meeren, und besonders im Norden, zu Millionen gefunden; sie hat blaue Schalen, die glatt und auf beiden Seiten gewölbt, übrigens von länglich-dreieckiger Form sind; der Mantel ist schwarzroth und gefranzt, der Bart lang; besonders gut sind die Flensburger und Kieler Muscheln, indessen sollten sie nur mit Maß genossen werden, da sie schwerer zu verdauen sind, als die Austern. Sie dürfen nur im Herbst und Winter gesammelt und versendet

werden, d. h. von Ende September bis Anfang April, und man hat beim Einkauf sehr darauf zu sehen, daß die Schalen fest geschlossen und die Muscheln völlig frisch sind, was man schon aus dem Geruch leicht erkennen kann; ein weiteres Kennzeichen besteht darin, daß frische Muscheln sich beim Kochen nur hellröthlich, nicht mehr frische dagegen roth färben, welche letzteren dann jedenfalls weggeworfen werden müssen. Man bereitet sie auf verschiedene Weise zu und macht Saucen, Suppen, Pasteten, Salat, Ragouts u. dergl. davon. Außer den Miesmuscheln giebt es noch unter den Bohrmuscheln einige eßbare Muschelarten. Alle Muscheln müssen vor der Zubereitung 5—6 Stunden in mehrmals gewechseltem Wasser gewässert und mit einem Ruthenbesen durcheinandergerührt werden, um sie gehörig zu säubern; kann man nicht sicher sein, frische Muscheln gut zu bekommen, so thut man besser, dieselben marinirt zu kaufen, wenn man sie zu Ragouts, Salat oder Pasteten benutzen will, während zu Saucen und Suppen frische entschieden nothwendig sind.

Muscheln einzumachen, auf englische Art. Man stellt die gut gewaschenen und gewässerten Muscheln ohne Wasser in einem zugedeckten eisernen Casserol über lebhaftes Feuer, schüttelt sie, bis sie heiß geworden, daß die Schalen aufspringen, nimmt sie aus den Schalen, befreit sie von den Bärten, legt sie in Büchsen, kocht das ausgeflossene Wasser mit etwas Essig, ganzem Pfeffer, ganzen Pimentkörnern und ein wenig Macis fünf Minuten und gießt es nach dem Erkalten über die Muscheln.

Muscheln, gebacken. Nachdem man die Muscheln gehörig gesäubert und gewässert hat, setzt man sie in einem Kessel mit kaltem Wasser, Salz und einigen ganzen Zwiebeln zum Feuer, läßt sie rasch zum Kochen kommen, nimmt sie, sobald die Schalen aufspringen, heraus, schüttet sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag, bricht sie aus den Schalen, befreit sie von den Bärten, taucht sie in einen Ausbacketeig von zerquirlten Eidottern, Mehl, Salz und Pfeffer und bäckt sie in siedender geklärter Butter braun, beträufelt sie mit Citronensaft und servirt sie heiß, oder reicht auch die Citronenscheiben dazu, damit sich Jeder selbst den Saft darauf pressen kann. Werden beim Kochen der Muscheln die hinzugefügten Zwiebeln schwarz, so muß man die Muscheln wegwerfen, da sich dann schädliche darunter befinden.

Muscheln, gebacken, auf englische Art. Sobald die Muscheln gesäubert, gekocht und von ihren Bärten befreit sind, macht man einen dicklichen Teig aus zwei Eiern, 30 Gramm Butter, dem nöthigen Mehl, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gehackter Citronenschale und Petersilie, verrührt den Teig über gelindem Feuer zu einer ganz geschmeidigen dicken Masse, taucht jede Muschel an einer Gabel hinein, läßt sie auf einem Bret auskühlen, wendet sie in geriebenem Weißbrod um und bäckt sie in siedendem Speck hellbraun. Beim Anrichten schichtet man sie auf einer Schüssel auf, garnirt sie mit ausgebackener Petersilie und giebt Citronenviertel dazu.

Muscheln, gedämpft. Man wässert und wäscht die Muscheln sorgsam, spült sie dann noch so lange in einem Sieb mit reinem Wasser ab, bis letzteres vollkommen klar bleibt, und legt sie in ein großes eisernes Casserol ohne weiteres Wasser als das, welches an den Schalen beim Abspülen hängen geblieben ist. Nun setzt man sie fest zugedeckt zum Feuer, läßt sie rasch unter öfterem Umschütteln heiß werden, bis die Schalen aufspringen, und schüttet sie dann sofort in ein irdenes Gefäß, worauf man beginnt, die Bärte und schwarzen Theile daran zu entfernen, während man das aus den Muscheln geflossene Wasser mit ein klein wenig Macis oder Pfeffer aufkocht. Sind alle Muscheln aus den Schalen genommen und geputzt, so übergießt man sie in einem Casserol mit ihrem Wasser, dünstet sie 8 Minuten, fügt etwas in Mehl gerollte Butter hinzu, läßt das Wasser einmal damit aufkochen und servirt die Muscheln mit Citronenscheiben und heißem gerösteten Weißbrod. Man kann sie auch in Butter, mit gehackter Petersilie und ein wenig Muskatnuß dünsten und beim Anrichten mit Citronensaft beträufeln, doch sagt erstere Methode den Feinschmeckern entschieden mehr zu.

Muscheln à la marinière, auf französische Methode. Die gut gereinigten Muscheln werden mit einem halben Glase Weißwein oder einem Löffel Essig, einem Stück frischer Butter, einer in Scheiben geschnittenen Möhre, etwas feingehackter Zwiebel und Petersilie, einem Stück Knoblauch, ein wenig Pfeffer, einer Messerspitze Salz, sowie 1—2 Gewürznelken in einem zugedeckten Casserol über lebhaftes Feuer gesetzt und fortwährend umgeschüttelt, bis die Schalen aufspringen. Man nimmt sie nun mit einem großen Löffel aus dem Gefäß, schneidet eine der Schalen und die Bärte ab, legt die Muscheln in eine Schüssel und übergießt sie mit einem Theil ihrer durchgeseihten Brühe.

Muschel-Pastete. Sauber gereinigte Muscheln werden ohne Wasser über dem Feuer erhitzt, bis die Schalen sich öffnen, dann aus den Schalen genommen und von den Bärten befreit, während man das ausgeflossene Muschelwasser, sowie einige der Muscheln zur Sauce aufhebt. Man setzt nun einen Rand von Butterteig auf eine runde Schüssel, bestreicht den Boden derselben mit einer guten Hecht-Farce (s. Farce), belegt diese mit Muscheln und wechselt mit Beidem ab, bis die Muscheln verbraucht sind, bedeckt die oberste Farce-Schicht mit einem

Deckel von Butterteig, den man mit dem Rand um die Schüssel gut verbindet und mit geschlagenem Ei überstreicht, und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze. Man servirt sie warm mit Muschel-Sauce.

Muscheln à la poulette. Man wässert und säubert 1½—2 Liter frische Muscheln, kocht sie unter öfterem Umschütteln in einem zugedeckten Casserol mit ¼ Liter Weißwein oder gutem Cider, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einem Bündelchen Petersilie und ein wenig Pfeffer und Salz, bis die Schalen sich öffnen, nimmt sie heraus und schneidet die Bärte ab. Inzwischen macht man eine helle Mehlschwitze aus 30 Gramm Butter und 30 Gramm Mehl, verkocht dies mit der durchgeseihten Muschelbrühe und einem Eßlöffel gehackter Petersilie, legirt die Sauce mit zwei Eidottern und richtet sie über den Muscheln an.

Muschel-Ragout. Nachdem die Muscheln vollständig gereinigt sind, schüttelt man sie in einem zugedeckten eisernen Casserol über dem Feuer, bis sie aufspringen, nimmt sie heraus und putzt sie; hierauf schwitzt man gehackte Champignons, Petersilie und Chalotten in Butter, rührt einen Löffel Mehl hinzu, gießt das Muschelwasser und etwas Fleischbrühe an, würzt mit Pfeffer, nach Belieben auch einer Messerspitze Macis, verkocht Alles und läßt die Muscheln darin heiß werden.

Muscheln mit Reis, auf griechische Art. Die Muscheln werden gewässert, gereinigt und in einem zugedeckten eisernen Gefäß über dem Feuer geschüttelt, bis die Schalen aufspringen; dann schneidet man die Bärte ab und seiht das aus den Schalen geflossene Muschelwasser durch. Inzwischen hat man 250 Gramm gut gelesenen Reis gebrüht und in 2 Liter Wasser mit einem Eßlöffel Salz 20—25 Minuten lang unter öfterem Umschwenken des Topfes ausgequellt, das Wasser abgegossen und den Reis in einem Sieb vor dem Feuer getrocknet; man würzt ihn nun mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß, mischt 50 Gramm Butter und einen Theil des Muschelwassers sammt den Muscheln selbst darunter, läßt Alles gehörig warm werden und giebt das pikante Gericht auf. Zuweilen schichtet man die Muscheln auch in der Mitte der Schüssel auf und garnirt den Reis ringsherum.

Muschel-Salat. Nachdem die Muscheln wie gewöhnlich sorgsam gesäubert und über dem Feuer gar gemacht worden, bis die Schalen aufgesprungen sind, befreit man sie von den Bärten, ordnet sie, mit Sardellenstreifchen, Kapern, kleinzerschnittenen Bricken oder marinirtem Aal und einigen Schnittchen geräuchertem Lachs vermischt, zierlich auf einer Schüssel, macht sie mit weißem Pfeffer, sehr wenig Salz, Essig und Oel oder auch einer Mayonnaise-Sauce an und garnirt die Schüssel mit Citronenscheiben.

Muschel-Sauce. Die gereinigten Muscheln werden über raschem Feuer geschwenkt, bis die Schalen sich öffnen, herausgenommen und die Bärte davon abgeschnitten; hierauf bereitet man eine helle Mehlschwitze, verkocht dieselbe mit kräftiger Fleischbrühe und dem durchgeseihten Muschelwasser unter beständigem Umrühren zu einer sämigen Sauce, legirt sie mit Eidottern, würzt sie mit Salz, etwas Citronensaft und einem Stückchen frischer Butter und thut einige Augenblicke vor dem Anrichten die Muscheln hinein. — Oder man schwitzt gehackte Chalotten, Champignons und Petersilie in Butter, ebenso einen Löffel Mehl, verkocht dies mit Fleischbrühe, einem Glase Weißwein und etwas von dem durchgeseihten Muschelwasser, legt fünfundzwanzig auf gewöhnliche Art gar gemachte und geputzte Muscheln hinein und giebt die Sauce zu Fisch und braisirtem Geflügel, auch zu Kalbfleisch oder Fleischkuchen und Fleisch-Puddings, die einer pikanten Sauce bedürfen.

Muschel-Sauce auf englische Art. Gereinigte, durch Umschütteln über dem Feuer gargekochte und von den Bärten befreite Muscheln werden sammt ihrem durchgeseihten Wasser in ein Casserol gethan, mit Cayennepfeffer und Salz gewürzt und langsam heiß gemacht, ohne daß sie zum Kochen kommen dürfen; man verrührt sie hierauf mit geschmolzener Butter oder fettem Rahm, bis die Sauce dicklich genug ist, und fügt einen Löffel Essig hinzu.

Muschel-Suppe. Man säubert 50—60 Muscheln recht sorgfältig, macht sie auf obige Weise gar, nimmt sie aus den Schalen und befreit sie von den Bärten, während man das Muschelwasser durch ein Läppchen seiht und bei Seite stellt; dann schneidet man 750 Gramm derbes Kalbfleisch und 250 Gramm mageren rohen Schinken in Würfel, schwitzt dies nebst zwei abgeschälten und in Würfel geschnittenen Mundbrödchen in Butter, gießt 2½ Liter Fleischbrühe und einen halben Liter Muschelwasser an, läßt Alles langsam kochen, bis das Fleisch völlig weich und die Semmel zerkocht ist, streicht die Brühe durch ein Sieb, legt die aus den Schalen genommenen Muscheln hinein, läßt sie warm werden, aber nicht mehr kochen, und richtet die Suppe an.

Muschel-Suppe auf englische Art. Ein reichlicher Liter Muscheln wird sorgsam gereinigt und in einem eisernen zugedeckten Casserol über dem Feuer geschüttelt, bis die Schalen aufspringen, worauf man die Bärte beseitigt, die Hälfte der Muscheln in einem Mörser mit drei hartgekochten Eiern, einem Stück Butter, ein wenig Macis, Cayennepfeffer und Salz untereinanderstampft,

diese Mischung in 1½ Liter guter Fleischbrühe eine halbe Stunde verkocht, die Brühe durchseiht, noch 1½ Liter Bouillon zugießt, Alles wieder zum Kochen bringt und die andere, ganz gebliebene Hälfte der Muscheln darin heiß werden läßt, während man die Suppe vom Feuer abrückt. Man giebt sie schließlich über geröfteten Semmelschnitten auf.

Muschel-Suppe auf französische Art. Man wässert und reinigt die Muscheln gut, übergießt sie in einem Casserol mit ¼ Liter Wasser, läßt sie fünf Minuten kochen, nimmt sie aus den Schalen, putzt sie und gießt das durchgeseihte Wasser aus den Schalen in ein anderes Casserol, wo man eine gehackte Zwiebel und etwas Mehl in Butter gelb geschwitzt hat, gießt Wasser zu, würzt die Suppe mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und frischer Butter, läßt Alles gut verkochen und legt zuletzt die Muscheln hinein, bevor man die Suppe über geröfteter Semmel anrichtet.

Muschelschalen mit allerlei kleinen feinen Ragouts, s. Coquillen.

Muskatblüthe, s. Macis.

Muskatnuß, franz. muscade oder noix muscade, engl. nutmeg, lat. Nux moschata. Der Kern oder Same der einsamigen Frucht des auf den Molukken einheimischen Muskatnußbaumes, lat. Myristica moschata, eines ziemlich hohen, feuchte und schattige Gegenden liebenden Baumes mit ovalen, zugespitzten, glattrandigen Blättern und gelben, fleischigen, bitter schmeckenden, den Pfirsichen ähnlichen Früchten, welche einen rundlichen, äußerlich weißgrauen, unregelmäßig netzartig gefurchten, stark aromatisch riechenden und schmeckenden Kern, die Muskatnuß, enthalten, der wiederum mit einer fleischigen, lederartigen, orangefarbigen Samenhülle, der sogenannten Muskatblüthe, auch Macis genannt (s. d.), und außerdem noch von einer Schale umgeben ist. Außer diesen echten, sogenannten weiblichen oder zahmen Muskatnüssen hat man noch die männlichen oder wilden, mehr länglichen und weniger gewürzigen Nüsse von einer anderen Art Muskatbaum, Myristica tomentosa, dessen Blätter auf der Unterseite weißlich-filzartig aussehen, während die Früchte ebenfalls mit einer filzigen Haut überzogen sind. Die besten Muskatnüsse erhalten wir von den molukkischen Inseln, aus Borneo, Bengalen, Neu-Guinea, Isle de France, Surinam, während namentlich von Südamerika aus mehr die länglichen, weniger guten Sorten in den Handel kommen. Gute Muskatnüsse müssen rund, schwer und ölhaltig sein und dürfen beim Zerschneiden nicht in Brocken zerfallen, während wurmstichige, schimmlige, unverhältnißmäßig leichte, schwach riechende Nüsse, sogenannte Rompen, völlig zu verwerfen sind. Da die Muskatnüsse leicht von Würmern oder Milben zerfressen werden, pflegt man sie in Indien, um dies zu verhüten, sofort nach der Ernte, welche dreimal im Jahre stattfindet, sowie sie von der Samenschale und Fruchthülle befreit sind, zuerst schwach zu räuchern, dann einige Zeit in dünne, aus Seewasser bereitete Kalkmilch zu legen. Der Gebrauch der Muskatnuß als Gewürz an Suppen, Gemüse, Saucen und Backwerk ist bekannt, indessen ist diese von Vielen nicht besonders geliebte Würze immer nur sehr mäßig anzuwenden; in England und Amerika ist der Verbrauch davon ungleich stärker als in Deutschland, Frankreich und allen übrigen Ländern, da man dort fast jede Speise mit Muskatnuß oder Muskatblüthe, oft auch Beidem zusammen, zu würzen pflegt; in Großbritannien werden jährlich über 1000 Kilogramm Muskatnüsse verwendet. In Ostindien legt man auch die noch unreifen Nüsse in Zucker oder in Salz ein; außerdem werden die Muskatnüsse in der Arzneikunde als magenstärkendes Mittel und als Zuthat zu vielerlei inneren und äußeren Mitteln benützt, das daraus gepreßte Oel findet auch in der Parfümerie Verwerthung.

Muskatnuß-Krapfen. 250 Gramm Zucker werden mit drei Eiweißen zu festem Schaum gerührt, mit 300 Gramm geschälten, feingestoßenen Mandeln und einer geriebenen Muskatnuß vermischt; dann setzt man Plätzchen oder Häufchen von der Masse auf Oblaten, legt sie auf ein Blech, bäckt sie bei schwacher Hitze und überzieht sie mit Citronenglasur.

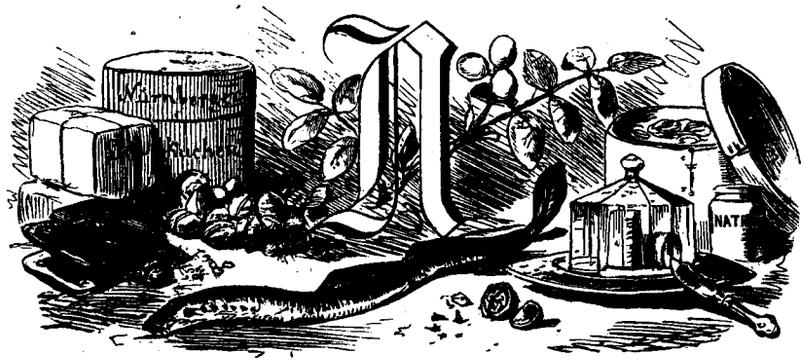
Muskaziner-Brödchen oder Muskazinerl. 250 Gramm Zucker werden mit zwei ganzen Eiern und einem Eiweiß eine Viertelstunde gerührt, mit 250 Gramm ungeschälten, feingestoßenen Mandeln, 8 Gramm gestoßenem Zimmt, 8 Gramm Muskatnuß, 4 Gramm Nelken, ein wenig gehacktem Citronat und der kleingeschnittenen Schale von einer Citrone nebst einem großen Löffel Mehl zu einer ziemlich festen Masse zusammengewirkt, die man in kleinen, flachgedrückten Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech setzt und bei mittlerer Hitze bäckt. Man kann den Teig auch ausrollen, mit beliebigen kleinen Formen ausstechen und dann backen.

Muskaziner-Mandeln. 375 Gramm ungeschälte Mandeln werden mit einem Tuche abgerieben, gestoßen, mit acht Eiweißen, 375 Gramm gestoßenem Zucker, 4 Gramm Zimmt, 4 Gramm Muskatnuß, 4 Gramm Nelken und der abgeriebenen Schale von einer Citrone über gelindem Feuer so lange verrührt, bis die Masse beim Anfühlen nicht mehr kleben bleibt; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie erkalten, formt Mandeln daraus und bäckt diese auf einem mit Papier belegten Blech bei gelinder Wärme.

Muskaziner-Torte. 125 Gramm ungeschälte Mandeln werden gestoßen, mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer

Orange, 15 Gramm gestoßenem Zimmt, einer geriebenen Muskatnuß, 2 Gramm gestoßenen Nelken und ebensoviel Neugewürz (Piment), sowie zwei Löffeln feinem Mehl vermischt, worauf man vier Eiweiße zu Schnee schlägt, den Saft der Orange hineindrückt, den Schnee mit der Gewürzmischung und dem Mehl zu einem Teig anmacht und diesen in ein mit Oblate belegtes Tortenblech gießt und bei gelinder Wärme bäckt; man überzieht die fertige Torte mit einer Orangenglasur.

Mutzen, Kölnische. 1/2 Kilogramm feines Mehl, 100 Gramm frische, in Stückchen zerpflückte Butter, 70 Gramm Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone, fünf bis sechs Eidotter, einige Löffel Weißwein oder Franzbranntwein, ein Löffel Rosenwasser und eine Prise Salz werden mit der Gabel zu einem leichten Teig verrührt, zu einer dicken Platte ausgerollt, wieder zusammengeschlagen und eine Stunde kalt gestellt. Dann treibt man den Teig dünn auf, zerschneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in beliebige Stückchen, bäckt dieselben in heißem Schmalz, entfettet sie auf Löschpapier und giebt sie, mit Zucker und Zimmt bestreut, als Fastnachtsgebäck zu Tisch.



Nachtisch, s. Dessert.

Nalesniki, polnische. Man quirlt acht Eier in 3/4 Liter Milch, fügt 60 Gramm zerlassene Butter, eine gute Prise geriebene Muskatnuß die abgeriebene Schale einer halben Citrone, etwas Salz und 300 Gramm Mehl nebst 125 Gramm gereinigten Corinthen hinzu, rührt Alles tüchtig durch einander, macht etwas Butter oder Fett in einer runden eisernen Pfanne heiß, gießt eine Schöpfkelle von dem Teig hinein, bäckt eine Art dünnen Eierkuchen davon auf beiden Seiten hellbraun und rollt denselben mit einer großen Gabel zusammen, worauf man damit fortfährt, bis der Teig verbraucht ist und die Nalesniki, mit Zucker besiebt, recht heiß aufträgt, oder auch in Streifen zerschneidet, in eine Form legt, 1/2 Liter Milch, 7 Eidotter, zwei zu Schnee geschlagene Eiweiße, sowie zwei Löffel Zucker gut vermischt darüber schüttet und die Speise dann langsam bei guter Oberhitze noch drei Viertelstunden backen läßt.

Nalifka. Eine Art leichter Frucht-Branntwein oder Liqueur, der in Rußland meist aus Beeren und Kirschen, aber auch aus Pflaumen und Aepfeln bereitet wird und dort ein sehr beliebtes Getränk ist, welches in allen Haushaltungen, namentlich auf dem Lande selbst hergestellt wird. Die vorzüglichsten Nalifken erhält man aus der sogenannten Sumpf-Brombeere oder Norwegischen Brombeere (Rubus chamaemorus), in Rußland moroschka genannt, welche nur in Rußland, Norwegen, Schweden, Ostpreußen und dem nördlichsten Theile von England gedeiht, ferner aus schwarzen und rothen Johannisbeeren, Vogelbeeren und Kirschen. Sämmtliche Früchte müssen sehr reif, die Vogelbeeren bereits vom Frost getroffen sein; man muß sie sorgsam auslesen, damit keine schlechte, schimmlige Beere, kein Stiel oder Blättchen darunter kommt, dann thut man sie in große Glasflaschen, welche zu zwei Drittheilen damit gefüllt sein müssen, und gießt die Flaschen bis an den Hals herauf voll mit gutem Franzbranntwein oder anderem feinen Branntwein, überbindet die Flasche mit einem starken Leinwandläppchen, stellt sie 2—3 Monate lang auf das Fensterbret eines nach der Mittagsseite gelegenen Fensters, wo die Sonne gehörig Zutritt hat, und schüttelt sie aller 2—3 Tage gut durch. Darauf seiht man die Nalifka durch einen mit Watte und einem gebrühten Leinwandlappen bedeckten Trichter, bis sie ganz klar durchläuft, füllt sie in gewöhnliche Weinflaschen und gießt auf je drei bis vier Flaschen durchgeseihte Nalifka eine Weinflasche Wasser zu, nimmt auf jede Flasche dieses verdünnten Branntweins 125—160 Gramm Zucker, schlägt ihn in kleine Stücke, thut dieselben in ein großes Casserol und gießt nur so viel Wasser zu, daß sich der Zucker darin auflösen kann. Sobald er aufgelöst ist und kocht, schüttet man die ganze Menge der aus einer Obstsorte bereiteten Nalifka hinzu, erhitzt die Flüssigkeit unter fleißigem Umrühren bis beinahe zum Siedepunkt, nimmt das Casserol dann sofort vom Feuer und gießt die Nalifka in ein irdenes oder Porzellangefäß aus. Nachdem sie ausgekühlt ist, füllt man sie auf Flaschen, verkorkt und versiegelt dieselben und kann die Nalifka sofort in Gebrauch nehmen oder aufbewahren, so lange man will.

Napfkuchen oder Aschkuchen, Topfkuchen, Babe. Ein aus Hefenteig auf verschiedene Art bereiteter Kuchen, der in einem weiten, hohen, gerieften, in der Mitte mit einem hohlen Cylinder versehenen irdenen oder aus verzinntem Kupfer bestehenden Napf gebacken wird.

Napfkuchen, abgerührter oder geriebener. Man wäscht 1/2 Kilogramm frische Butter aus, reibt dieselbe zu Schaum, mischt nach und nach 200 Gramm Zucker, 16 Eidotter, etwas Salz, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 33 Gramm in lauer Milch aufgelöste Preßhefe nebst 625 Gramm erwärmtem feinen Mehl hinzu, verrührt dies Alles eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin, zieht den Schnee von zehn bis zwölf Eiweißen unter die Masse, füllt sie

in eine mit Butter ausgestrichene Napfkuchen-Form, die nur zur Hälfte voll werden darf, läßt den Teig gehörig aufgehen und bäckt den Kuchen in einem gleichmäßig durchheizten Backofen eine Stunde lang; dann läßt man ihn in der Form auskühlen, stürzt ihn aus und bestreut ihn mit Zucker. — Oder man löst 50 Gramm Hefen in 1/8 Liter lauwarmer Milch auf, verrührt dies mit 1/2 Kilogramm feinem Mehl zu einem Hefenstück und läßt dasselbe aufgehen; inzwischen reibt man 250 Gramm frische, ausgewaschene Butter zu Schaum, mischt allmählich vier ganze Eier, vier Eidotter, 100 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer kleinen Citrone, eine Prise Salz, 16 Gramm feingestoßene bittere Mandeln, eine Prise Muskatblüthe und den aufgegangenen Teig (Alles löffelweise) darunter, rührt Alles eine reichliche halbe Stunde lang, thut zuletzt noch 200 Gramm gutgereinigte Corinthen hinzu, füllt den Teig in eine mit Butter ausgepinselte Form, läßt ihn aufgehen und bäckt den Kuchen eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Napfkuchen, altdeutscher. 250 Gramm frische Butter werden ausgewaschen und in einem steinernen Napf oder einer großen Schüssel zu Schaum gerieben, worauf man nach und nach 375 Gramm feines Weizenmehl hinzuthut; währenddem muß eine zweite Person 250 Gramm Zucker mit zehn Eidottern, 70 Gramm süßen und 20 Gramm bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln dick und schaumig rühren, dann mischt man beide Massen untereinander, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise gestoßene Muskatblüthe, ebensoviel gestoßene Cardamomen, etwas Salz und den steifen Schnee der zehn Eiweiße hinzu, füllt den Teig in eine mit Butter ausgepinselte und mit Semmel ausgestreute Form und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine reichliche Stunde lang.

Napfkuchen, Braunschweiger. 375 Gramm frische Butter werden schaumig gerührt, nach und nach mit vier ganzen Eiern und vier Dottern, 80 Gramm Zucker, 80 Gramm geschälten, feingehackten Mandeln, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat, 1/2 Kilogramm gewärmtem Mehl, 125 Gramm Rosinen, 125 Gramm Corinthen, etwas Salz und 36 Gramm in lauer Milch aufgelöster Hefe vermischt, worauf man den Teig in eine mit Butter bestrichene Form füllt, bei gelinder Wärme aufgehen läßt und in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde lang bäckt.

Napfkuchen, Dresdner. Man reibt 1/2 Kilogramm geklärte und wieder erkaltete Butter zu Schaum, schlägt allmählich elf ganze Eier und vier Dotter hinzu, mischt einen Eßlöffel voll Orangenblüthenwasser, 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, eine Obertasse süßen, fetten Rahm, 70 Gramm aufgelöste Hefe und 1 Kilogramm feines, erwärmtes Mehl darunter, läßt den Teig in einer gebutterten, mit gehackten Mandeln ausgestreuten Form aufgehen und bäckt den Kuchen eine reichliche Stunde lang.

Napfkuchen, gewöhnlicher. 1—1 1/4 Kilogramm feines, etwas gewärmtes Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, in die Mitte eine Vertiefung gemacht und 80—100 Gramm in einer Tasse lauer Milch aufgelöste Hefe hineingeschüttet, die man mit einem Theil des Mehls zu einem Hefenstück anrührt und gut aufgehen läßt. Nachdem dies geschehen, mischt man vier bis sechs Eier, etwas Salz, 100—125 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone oder ein wenig Citronenöl, 1/4 Liter lauwarme Milch, 16 Gramm gestoßene bittere Mandeln, nach Belieben auch 70 Gramm süße Mandeln und 250 Gramm gutgereinigte, mit etwas feinem Rum angefeuchtete Corinthen hinzu, schlägt den Teig tüchtig mit dem Rührlöffel, wirkt ihn dann noch gehörig mit den Händen durch und knetet 250 Gramm frische, in Stücke zerschnittene Butter hinein. Sobald der Teig recht geschmeidig und elastisch geworden ist, thut man ihn in eine mit Butter ausgestrichene Napfkuchenform, läßt ihn gut aufgehen und bäckt ihn bei gemäßigter Hitze hellbraun. Häufig zerläßt man auch die Butter, bevor man sie in den Teig thut, allein der Kuchen schmeckt weit angenehmer, wenn man frische, in Stücke zerschnittene Butter nach und nach hineinarbeitet. Thut man große Rosinen hinzu, so muß man dieselben zuvor auskernen, und nimmt dann 125 Gramm Rosinen und 125 Gramm Corinthen auf obige Teigmasse.

Napfkuchen, glasirter. Aus 1 Kilogramm feinem Mehl und 80—90 Gramm in einer Obertasse Milch aufgelöster Hefe setzt man ein Hefenstück an, läßt es aufgehen und mengt dann vier Eier, 125—150 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen Theelöffel Salz, noch etwa eine Obertasse laue Milch oder Rahm, 16 Gramm gestoßene bittere Mandeln, 250 Gramm frische, etwas erweichte, aber nicht geschmolzene Butter, 125 Gramm Sultanrosinen und 125 Gramm Corinthen, nach Belieben auch 60 Gramm feingehacktes Citronat unter den Teig, bearbeitet und schlägt ihn mit dem Rührlöffel, bis er Blasen wirft, wirkt ihn auch mit den bemehlten Händen noch eine Weile durch, füllt ihn in eine ziemlich große, mit Butter ausgestrichene Form, läßt ihn bis zum Rand herauf gehen, bäckt ihn schön hellbraun, stürzt ihn, nachdem er ein wenig ausgekühlt ist, aus der Form auf ein Blech, besteckt ihn mit feingeschnittenen, geschälten süßen Mandeln und überzieht ihn mit einer Glasur aus schaumiggeschlagenem Eiweiß und Staubzucker, die man im Ofen trocknen läßt.

Napfkuchen, Pariser. Man schüttet 1 1/4 Kilogramm erwärmtes, durchgesiebtes Mehl in eine große irdene Schüssel, vermischt dasselbe

mit 1/2 Kilogramm erwärmter Butter, sechs ganzen Eiern, sechs Eidottern, 250 Gramm Zucker, einem Theelöffel Salz, 250 Gramm Sultanrosinen, 250 Gramm gereinigten Corinthen, 4 Gramm gestoßenem Zimmt, 50 Gramm feingehackter candirter Orangenschale, 50 Gramm gehacktem Citronat, 30 Gramm geschälten und geriebenen bitteren Mandeln, einem Weinglase Cognac, einer feingestoßenen halben Schote Vanille, einer Messerspitze gestoßener Muskatblüthe und 100 Gramm Preßhefe, die in 3/8 Liter lauer Milch aufgelöst worden ist. Diesen Teig arbeitet man mit dem Rührlöffel und den mit Mehl bestreuten Händen sehr gut durcheinander, bis er Blasen wirft, füllt ihn in eine gebutterte kupferne Napfkuchenform, läßt ihn gehörig aufgehen und bäckt ihn bei gleichmäßiger, nicht zu starker Hitze 1 1/4 Stunde, stürzt ihn aus der Form, besiebt ihn dick mit Puderzucker und glasirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

Nasenschneller. Man vermischt 125 Gramm sehr feines Mehl mit 145 Gramm gestoßenem, durchgesiebtem Zucker, einer gestoßenen halben Schote Vanille oder der abgeriebenen Schale von einer großen Citrone und dem festen Schnee von zwei bis drei Eiweißen, knetet Alles zu einem festen Teige zusammen, streicht mit einem Messer jedesmal ein Stückchen Teig von der Größe einer Knackmandel in einen Kaffeelöffel, so daß es genau die Form desselben erhält, und legt dann einen Nasenschneller nach dem anderen in kleinen Zwischenräumen auf ein sauberes, mit weißem Wachs bestrichenes Blech. Am besten gelingt dieses Backwerk, wenn man es am Abend macht und über Nacht das Blech in einen noch lauwarmen Ofen setzt, um die Nasenschneller am nächsten Morgen bei ganz gelinder Hitze vollends abzubacken und mit einem Messer noch warm vom Blech abzulösen.

Nasturz, s. v. w. Kresse, Kapuzinerkresse.

Nasturz einzumachen, s. auch Kapern, nachgemachte. Man pflückt die grünen Samen, so lange sie noch jung und zart sind, wäscht sie, läßt sie einen Tag mit Salz bestreut stehen, trocknet sie am folgenden Tage mit einem weichen Tuch ab und legt sie entweder mit anderem jungen Gemüse zusammen als mixed pickles oder auch für sich allein mit dazwischengestreutem Estragon, Meerrettig und ganzem Pfeffer in Stein- oder Glasbüchsen, wo man sie mit Weinessig übergießt. In England, wo dieses Eingemachte sehr beliebt ist, thut man die jungen Samen frischgepflückt in die Büchsen und gießt kalten Essig darüber, wobei man jedes Liter Essig mit 60 Gramm Salz und einem Dutzend Pfefferkörnern würzt.

Natron, doppeltkohlensaures, Natrum bicarbonicum. Dasselbe findet in der Hauswirthschaft verschiedenartige Verwendung; man benützt es häufig als Backpulver (s. d.) anstatt der Hefe, um Kuchen und kleineres Gebäck leicht und porös herzustellen, und löst auf 1/2 Kilogramm Mehl einen Theelöffel voll Natron in warmer Milch auf, die man dem Teig zuletzt zusetzt. Namentlich ist das Backen mit Natron in England und Amerika üblich, und da man es dort Soda nennt, wollen wir unter dieser Benennung darauf zurückkommen und verweisen auf die Artikel Soda-Biscuit, Soda-Brod, Soda-Kuchen u. s. w. Außerdem ist es bekannt, daß Bohnen, Erbsen und Linsen viel rascher weichkochen, wenn man dem Wasser, worin sie gekocht werden, selbst wenn dies hartes Wasser sein sollte, etwas doppeltkohlensaures Natron beisetzt; auch haben neuere chemische Versuche gelehrt, daß es vortheilhaft ist, dem Kaffeewasser eine kleine Messerspitze Natron beizufügen, wodurch der Kaffee viel besser ausgelaugt wird und bedeutend an Stärke und Wohlgeschmack gewinnt. Ebenso thut man wohl, im heißen Sommer der Milch beim Kochen eine Messerspitze Natron zuzusetzen, um das Sauerwerden und Gerinnen derselben zu verhüten.

Naute. Eine Art Confect, welches in den meisten altgläubigen israelitischen Haushaltungen am Purimfest, der jüdischen Fastnacht, bereitet wird; man läßt gebrühten Mohn oder gestoßene Nüsse oder Mandeln, oft auch Beides zu gleichen Theilen nebst etwas gestoßenem englischen Gewürz und einer Prise gestoßenem Pfeffer unter fortdauerndem Umrühren einigemal in geläutertem Honig aufkochen, gießt dann die heiße Masse auf ein naß gemachtes Kuchenbret, läßt sie halb auskühlen und rollt sie mit einem angefeuchteten Nudelholz zu einem gleichmäßigen Kuchen aus, den man mit einem naßgemachten Messer in viereckige Stücke zerschneidet und nach völligem Erkalten aufträgt.

Neapolitanische Kuchen. 200 Gramm süße und 30 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit ein wenig Orangenblüthenwasser fein gestoßen, worauf man die abgeriebene Rinde von einer großen Citrone, eine Prise Salz, 125 Gramm frische Butter, 250 Gramm feingesiebten Zucker und 320 Gramm feines Mehl hinzumischt, den Teig mit sechs geschlagenen Eidottern durcharbeitet und eine halbe Stunde im Kalten ruhen läßt. Nun rollt man ihn beinahe 1 Centimeter dick auf, sticht mit einem Wasserglase runde Kuchen davon aus, legt diese auf ein mit Mehl besiebtes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze etwa eine halbe Stunde, so daß sie schön goldgelb werden, läßt sie auskühlen und setzt je zwei und zwei mit beliebiger Frucht-Marmelade zusammen, während man den oberen Kuchen glasirt oder mit eingemachten Früchten verziert.

Neapolitanische Sauce. Man thut 100 Gramm feingehackten mageren rohen Schinken, einen Eßlöffel voll geriebenen Meerrettig, etwas in Scheibchen geschnittenem Sellerie und Porré nebst einem Stück Petersilienwurzel, einer reichlichen Messerspitze geriebener Muskatnuß und

einem Weinglase Madeira in ein Casserol, deckt dasselbe gut zu, läßt Alles über gelindem Feuer so lange dünsten, bis der Wein zur Hälfte eingekocht ist, nimmt das Wurzelwerk heraus, gießt 1/4 Liter spanische Sauce oder braune Coulis und 1/4 Liter kräftige Fleischbrühe an, läßt die Brühe bis zur Hälfte einkochen, fügt ein Glas Malaga und drei Eßlöffel Johannisbeer-Gelée hinzu, kocht die Sauce nochmals damit auf, seiht sie durch und verrührt sie mit einem Stückchen sehr frischer Butter, um sie dann zu Wildbraten zu geben. — Ein anderes Recept zu dieser sehr kräftigen, pikanten Sauce ist folgendes: 40 Gramm feingehackter, magerer roher Schinken werden mit 1/8 Liter brauner Coulis, vier Eßlöffeln Fleischbrühe, einem Glase Rothwein, zwei Eßlöffeln Johannisbeer-Gelée, einem Eßlöffel geriebenem Meerrettig, zwei Chalotten, einem kleinen Lorbeerblatt, einem halben Theelöffel pulverisirtem Thymian, einer Gewürznelke, einem Stückchen Macis und etlichen Pfefferkörnern 20 Minuten langsam gedämpft, worauf man die Sauce durch ein Sieb streicht und aufgiebt.

Neapolitanische Sauce zu Fisch. Eine halbe Obertasse voll frischgekochter Krabben oder Garneelen werden ausgeschält, wonach man das Fleisch in ein Casserol thut, zwei von den Gräten befreite, kleingeschnittene Sardellen, zwei feingehackte Chalotten, einen halben Eßlöffel voll gehackter Kapern und vier Kaffeelöffel voll Citronensaft nebst einem ganz kleinen Stückchen Knoblauch hinzufügt. Man verrührt dies Alles 6—8 Minuten über dem Feuer, gießt 1/4 Liter gute Fleischbrühe an, würzt dieselbe mit einer Messerspitze Cayennepfeffer, läßt die Sauce eine Viertelstunde leise kochen, verdickt sie mit 70 Gramm in Mehl gerollter Butter, verkocht sie 10 Minuten lang damit, streicht sie durch, träufelt noch ein wenig Citronensaft zu, macht sie sehr heiß, ohne daß sie kochen darf, nimmt sie vom Feuer, vermischt sie mit 1/8 Liter fettem Rahm und richtet sie an.

Neapolitanische Torte. 1/2 Kilogramm feines Mehl wird auf ein Bret gesiebt, mit 1/2 Kilogramm frischer, harter, in kleine Stückchen geschnittener Butter vermischt und mit 1/2 Kilogramm Zucker, zwei Eiern, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale von einer Citrone zu einem Teig zusammengewirkt, wie dies bei dem Artikel Mürbteig beschrieben worden ist. Nachdem man den Teig einige Stunden kaltgestellt hat, rollt man eine Anzahl dünner, in ein Tortenblech passender Tortenböden davon aus, setzt sie mit dazwischengestrichener Aprikosen-, Kirsch- oder Reineclauden-Marmelade übereinander, bäckt die Torte bei gemäßigter Hitze schön hellbraun und überzieht sie mit einer Citronen- oder Maraschino-Glasur.

Neckar-Pudding. Man putzt eine Anzahl großer, schöner Möhren und eine mittelgroße Sellerieknolle, kocht Beides für sich in siedendem Wasser halbweich, reibt 1/2 Kilogramm der Möhren auf dem Reibeisen, ebenso die Sellerieknolle, welche man zuvor behutsam abgeschält hat, vermischt sie nach und nach mit 200 Gramm zu Schaum gerührter Butter, zwölf Eidottern, 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft von zwei Citronen oder Apfelsinen, 375 Gramm geriebenem Mundbrod, 16 Gramm gestoßenen bitteren Mandeln, etwas Salz, einem Eßlöffel gestoßenem Zimmt, 250 Gramm gereinigten Corinthen und dem Schnee der zwölf Eiweiße, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbad und giebt eine Rum- oder Wein-Sauce dazu.

Nectar. Ein sehr erquickendes, angenehmes Getränk, welches man auf verschiedene Arten herstellt; das beliebteste Verfahren hierzu ist folgendes: Man schält zwölf reife, sehr feine weiße Calville-Aepfel oder Gold-Reinetten, schneidet sie in ganz dünne Scheiben und legt dieselben in eine Terrine sammt den dünn abgeschälten Schalen von zwei Citronen, überstreut die Apfelscheiben dicht mit gestoßenem Zucker und übergießt sie mit einer Flasche gutem Rhein- oder Moselwein. Dann deckt man die Terrine fest zu, läßt den Wein 12—14 Stunden ziehen, gießt am folgenden Tage noch eine Flasche Moselwein und eine Flasche Champagner zu, stellt das Getränk auf Eis und servirt es.

Nectar auf englische Art. Von zwei bis drei Citronen wird die Schale dünn abgeschält, mit 1/2 Kilogramm ausgekernten, kleingeschnittenen Rosinen und 750 Gramm Hutzucker in einen großen Steintopf gethan und mit 9 Liter kochendem Wasser übergossen; nachdem dasselbe ausgekühlt ist, fügt man den Saft der Citronen hinzu, läßt das Getränk acht Tage an einem kühlen Ort stehen und rührt es jeden Tag um. Dann seiht man es durch einen Filtrirsack, füllt es auf Flaschen und nimmt es in Gebrauch. — Ein anderes Recept lautet: 1 Kilogramm ausgekernter, kleingeschnittener Rosinen und 2 Kilogramm Zucker werden mit 9 Liter siedendem Wasser übergossen und so lange umgerührt, bis das Wasser ausgekühlt ist; hierauf fügt man zwei in Scheiben geschnittene Citronen, 1 1/2—2 Liter Rum oder feinen Cognac hinzu, deckt das Gefäß fest zu, läßt das Getränk unter häufigem Umschütteln des Gefäßes 6—7 Tage stehen, preßt es durch ein Tuch, stellt es nochmals eine Woche lang an einen kühlen Ort zum Abklären und füllt es auf Flaschen, um es in Gebrauch zu nehmen.

Nectarine oder Nectarin-Pfirsiche. Eine in vielerlei Unterarten zerfallende Pfirsich-Sorte mit glatter Haut, zum Unterschied von den übrigen, wolligen oder rauhen Pfirsichen auch nackte Pfirsiche genannt. S. Näheres bei Pfirsiche.

Negus, auch Necus oder Nicus genannt. Dieses aus England stammende und dort sehr

beliebte Getränk erhielt seinen Namen von seinem Erfinder, dem englischen Oberst Negus; man bereitet es in England gewöhnlich aus Portwein und nimmt dazu noch einmal so viel heißes Wasser als Wein, also z. B. 1/2 Liter Portwein und 1 Liter heißes Wasser, oder auch, was wohl üblicher sein mag, ebensoviel Wasser als Wein. Auf 1/2 Liter Portwein rechnet man meistens 100 Gramm Zucker, den vierten Theil einer kleinen Muskatnuß, die Schale einer halben Citrone oder Apfelsine und 1/2 Liter kochendes Wasser. — In Deutschland pflegt man weniger starken Wein zu verwenden und die Mischung überhaupt etwas anders herzustellen; man setzt 2 Liter Rothwein mit 8 Gramm ganzem, in Stücke gebrochenem Zimmt, 2 Gramm Nelken, 2 Gramm grobgestoßenen Cardamomen und 2 Gramm Muskatblüthe oder Muskatnuß und 250 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone leicht abgerieben hat, zum Feuer, läßt Alles gut zugedeckt heiß werden und bis zum Siedepunkt gelangen; dann gießt man den Wein durch ein Haarsieb in eine Terrine, fügt 1/2 Liter kochendes Wasser und den Saft von 1 1/2 Citronen hinzu und servirt das Getränk. Nimmt man leichteren Rothwein, z. B. badischen oder geringeren Ahrwein zum Negus, so läßt man das Wasser weg, macht den Wein mit Zimmt, sehr wenig Nelken und Muskatnuß, sowie dem nöthigen Zucker und etwas Citronenschale kochend heiß, seiht ihn durch und gießt ihn in starke Gläser, die man vorher durch den Dampf des Getränkes erwärmt hat.

Nelken, s. Gewürznelken.

Nelken-Eis. Man zerquirlt vier ganze, recht frische Eier mit 1/2 Liter Rahm und 250 Gramm gestoßenem Zucker, läßt die Mischung unter fortgesetztem Schlagen mit dem Schneebesen bis zum Kochen kommen, nimmt sie vom Feuer, schlägt sie bis zum Erkalten, thut einige Tropfen Nelkenöl hinein und füllt sie in die Gefrierbüchse, wo man die Masse unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten gefrieren läßt.

Nelken-Liqueur. In eine weithalsige Glasflasche füllt man 1 Liter guten Franzbranntwein oder Kirschwasser, auch echten Kornbranntwein, falls man ihn rein und gut bekommen kann, thut 8 Gramm grobgestoßene Gewürznelken, 15 Gramm grobgestoßenen Coriander und eine Hand voll getrocknete Kirschen hinein, verkorkt die Flasche fest und stellt sie 4—5 Wochen in die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie täglich einmal umschüttelt. Dann läutert man 140 Gramm Zucker in 1/4 Liter Wasser, schäumt ihn gut ab, läßt ihn etwas auskühlen, vermischt ihn mit dem Branntwein und seiht diesen durch einen mit Fließpapier belegten Glastrichter, worauf man den Liqueur auf Flaschen füllt und noch einige Zeit lagert, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Nelken-Pfeffer, s. Piment.

Nelson-Coteletten. Gut geklopfte und gesalzene Hammel-Coteletten bestreicht man auf einer Seite mit einer Mischung von gehackter Petersilie, gehackten Chalotten und Sardellen und dämpft sie dann langsam in Butter weich; sobald sie sich bräunlich zu färben beginnen, bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse, gießt etwas fetten sauren Rahm zu dem Fond und streicht auch sauren Rahm über die Käseschicht, nimmt den Deckel von dem Casserol und läßt die Coteletten bräunen.

Nelson-Törtchen. Kleine Tortenformen werden mit Mürbteig ausgelegt, mit trockenen Erbsen gefüllt und die Törtchen schön braun gebacken; dann beseitigt man die Erbsen, füllt die Törtchen mit Obst-Marmelade und überstreicht sie mit sehr steifem Eiweißschnee, der mit Zucker, Zimmt und geschälten, in feine Streifchen geschnittenen Mandeln vermischt ist, worauf man den Schnee in einem sehr gelind warmen Ofen trocknen läßt.

Nelson-Torte. Man setzt dieselbe aus drei verschiedenartigen Tortenblättern zusammen und bereitet sich zuerst die Teige zu denselben, und zwar einen aus Haselnuß-Masse, einen aus Chocoladen-Masse und einen aus Méringue-Masse; zu dem ersten röstet man 125 Gramm ausgelöste Haselnüsse, stößt oder reibt sie mit zwei ganzen Eiern sehr fein, vermischt sie mit 125 Gramm Zucker und acht bis neun Eidottern, rührt Alles eine halbe Stunde lang recht schaumig, zieht zuletzt den festen Schnee von sechs Eiweißen und 36 Gramm feines Mehl darunter und bäckt diese Masse in einem gebutterten Tortenblech. Zu dem zweiten Tortenboden rührt man 70 Gramm frische Butter mit sechs Eidottern und 70 Gramm Zucker zu Schaum, mengt dann 70 Gramm feingestoßene oder geriebene süße Mandeln und 70 Gramm erweichte und glattgerührte Vanille-Chocolade, zuletzt den festen Schnee von sechs Eiweißen und 24 Gramm feines Mehl hinzu und bäckt die Masse in einem zweiten Tortenblech, während das dritte Tortenblatt aus dem steifen Schnee von sechs Eiweißen und 250 Gramm feingesiebtem Zucker nebst ein wenig gestoßener Vanille in einem sehr gelind warmen Ofen flüchtig gebacken wird. Nun überstreicht man das Tortenblatt aus der Chocoladen-Masse mit Aprikosen-Marmelade, legt den Boden von der Haselnuß-Masse fest darauf, feuchtet ihn erst mit Maraschino an und streicht dann Apfel- oder Erdbeer-Marmelade darüber, legt das Méringueblatt darauf, überzieht es mit Citronen-Glasur und überstreut dieselbe mit kleingeschnittenen Pistazien, läßt die Glasur trocknen und die Torte erkalten.

Nesselrode-Crême, s. Crême à la Nesselrode.

Nesselrode-Eis oder Eis à la Nesselrode. 1 Kilogramm schöne Kastanien werden zuerst von der äußeren Schale befreit, worauf man sie blanchirt und auch die innere Schale ablöst; dann übergießt man sie in einem Topf mit

kalter Milch, thut eine kleingeschnittene Schote Vanille hinzu und dämpft sie gut zugedeckt über gelindem Feuer völlig weich, bis die Milch beinahe gänzlich verkocht ist. Man streicht die Kastanien nun durch ein feines Sieb, läßt sie erkalten und rührt 1 Liter Rahm mit acht Eidottern und 1/2 Kilogramm Zucker über dem Feuer zu einer dicken Crême ab, die man durchschlägt und bis zum völligen Auskühlen schlägt oder rührt, vermischt dann den Kastanienbrei mit der Crême, zieht 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 125 Gramm Corinthen und 125 Gramm Sultanrosinen, beide sorgsam gereinigt und einmal in Wasser aufgekocht, unter die Masse und füllt dieselbe in die Gefrierbüchse, wo man sie unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten zum Frieren bringt. Man giebt diese Art Eis entweder mit Rahmschaum, der mit Vanillezucker gewürzt ist, garnirt, oder mit Erdbeer-Eis zusammen auf die Tafel.

Nesselrode-Eispudding, s. Eispudding à la Nesselrode.

Nesselrode-Pudding, warmer. Man rührt 375 Gramm frische Butter zu Schaum, mischt allmählich 16—18 Eidotter und 375 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von zwei kleinen Citronen und 1/2 Kilogramm geschälte, in Milch mit etwas kleingeschnittener Vanille weichgedämpfte und durchgestrichene Kastanien, eine gute Prise Salz, 125 Gramm feingehacktes Citronat, 125 Gramm gereinigte Corinthen und ebensoviel Sultanrosinen nebst 1/4—3/8 Liter Rahm hinzu, zieht zuletzt den Schnee von 12 Eiweißen unter die Masse, füllt sie in eine butterbestrichene, mit Zwieback ausgesiebte Form, kocht den Pudding zwei Stunden im Wasserbad und servirt ihn mit Citronen-Crême oder Weinschaum-Sauce.

Nessel-Suppe, russische. Nachdem man aus etwa 1 1/4 Kilogramm Rindfleisch und 1/2 Kilogramm Schinken mit dem nöthigen Wurzelwerk und Gewürz eine kräftige Brühe gekocht und dieselbe durchgegossen hat, liest und wäscht man ungefähr 1 Kilogramm junge Brennesseln, blanchirt sie in siedendem Wasser, spült sie in kaltem Wasser ab, drückt sie aus, hackt sie fein und reibt sie durch ein Sieb. Dann röstet man einen Kochlöffel Mehl in 70 Gramm Butter, schwitzt die Nesseln darin durch, gießt einige Liter Fleischbrühe zu und verkocht diese mit der Mehlschwitze und den Nesseln unter fleißigem Umrühren, thut gehackte Petersilie und gehackten Dill sowie 1/4 Liter sauren Rahm in die Suppe und richtet sie über hartgekochten Eiern, gebratenen und in Scheiben geschnittenen Würstchen oder würfliggeschnittenem Schinken an; häufig reicht man auch Watruschki, das heißt kleine, mit Quark gefüllte Pastetchen dazu.

Netzbraten. 1/2 Kilogramm Kalbsbraten und ebensoviel rohes, nicht zu fettes Schweinefleisch werden fein gehackt oder gemahlen, mit zwei bis drei gehackten, ausgegräteten Sardellen, zwei in Butter weichgeschwitzten und gehackten Chalotten, etwas Petersilie und Basilicum, einer Obertasse Rahm, zwei bis drei Eßlöffeln geriebener Semmel, ein wenig Salz und einer Messerspitze gestoßener Muskatblüthe vermischt, worauf man Alles in ein sauber gereinigtes Schweinenetz füllt, das Netz gut zusammenfaltet und übereinanderschlägt und den Braten in einem Casserol mit Butter und etwas nach und nach hinzugegossenem heißem Wasser brät.

Neufchatel. Man rührt 1/2 Kilogramm Zucker mit zwölf Eidottern und dem Saft von drei Apfelsinen zu Schaum, bringt zwei Flaschen Medoc oder auch gehaltvollen Rheinwein mit einer kleingeschnittenen Schote Vanille bis zum Kochen und gießt den Wein durch ein feines Sieb unter beständigem Schlagen zu dem Eierschaum, wonach man das Getränk sofort in die Gläser füllt.

Neufchatel-Pudding. Sechs Eidotter werden 4—5 Minuten lang rasch geschlagen, dann in ein glasirtes Casserol geschüttet, drei Eiweiße, 250 Gramm frische Butter und 125 Gramm gestoßener Zucker hinzugefügt und Alles zusammen über gelindem Feuer 20—25 Minuten lang umgerührt. Hierauf legt man eine Pie-Schüssel mit gutem Blätterteig aus, streicht eine Schicht Orangen- oder Aprikosen-Marmelade darauf und schüttet die Mischung darüber, bäckt den Pudding eine Viertelstunde in einem gleichmäßig durchheizten Ofen und giebt ihn, mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Neu-Gewürz, s. Piment.

Neunauge oder Bricke, s. auch d., franz. lamproie, engl. river lamprey, lat. Petromyzon fluviatilis. Gehört zur Gattung der Knorpelfische und der Fischfamilie der Saugmäuler oder Steinsauger, hat einen aalförmigen, nicht über 36—45 Centimeter langen, nackten und schleimigen Leib, ein rundes Maul mit kreisförmig stehenden Zähnen und an den Seiten des Halses sieben Kiemenlöcher; Kopf und Rücken sind grünlich, der Bauch weiß, die vorderen und hinteren Rückenflossen sind getrennt. Man findet die Neunaugen in vielen Flüssen Europas, aber auch Asiens und Südamerikas; in Deutschland bewohnen sie am häufigsten die Elbe, die Weser und die damit verbundenen Flüsse. Man fängt sie im Winter und röstet und marinirt sie, um sie in Menge zu versenden, doch werden auch die frischen Fische auf verschiedene Weise zubereitet und gegessen; das Fleisch ist derb und fett, von angenehmem Geschmack, aber ziemlich schwer verdaulich. Die besten Neunaugen oder Bricken in marinirtem Zustande kommen aus Bremen, Lüneburg, Mecklenburg und Elbing, Thorn, Danzig; auch die pommerschen aus Stettin und Kolberg sind gut, wogegen die liefländischen und kurländischen in Größe und Wohlgeschmack sehr gegen jene zurückstehen. Vor ihrer Zubereitung müssen die Neunaugen von dem ihnen anhängenden Schleime befreit werden, was man

bewirkt, indem man sie lebendig in einen großen Kessel wirft, durch Uebergießen mit siedendem Wasser tödtet und mit einem neuen Reisigbesen durcharbeitet, worauf man sie in reinem Wasser abspült; oder man bestreut die lebenden, in einen Bottich gelegten Fische mit einigen Handvoll Salz, was sie gleichfalls rasch tödtet, und rührt sie mit einem Reisigbesen oder einem großen Rührlöffel so lange durcheinander, bis sich eine Art Gischt oder Schaum bildet, wäscht sie in mehrmals gewechseltem reinem Wasser und trocknet sie mit einem Tuche ab, um sie schließlich aufzureißen, von den Eingeweiden zu säubern und nochmals abzuspülen und abzutrocknen.

Neunaugen, gebraten. Nachdem die Fische auf eine der angegebenen Arten von dem Schleim befreit und gesäubert sind, taucht man sie in zerlassene Butter, legt sie auf einen heißgemachten, mit feinem Oel bestrichenen Rost, bestreut sie mit etwas feinem Salz und ein wenig gestoßenem Pfeffer oder mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken nebst etwas Muskatblüthe, falls man diese Gewürze liebt, brät sie über mäßigem Kohlenfeuer auf beiden Seiten schön braun, wozu ungefähr 10—12 Minuten erforderlich sind, und giebt sie mit frischer oder gebräunter Butter und Citronenvierteln zu Tisch.

Neunaugen, gekocht. Die abgeschleimten und ausgenommenen Fische werden mit etwas heißem Essig übergossen; dann stellt man einen Fischsud her, indem man in einem Kessel oder großen Topf Wasser mit etwas Weißwein, Essig, Salz, Zwiebeln, Citronenschale, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern zum Kochen bringt, die Neunaugen nebst einem Stückchen frischer Butter hineinlegt, garkocht, herausnimmt und mit Essig und Oel oder frischer Butter zu Tisch giebt.

Neunaugen marinirt. Die gehörig gesäuberten, ausgenommenen und abgetrockneten Fische werden mit geklärter Butter oder feinem Oel bestrichen, auf dem Rost gebraten und in einen steinernen Topf gelegt, worauf man Essig mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, einigen Nelken, Chalotten und etwas Salz abkocht und nach dem Erkalten darüber gießt.

Neunaugen, mit Rothwein gekocht. Man übergießt eine Anzahl der Fische mit siedendem Wasser, reibt sie mit Salz ab, nimmt sie aus, schneidet die Köpfe ab, thut die Neunaugen in ein Casserol mit einem Bündelchen Petersilie, einigen Champignons, einer Zwiebel und etwas Salz, übergießt sie mit 1/2 Liter rothem Wein und so viel Wasser oder besser noch Bouillon, daß die Fische von der Flüssigkeit bedeckt sind, und kocht sie über gelindem Feuer gar. Dann nimmt man die Fische aus der Brühe, legt sie auf eine gewärmte Schüssel, kocht die Brühe noch etwas ein, seiht sie durch, verdickt sie mit einer Mehlschwitze und richtet sie über den Fischen an.

Neunloth-Pudding. In 1/2 Liter kalte Milch rührt man 140 Gramm (9 Loth) Mehl und 140 Gramm (9 Loth) Zucker ein, fügt 140 Gramm (9 Loth) Butter hinzu und kocht hiervon unter fortwährendem Umrühren über mäßigem Feuer einen steifen Brei, bis dieser sich vom Casserol ablöst, worauf man ihn in eine Schüssel ausschüttet und erkalten läßt. Nachdem dies geschehen, mischt man neun Eidotter, 140 Gramm (9 Loth) geschälte und feingehackte süße nebst etlichen bitteren Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen gehäuften Theelöffel gestoßenen Zimmt, einen halben Theelöffel Salz und den festen Schnee der neun Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel besiebte Form, bäckt den Pudding eine Stunde bei mäßiger Hitze oder kocht ihn 1 1/4 Stunde im Wasserbad, stürzt ihn auf eine Schüssel und giebt Chaudeau oder Vanille-Sauce dazu. Zuweilen kocht man den Brei auch nur mit der Hälfte der Butter, reibt die andere Hälfte dann zu Schaum und fügt nach und nach die Eidotter, die Mandeln, die Citronenschale, den Mehlbrei, Zimmt, Salz und Eiweiß-Schnee hinzu.

Newcastle-Sauce zu Fischen. Drei Eßlöffel Weinessig, drei Löffel starke Fleischbrühe und 3—4 ausgegrätete und gehackte Sardellen werden 10 Minuten lang zusammen gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit 750 Gramm schaumig gerührter Butter und einem Eßlöffel Champignon-Ketchup vermischt, nochmals bis zum Kochen gebracht und zu Tisch gegeben.

New-York-Plum-Cake, s. auch Plum-Cake. Alle Bestandtheile dieses Kuchens müssen vor Beginn der Zubereitung zurecht gemacht werden; zuerst liest und wäscht man 1 Kilogramm Corinthen und ebensoviel große Rosinen, welch letztere ausgesteint und kleingeschnitten werden müssen; dann zerschneidet man 1/2 Kilogramm Citronat in dünne Streifchen, vermischt 8 Gramm gestoßenen Zimmt, ebensoviel gestoßene Nelken, gestoßene Muskatblüthe und geriebene Muskatnuß mit einander und zerquirlt acht Eidotter mit einem Weinglas Cognac oder Rum. Nun rührt man 1/2 Kilogramm ausgewaschene Butter zu Schaum, fügt allmählich 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker, die acht Eidotter, 1/2 Kilogramm feines Mehl, 1 Kilogramm Corinthen, 1 Kilogramm ausgekernte, geschnittene Rosinen, die gestoßenen Gewürze und ein Weinglas voll Orangenblüthenwasser hinzu, wobei man Alles volle drei Viertelstunden lang nach einer Seite hin rührt. Man legt nun 18—20 Centimeter hohe, viereckige Blechformen mit doppeltem, gebuttertem Papier aus, füllt den Teig hinein, bedeckt ihn während des Backens mit gebuttertem Papier und läßt den Kuchen 4 Stunden bei mäßiger Hitze backen. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit einer Orangen- oder Zuckerglasur überzogen, die man im Ofen trocknet; vertheilt man die Masse in zwei bis

drei kleinere Formen, so bäckt man die Kuchen natürlich nur 1½—2 Stunden, muß aber ebenfalls mehrfache Lagen von gebuttertem Papier auf den Boden der Form sowie auf den Kuchen legen, um ihn vor dem Verbrennen zu bewahren.

Nieren, franz. rognons, engl. kidneys. Die Kalbs- und Hammelnieren, auch die Nieren von jungen Schweinchen und Lämmern gelten als Leckerbissen, welche auf sehr verschiedene Art zubereitet und von Vielen sehr gern gegessen werden, sind indessen wegen ihres dichten, festen Gewebes und des reichlich daransitzenden Fettes ziemlich schwer zu verdauen. Auch Rinds-Nieren werden gekocht und gebraten, doch ist es rathsam, dieselben zuvor in dünne Scheibchen zu schneiden oder zu zerhacken, da sie sonst zu fest bleiben; überhaupt sind sie niemals besonders schmackhaft, geben aber eine leidlich gute Brühe, wenn man sie in Scheiben zerschneidet, in Mehl umwendet, in Butter brät und dann mit zugegossenem Wasser langsam weichkocht.

Nieren-Braten, s. Kalbs-Nierenbraten.

Nieren mit Champagner, auf französische Art. Man säubert 8—10 schöne, sehr frische Hammel- oder Kalbs-Nieren von allem Fett, schneidet sie in dünne Scheibchen, thut dieselben in ein Casserol mit Butter, würzt sie mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß, gehackter Petersilie und gehackten Champignons, schwenkt sie etwa 10 Minuten über starkem Feuer, stäubt ein wenig Mehl darüber, gießt zwei Löffel braune Coulis und ein Glas Champagner an, verrührt das Ganze über dem Feuer, ohne es kochen zu lassen, und fügt im Augenblick des Anrichtens ein Stückchen frische Butter und den Saft einer halben großen Citrone hinzu.

Nieren aux fines herbes. Die nöthige Anzahl Kalbsnieren, für vier Personen etwa 6—8 Stück, werden von allem Fett befreit und in dünne Scheibchen geschnitten; hierauf läßt man 100 Gramm frische Butter gelb werden, thut die Nierenscheiben hinein, würzt sie mit Pfeffer, Salz, feingehackter Petersilie, gehackten Chalotten und Champignons, macht sie unter fortdauerndem Umschwenken über starkem Feuer rasch gar, stäubt ein wenig Mehl darüber und gießt einige Löffel kräftige Fleischbrühe zu, schwenkt das Casserol noch so lange über dem Feuer, bis die Brühe sich verdickt hat, und giebt die Nieren auf.

Nieren, gebacken. Sechs bis acht Kalbs-, Schweins- oder Hammel-Nieren werden gewaschen, mit Salz bestreut, in Butter gedünstet und mit einem hinzugegossenen Glase Rothwein in dem zugedeckten Casserol vollends weichgedämpft; dann läßt man sie erkalten, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in geklärter Butter auf beiden Seiten braun. Man reicht Citronenviertel dazu und giebt das Gericht zu Gabelfrühstücken oder als hors-d'oeuvre nach der Suppe.

Nieren, gebraten. Eine Anzahl Kalbs- oder Hammel-Nieren werden sammt ihrem Fett an einen dünnen Bratspieß gesteckt, mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in geklärte Butter getaucht und in geriebenem Mundbrod umgekehrt, worauf man sie unter öfterem Umwenden auf dem Rost oder über einer Bratpfanne im Ofen brät und mit brauner Coulis, einer Madeira-Sauce oder Chalotten-Sauce aufträgt; besonders fein schmecken sie, wenn man gar keine Sauce dazu reicht, sondern die eben fertig gebratenen Nieren auf eine gewärmte Schüssel legt, in der Mitte von einander spaltet, ohne sie völlig zu zerschneiden und etwas Maître-d'Hôtel-Butter dazwischen streicht; man stellt die Schüssel dann noch auf einige Minuten auf ein Gefäß mit kochendem Wasser und preßt den Saft einer Citrone über die Nieren.

Nieren, gedämpft. Man schneidet 1—2 Zwiebeln in dünne Scheiben, schwitzt sie in Butter gelb, thut eine feingeschnittene Rindsniere oder eine Anzahl Hammel-Nieren hinzu, würzt sie mit Pfeffer und Salz, dünstet sie langsam weich, indem man sie mit der herausgedrungenen eigenen Brühe begießt, fügt zuletzt ein wenig Essig und Senf hinzu, läßt die Nieren einmal damit aufkochen und richtet sie an. — Oder man schwitzt die kleingeschnittenen Nieren mit etwas gehackter Petersilie, Chalotte, Schnittlauch, Pfeffer und Salz in Butter weich, nimmt sie dann heraus, verkocht die Sauce mit einem Glase Wein und etwas Wasser oder Bouillon, legirt sie mit drei Eidottern und richtet sie über den Nieren an.

Nieren, gespickt. Mehrere von ihrem Fett befreite Kalbsnieren werden mit zierlich nagelförmig geschnittenen Speckstreifchen igelartig gespickt, dann in einem Casserol mit Butter, einigen Speckscheiben, Wurzelwerk und Zwiebeln eine halbe Stunde gedünstet und mit einer Madeira-Sauce, in die Trüffelscheibchen und Farceklößchen eingelegt sind, aufgegeben, wobei man die Schüssel mit Semmel-Croutons garnirt.

Nieren-Hachis. Gebratene Nieren, seien dies nun Rinds-, Kalbs-, Hammel- oder Schweins-Nieren, werden sehr klein gehackt und in einem Casserol mit einem Stück frischer Butter über dem Feuer verrührt; dann fügt man Salz und Pfeffer, 1—2 Löffel kräftige Brühe, eine kleine Messerspitze Cayennepfeffer und nach Belieben ein wenig Wein oder Citronensaft hinzu und giebt auf; zuweilen stäubt man auch ein klein wenig Mehl über das Hachis, bevor man die Fleischbrühe zugießt.

Nieren-Omeletten. Man hackt eine gebratene Kalbsniere, von der man den größten Theil des Fettes abgeschnitten hat, oder man zerschneidet eine frische Niere in Scheiben und dünstet sie in Butter gar, um sie dann nicht

allzu fein zu hacken; hierauf zerquirlt man sechs Eier mit zwei Eßlöffeln Fleischbrühe oder Milch, thut etwas Pfeffer, Salz, nach Belieben auch gehackte Petersilie und Schnittlauch, sowie die gehackte Niere darunter, vermischt Alles sehr gut, läßt ein Stück Butter in einer Omelettenpfanne gelblich werden, schüttet die Eiermasse auf einmal oder auch nur die Hälfte davon hinein, bäckt die Omelette auf ziemlich starkem Feuer unter öfterem Hin- und Herrütteln der Pfanne, bis die untere Seite bräunlich geworden ist, während die obere Seite weich bleiben muß, faltet oder rollt die Omelette behutsam zusammen und giebt sie auf einer heißen Schüssel, mit etwas kräftiger Jus, zu Tisch. — Oder man bäckt die Omeletten blos aus den Eiern mit Salz, Pfeffer, Petersilie oder Schnittlauch, bestreicht sie hierauf mit der gehackten und mit ein wenig brauner Coulis vermischten Niere und rollt sie dann erst zusammen. Diese Nieren-Omeletten, wie überhaupt fast alle aus Nieren bereiteten Gerichte, werden sehr gern als hors-d'oeuvre gegeben.

Nieren-Pastete oder englischer Nieren-Pie. Vier schöne, frische Kalbsnieren werden sammt dem sie umgebenden Fett in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer oder Cayennepfeffer sowie ein wenig gestoßener Muskatblüthe gewürzt und einstweilen bei Seite gestellt, während man zwei Kalbsfüße sauber putzt, mit kaltem Wasser zusetzt, eine Viertelstunde kochen läßt, in frischem Wasser kühlt, das Fleisch dann abschneidet und auf dieselbe Art wie die Nieren würzt. Hierauf bestreicht man eine Pie- oder Pasteten-Schüssel mit Butter, belegt den Boden derselben mit einer Schicht Nierenscheiben, überstreut diese mit 60 Gramm feingehacktem Schinken und legt auf den Schinken eine Anzahl Schnitten von dem Kalbsfußfleisch, fährt mit solchen abwechselnden Schichten fort, bis die Nieren und das Fleisch verbraucht sind und thut obendarauf die Dotter von sechs hartgekochten Eiern sowie ein halbes Dutzend Austernklößchen, welche aus 10—12 feingehackten rohen Austern, 125 Gramm geriebenem Weißbrod, einem Löffel gehackter Petersilie, einem halben Theelöffel gehackter Citronenschale, ein wenig Salz und Cayennepfeffer, einem Ei und einem Theil des Austernwassers bereitet werden. Zuletzt gießt man ⅛ Liter kräftige Kalbsbrühe und etwas Citronensaft über das Ganze, umgiebt die Schüssel mit einem Rand von Butterteig, breitet einen dünnen Teigdeckel über die Pastete, verbindet den Deckel gehörig mit dem Rand und bäckt diese vortreffliche und besonders in England sehr beliebte Pastete, welche warm und kalt gegessen wird, 1½—2 Stunden bei mäßiger Hitze.

Nieren-Pudding. Vier in Butter gedünstete Kalbsnieren werden sehr fein gehackt und mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt; dann hackt man drei Chalotten, eine Handvoll Champignons und ein Büschelchen Petersilie, schwitzt diese fines herbes in Butter und verrührt sie mit zwei zerquirlten Eiern zu einem weichen Rührei. 125 Gramm frische Butter werden zu Schaum gerieben, nach und nach mit sechs Eidottern, dem Kräuter-Rührei, 70 Gramm geriebenem Mundbrod, einer halben Obertasse süßem Rahm, den gehackten Nieren, einer Prise Salz, sowie etwas gestoßener Muskatblüthe und dem Schnee der sechs Eiweiße vermischt, wonach man die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Semmel ausgestreute Form füllt, den Pudding 1½ Stunden im Wasserbade kocht und dann mit einer Champignon- oder Kapern-Sauce zu Tisch giebt.

Nieren-Ragout. Man blanchirt mehrere Kalbs- oder Hammel-Nieren in kochend gemachtem Wasser, schneidet sie in Scheiben, bestreut diese mit Pfeffer und Salz und dünstet sie in Butter gar, nimmt sie aus der Butter, thut sie in heißgemachte braune Coulis, fügt weichgedünstete kleine Champignons und Morcheln sowie gekochten, in Stücke geschnittenen Ochsengaumen hinzu, läßt Alles zusammen sehr heiß werden, schärft die Sauce mit Citronensaft ab und servirt das Ragout, mit Semmel-Croutons oder Butterteig-Fleurons umgeben.

Nieren, saure, auf süddeutsche Art. In 70 Gramm Butter röstet man zwei Eßlöffel Mehl braun, thut eine feingehackte Zwiebel nebst mehreren in dünne Scheibchen geschnittenen Kalbs- oder Hammel-Nieren hinzu, läßt Beides ziemlich weich dünsten, gießt ¼ Liter kräftige Fleischbrühe und etwas Essig an, würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer und läßt sie unter öfterem Umrühren vollends weichkochen. — Oder man schwitzt die Zwiebel und die Nierenscheibchen zuerst in Butter weich, thut Pfeffer und Salz hinzu, stäubt einen Löffel Mehl darüber und verkocht dann das Ganze mit Fleischbrühe und Essig.

Nieren-Schmarrn, österreichischer. Drei von der Rinde befreite Mundbrode werden in Milch eingeweicht, ausgedrückt, über dem Feuer zu einem steifen Teig abgebrannt und in eine Schüssel ausgeschüttet; nachdem der Brei ausgekühlt ist, verrührt man ihn mit 250 Gramm Butter, mischt nach und nach acht Eier, zwei feingehackte, gebratene Kalbsnieren, etwas gehackte Citronenschale, eine gute Prise Salz und vier Eßlöffel sauren Rahm hinzu, thut die Masse in eine Pfanne mit heißgemachter Butter, stellt dieselbe zugedeckt in einen ziemlich heißen Ofen, läßt den Schmarrn von unten bräunen, zerstößt ihn mit einer kleinen Schaufel und giebt ihn auf.

Nieren-Schnitten. Einige gebratene oder in Butter ziemlich gar gedämpfte Kalbsnieren werden mit ein bis zwei Chalotten und etwas Petersilie feingehackt, in Butter geschwitzt und mit etwas kräftiger Kalbsbraten-Sauce, etwas

weißem Pfeffer und Citronensaft vermischt zu einer dicklichen Masse eingedämpft, fingerdick auf in Butter geröstete Mundbrod-Schnitten gestrichen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit gestoßenem Zwieback überstäet, mit zerlassener Butter beträufelt und auf einem Blech bei guter Oberhitze von oben goldbraun gebacken. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man schwitzt die gehackten Nieren mit Chalotten und Petersilie in Butter, mischt ein ganzes Ei und ein bis zwei Eidotter, einen gehäuften Eßlöffel gestoßenen Zwieback, einen Eßlöffel Rahm, etwas Salz und weißen Pfeffer hinzu, streicht diese steife Masse fingerdick auf Mundbrod-Scheiben, streut gestoßenen Zwieback darauf und bäckt die Schnitten in heißem Schmalz goldgelb; häufig taucht man die Mundbrod-Schnitten auch in Milch, die mit Eidottern zerquirlt ist, bevor man die Nieren-Masse darauf streicht. Man giebt die Nieren-Schnitten als Beilagen zu feinen Gemüsen oder, mit ausgebackener Petersilie garnirt, als hors-d'oeuvre nach der Suppe.

Nieren-Suppe. Zwei bis drei gebratene oder in Butter gedämpfte Kalbsnieren hackt man nebst etwas Petersilie und Chalotten, röstet einen Kochlöffel Mehl in Butter, dämpft das Gehackte darin durch, gießt die nöthige Menge Fleischbrühe an, kocht dieselbe mit dem Nierenhachis eine Viertelstunde durch, legirt die Suppe mit zwei bis drei Eidottern und richtet sie über geröfteten Semmelwürfeln oder Croutons an.

Nieren-Suppe auf englische Art. Man schneidet eine frische Rinds-Niere in dünne Scheiben, würzt dieselben mit Pfeffer und Salz, stäubt etwas Mehl darüber und brät sie in Butter braun; dann gießt man so viel siedendes Wasser über die Nieren-Scheiben, daß sie eben davon bedeckt sind, dämpft sie langsam eine Stunde darin, nimmt sie heraus, hackt sie in kleine Stückchen, thut sie zurück in die Brühe, fügt 2 Liter Fleischbrühe, zerschnittenes Wurzelwerk, eine Zwiebel und ein Kräuterbündelchen hinzu, läßt Alles 1½ Stunden leise kochen, beseitigt die Zwiebel, das Wurzelwerk und die Kräuter, verdickt die Suppe mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, würzt sie mit Pfeffer und Salz sowie einem Löffel Champignon-Ketchup und giebt sie auf.

Nieren à la tartare. Bevor man die Nieren zubereitet, stellt man sich erst folgende Sauce her: Ein rohes Eidotter wird in einem Porzellantopf gut geschlagen, wobei man ganz allmählich, anfangs tropfenweise, vier Eßlöffel feines Olivenöl und einen Eßlöffel Estragonessig unter fleißigem Umrühren und Schlagen hinzumischt, dann noch eine Prise Salz, eine Messerspitze Cayennepfeffer, einen Eßlöffel Senf, fünf bis sechs kleingehackte Pfeffergürkchen, drei Chalotten, einen Theelöffel voll gehackten Kerbel, ebensoviel Estragon und einen halben Theelöffel Chiliessig darunter rührt und die Sauce ungefähr drei Viertelstunden lang durcharbeitet. Sobald sie fertig ist, zerschneidet man fünf bis sechs frische Kalbs- oder Hammel-Nieren in Hälften, nimmt den harten mittelsten Kern heraus, brät die in zerlassene Butter getauchten Nieren auf dem Rost, richtet sie auf einer heißen Schüssel an, gießt in die in der Mitte befindliche Höhlung jeder Hälfte einen Theelöffel voll von der Sauce und reicht die übrige in einer Saucière dazu.

Nivernaise. Eine Art Ragout aus Carotten und weißen Rüben, welche man in Form von Oliven mit dem Gemüsemesser zuschneidet, fünf Minuten in siedendem Wasser blanchirt, in frischem Wasser abkühlt, auf einem Siebe abtropft und dann mit etwas frischer Butter, einem Stückchen Zucker, einer Prise Salz und einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe weichdünstet. Man verwendet sie dann entweder so wie sie sind als Garnirung um große Fleischstücke, oder man kocht etwas weiße Coulis mit der gleichen Menge kräftiger Kalbfleischbrühe kurz ein, legirt diese Sauce mit einigen Eidottern und richtet sie über den Rüben und Carotten an, worauf man die Nivernaise entweder nur mit Semmel-Croutons oder mit Nierenschnittchen, gebackenem Gehirn, gebackener Kalbsmilch oder einer ähnlichen feinen Beilage garnirt und aufgiebt.

Nocken. Kleine, feine Klößchen, meist aus gerührtem Teig, welche mit dem Löffel abgestochen und in siedendes Salzwasser, in Fleischbrühe, Milch oder Rahm eingelegt und gargekocht werden, um entweder als Suppen-Einlage oder als Mehlspeise zu dienen.

Nocken, Badener. 250 Gramm sehr frische Butter werden eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin recht schaumig gerührt, worauf man abwechselnd immer ein Eidotter und einen halben Eßlöffel feines, trockenes Mehl hinzumischt, bis man im Ganzen zwölf Dotter und sechs bis acht reichliche Löffel Mehl verbraucht hat. Man läßt die Masse nun eine Stunde ruhen, bringt dann 1 Liter Milch oder Rahm mit 125 Gramm Zucker und 70 Gramm Butter zum Kochen, stellt das Casserol mit der Milch auf einen Dreifuß über gelindes Kohlenfeuer, legt die mit einem Löffel abgestochenen Nocken nebeneinander hinein, deckt einen mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel darüber und läßt die Nocken von oben und unten hellbraun backen. Beim Anrichten sticht man sie mit einer kleinen Schaufel heraus, schichtet sie auf einer Schüssel bergartig auf, besiebt sie mit Vanillezucker und reicht eine Rahm-Sauce, mit Vanille gewürzt, dazu.

Nocken, Béchamel-. Man läßt 100—125 Gramm Butter in einem Casserol über gelindem Feuer zergehen, rührt so viel Mehl hinzu, als die Butter annimmt, indessen darf dasselbe nicht bräunen, sondern höchstens hellgelblich schwitzen; dann gießt man nach und nach etwas kochende Milch zu und verrührt die Masse über dem Feuer zu einem festen, trockenen Teig, der sich

zuletzt vom Gefäß ablöst. Sobald derselbe ein wenig ausgekühlt ist, vermischt man ihn mit 125 Gramm schaumig gerührter Butter, sechs bis acht Eidottern und dem Schnee von vier Eiweißen, sticht Nocken aus dem Teige ab und läßt dieselben 10 Minuten in siedender Fleischbrühe oder Salzwasser kochen, um sie dann in eine klare oder legirte Suppe einzulegen.

Nocken, Butter-. Man reibt 70 Gramm Butter zu Schaum, rührt ein ganzes Ei und ein Eidotter, sowie 70 Gramm sehr feines Mehl darunter, rührt Alles in gleichmäßiger Schnelligkeit möglichst lange, um den Teig recht locker zu machen, sticht die Nocken mit einem Löffel, den man zuvor in siedendes Wasser getaucht hat, zu kleinen Klümpchen ab, hält den Löffel so lange in die kochende Fleischbrühe oder das siedende Salzwasser, bis die Nocken von selbst abfallen, läßt sie 2—3 Minuten langsam kochen und legt sie in die Suppe ein.

Nocken, Butter-, in Milch, als Mehlspeise. Nachdem man 250 Gramm Butter schaumig gerührt hat, mengt man nach und nach unter fortdauerndem Umrühren und in abwechselnden Portionen zwölf ganze Eier, 160 Gramm feines Mehl, eine Messerspitze Salz und 70 Gramm Zucker hinzu, legt die Nocken in 1 Liter kochende, mit 100 Gramm Zucker und 50 Gramm Butter vermischte Milch ein, stellt das Gefäß zugedeckt auf einen Dreifuß über Kohlenfeuer, belegt den Deckel mit glühenden Kohlen, läßt die Nocken hellbraun backen, sticht sie heraus und richtet sie mit einer Vanille- oder Zimmt-Sauce an.

Nocken, Butter-, meringuirte, s. Butter-Nocken, meringuirte.

Nocken, Fleisch-. 60 Gramm Butter werden schaumig gerührt, mit zwei Eiern, feingehackten Bratenresten von Kalbs-, Rinder- oder Geflügelbraten, etwas Salz und so viel Mehl vermischt, daß der Teig gehörig zusammenhält, worauf man Nocken davon absticht und in siedende Fleischbrühe einlegt. Auch aus roher Geflügel-Farce formt man in Süddeutschland häufig Nocken, welche in Fleischbrühe gargekocht und in Suppen eingelegt werden.

Nocken, Fisch-. 125 Gramm Butter werden schaumig gerieben, mit zwei abgerindeten, in Milch geweichten und ausgedrückten Mundbrödchen, vier Eiern, etwas gehackter Petersilie und Zwiebel und ½ Kilogramm aus Haut und Gräten gelöstem, feingehacktem, gesalzenem und in Butter geschwitztem Fischfleisch (von Weißfischen, Hecht, Zander u. s. w.) vermischt, wonach man Nocken aus der Farce formt und in einer Fasten- oder Bouillon-Suppe, auch in einer Fischsuppe garkocht.

Nocken, gebackene. Man bringt reichlich ¼ Liter Milch mit 125 Gramm frischer Butter und 125 Gramm Zucker, auf dem die Schale einer halben Citrone abgerieben worden ist, zum Kochen, rührt 125 Gramm sehr feines Mehl hinein und brennt den Teig unter fortgesetztem Umrühren so lange ab, bis er sich vom Gefäß ablöst, nimmt ihn vom Feuer, mischt nach und nach vier ganze Eier und vier Dotter darunter und schlägt die Masse gehörig durcheinander. Inzwischen schüttet man ½ Liter Milch in ein breites Casserol, thut 70 Gramm Zucker, einige Stückchen ganzen Zimmt und eine Prise Salz in dieselbe, läßt sie zum Kochen kommen, legt die mit einem Eßlöffel von dem Teige abgestochenen Nocken nebeneinander hinein, kocht sie eine Viertelstunde darin, läßt sie auf einem Haarsieb ablaufen und legt sie in eine Backform, worauf man die inzwischen ausgekühlte Milch, in der die Nocken gekocht worden, mit vier Eidottern abquirlt, darübergießt und die Mehlspeise auf einem Dreifuß im mäßigheißen Ofen drei Viertelstunden lang bäckt. Man giebt eine Rahm-Sauce mit Vanille- oder Orangenblüthen-Geschmack dazu.

Nocken, gefüllte. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach mit zwei ganzen Eiern, zwei Dottern, etwas Salz, einer Prise geriebener Muskatnuß und so viel feinem Mehl vermischt, daß ein solider Teig entsteht, den man noch so lange durcharbeitet, bis er sehr geschmeidig wird und Blasen wirft. Dann rollt man auf einem bemehlten Bret 1 Centimeter dicke Kuchen daraus auf, zerschneidet dieselben in 6 Centimeter breite Streifen, überstreicht sie mit geschlagenem Ei, setzt in bestimmten, etwa 4 Centimeter betragenden Zwischenräumen kleine Häufchen von Pflaumen- oder Kirsch-Mus darauf, legt den Teig in der Mitte darüber zusammen, drückt die Ränder gut fest und schneidet mit dem Kuchenrädchen schräge Stückchen daraus. Diese Nocken werden dann in siedendem Salzwasser gargekocht und beim Anrichten mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel bestreut oder auch mit einer Wein-Sauce servirt.

Nocken, Gries-, s. auch Gries-Nocken. Nachdem man 90 Gramm Butter zu Schaum gerieben hat, rührt man zwei Eier, zwei Eßlöffel lauwarmes Wasser, 125 Gramm Gries, eine Prise Salz und eine Messerspitze gestoßene Muskatblüthe hinzu, läßt den Teig dann eine halbe oder noch besser eine ganze Stunde stehen, damit der Gries aufquellen kann, sticht mit einem in kochendes Wasser getauchten Löffel Nocken davon ab, legt sie in siedendes Salzwasser oder in Fleischbrühe, läßt sie 5—6 Minuten kochen, deckt dann das Gefäß zu, rückt es vom Feuer ab und läßt die Nocken noch eine Viertelstunde darin stehen, bevor man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt und in die Bouillon-Suppe einlegt. Ebenso kann man die Nocken in 1 Liter Milch kochen und mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch geben.

Nocken mit Käse. Ein reichliches ¼ Liter Wasser wird mit 125 Gramm Butter zum

Sieden gebracht, worauf man 125 Gramm feines Mehl und eine Prise Salz hineinrührt und den Teig zu einem steifen Brei abbrennt, bis er sich vom Casserol ablöst; dann nimmt man ihn vom Feuer, vermischt ihn mit fünf Eiern, schlägt die Masse stark und sticht mit einem Löffel Nocken davon ab, die man in siedender Milch kocht, so daß sie zu dem doppelten Umfang ausquellen. Man läßt sie nun auf einem Siebe gut ablaufen und abkühlen, legt eine Schicht Nocken in eine butterbestrichene Form, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, etwas Pfeffer, Muskatnuß und Salz und träufelt einige Löffel sauren Rahm darüber; so fährt man mit dem Einlegen dieser abwechselnden Schichten fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist, übergießt die oberste Käseschicht gut mit saurem Rahm, legt kleine Butterflöckchen oben darauf und bäckt die Speise auf einem Dreifuß im mäßigheißen Ofen fast eine Stunde lang.

Nocken, Kartoffel=. Man rührt 70 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich zwei ganze Eier und zwei Dotter hinzu, ebenso einen Eßlöffel Mehl und acht Löffel geriebene, Tags zuvor gekochte, mehlreiche Kartoffeln, würzt diese Masse mit Salz, Muskatnuß, nach Belieben auch ein wenig weißem Pfeffer und blanchirter, feingehackter Petersilie oder Kerbel, sticht Nocken davon ab, kocht sie 3—4 Minuten in siedendem Salzwasser und legt sie dann in klare Bouillon-Suppe ein.

Nocken von Kartoffelmehl. In einem Casserol zerläßt man über gelindem Feuer 70 Gramm Butter, fügt 90 Gramm Kartoffelmehl und 1/4 Liter siedenden Rahm hinzu und verrührt dies so lange, bis die Masse sich vom Casserol ablöst, worauf man sie ausschüttet und erkalten läßt. Dann mischt man vier zerquirlte Eidotter, eine Prise Salz und zuletzt den festen Schnee der vier Eiweiße zu dem Mehlbrei, sticht Nocken davon ab, läßt sie in siedendem, schwach gesalzenem Wasser 8—10 Minuten kochen und legt sie in die Fleischbrüh-Suppe ein.

Nocken, Mehl=. 125 Gramm frische, etwas erweichte Butter werden schaumig gerührt, nach und nach mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern, 125 Gramm feinem Mehl, einer kleinen Prise Salz, nach Geschmack auch mit ein wenig geriebener Muskatnuß vermischt und aus dem Teige mit einem in siedendes Wasser getauchten Kaffeelöffel Nocken abgestochen, die man in siedendes Salzwasser oder in Fleischbrühe einlegt und 5—6 Minuten langsam kochen, dann aber noch gut zugedeckt einige Minuten vom Feuer entfernt ziehen läßt, bevor man sie herausnimmt und in die Suppe thut. Häufig streicht man den fertig gerührten Teig auch fingerdick auf eine flache Schüssel oder einen Holzteller, stellt ihn eine halbe Stunde an einen kühlen Ort und sticht dann erst mit dem Löffel die Nocken ab, um sie 5 Minuten kochen zu lassen; sobald sie obenauf schwimmen, sind sie genügend gar und können in die Suppe gethan werden. — Will man nur für zwei Personen Nocken-Suppe machen, so sticht man einen Blechlöffel voll Butter ab, rührt dieselbe schaumig, mischt ein Ei hinzu, ebenso eine Messerspitze Salz und einen Kochlöffel Mehl, vermengt Alles sehr gut und verwendet die Masse zu den Nocken, nachdem man sie, auf einen Teller gestrichen und eine halbe Stunde ins Kalte gestellt hat.

Nocken-Mehlspeise. Aus 125 Gramm schaumig gerührter Butter, zwei Eiern und zwei Dottern, 125 Gramm Mehl und einer Prise Salz bereitet man einen Nockenteig, streicht ihn fingerstark auf eine flache Schüssel, läßt ihn eine Stunde kalt stehen, sticht dann mit einem Löffel Nocken davon ab und kocht dieselben in versüßter, siedender Milch gar, wonach man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt und auf einem Siebe abtropfen läßt. Hierauf rollt man aus Mürbteig, Butterteig oder einem gebrühten Wasserteig von 1/2 Kilogramm Mehl, 80 Gramm in kleine Stückchen zerpflückter Butter, ein wenig Salz, zwei Eidottern und einer knappen Obertasse siedendem Wasser ein drei Finger breites, 1 Centimeter starkes Teigband aus, setzt dies auf den mit Ei bestrichenen Rand einer runden flachen Schüssel auf, kneipt es oben ringsherum ein, bestreicht es mit Ei, umgiebt es mit gebutterten Papierstreifen, deren Enden man mit Eiweiß zusammenklebt, füllt den Teigrand mit trockenen Erbsen, setzt die Schüssel auf ein mit Asche bedecktes Blech und bäckt den Rand bei mäßiger Hitze halb gar, das heißt hellgelb. Man beseitigt nun die Erbsen, legt die abgetropften Nocken in den Teigrand, läßt die Milch, in der die Nocken gekocht worden sind, mit einer Messerspitze Salz und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone einkochen, legirt sie mit sechs Eidottern, zieht den Schnee von vier Eiweißen darunter, gießt sie über die Nocken und bäckt dieselben bei gemäßigter Wärme drei Viertelstunden, bestreut sie beim Aufgeben mit Zucker und glasirt diesen mit einer glühenden Schaufel.

Nocken-Mehlspeise mit Käse. 200 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben, mit zwei ganzen Eiern, vier Eidottern, 180—200 Gramm Mehl und etwas geriebenem Parmesankäse vermischt, Nocken aus dem Teige abgestochen, in siedender Milch langsam gar gekocht und auf einem Siebe abgetropft. Man setzt dann nach obiger Angabe einen Teigrand auf eine Schüssel oder bestreicht eine Porzellan-Backform mit Butter, legt erst eine Schicht von den Nocken hinein, überstreut sie mit feingehacktem gekochtem Schinken oder Pökelzunge und geriebenem Parmesankäse und fährt so fort, bis die Form beinahe gefüllt ist, quirlt die Milch, worin die Nocken gekocht worden sind, mit sechs Eidottern, einem ganzen Ei, etwas Salz und Muskatblüthe ab,

gießt sie über die Nocken und bäckt diese eine reichliche Stunde bei mittlerer Hitze. Vor dem Anrichten überstreut man die Mehlspeise mit Parmesankäse, träufelt etwas Krebsbutter darüber und bräunt die Oberfläche mit einer darübergehaltenen glühenden Schaufel.

Nocken, polnische. Man zerquirlt drei Eier mit 1/4 Liter saurem Rahm, 70 Gramm zerlassener Butter, etwas Salz, Muskatnuß und so viel Mehl, daß ein solider Teig entsteht, den man mit der Hand durchknetet, auf einem mit Mehl bestreuten Bret fingerstark aufrollt, in Stückchen von der Größe einer Wallnuß zerschneidet und in schwach gesalzenem, siedendem Wasser 10 Minuten kocht. Man nimmt die Nocken mit der Schaumkelle aus dem Wasser, richtet sie auf einer Schüssel an und übergießt sie mit brauner Butter, in der man geriebene Semmel hellbraun geröstet hat; häufig giebt man noch Schinken oder Rauchfleisch, auch gekochtes Backobst oder geschmortes frisches Obst dazu.

Nocken von saurem Rahm. 1/2 Liter saurer Rahm wird mit 4—5 zerquirlten Eiern, einer Prise Salz, einem Löffel gehackter Petersilie und 4—5 Löffeln feinem Mehl gehörig verrührt und die Masse eine halbe Stunde bei Seite gestellt; dann streicht man ein Casserol mit Butter aus, gießt den Teig hinein, bäckt ihn bei mäßiger Wärme auf einem Dreifuß schön hellbraun, sticht mit einem Löffel Nocken davon ab und legt diese in Fisch-Suppe oder Fleischbrüh-Suppe ein.

Nocken, Semmel=. Man rührt 90 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach vier bis sechs Eier, etwas feingehackte Petersilie und 100—125 Gramm geriebene und gehörig feingesiebte Semmel hinzu, läßt die Masse erst eine Viertelstunde stehen und sticht sie dann zu Nocken ab, die man in siedender Fleischbrühe 10 Minuten kocht.

Nocken, Salzburger. 1/2 Liter frische Milch wird mit 70 Gramm Zucker, einem Stückchen Vanille und 50 Gramm Butter zum Kochen gebracht, worauf man die Vanille herausnimmt und 250 Gramm feines, gesiebtes Mehl hineinquirlt, welches man so lange über dem Feuer verrührt, bis der Teig sich vom Löffel und dem Casserol loslöst. Man schüttet ihn nun in eine Schüssel aus, läßt ihn ziemlich auskühlen, mischt nach und nach drei ganze Eier und sechs Eidotter, sowie eine Prise Salz und den Schnee von drei Eiweißen hinzu und stellt den Teig zugedeckt eine Weile an einen kühlen Ort. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man 1 1/2 Liter Rahm mit 180 Gramm Zucker und einer halben Schote Vanille aufkochen, legt von dem Teig haselnußgroße Nocken hinein, kocht sie nach und nach darin gar, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus auf eine warmgehaltene Schüssel und fährt damit fort, bis alle durchgekocht und fertig sind. Den übriggebliebenem Rahm legirt man, nachdem alle Nocken herausgenommen sind, mit fünf Eiern, quirlt ihn sehr schaumig und richtet ihn über den Nocken an.

Nonnen-Auflauf. In 3/8 Liter Milch, die man mit einem Stück Vanille zum Kochen gebracht und dann wieder kalt gestellt hat, rührt man 200 Gramm feines Mehl, 125 Gramm Zucker, vier Eier, 125 Gramm Butter und 10 Gramm gestoßene Mandeln, schlägt die Mischung über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crême ab, nimmt sie vom Feuer und setzt das Schlagen fort, bis die Crême ausgekühlt ist; dann reibt man 36 Gramm Butter zu Schaum, fügt fünf Eidotter hinzu, rührt Beides mit der Masse tüchtig durcheinander, zieht den steifen Schnee der fünf Eiweiße darunter, füllt das Ganze in eine butterbestrichene Form und bäckt den Auflauf eine Stunde bei mäßiger Hitze, um ihn sofort mit einer Frucht-Sauce oder Compot zu Tisch zu geben.

Nonnen-Biscuit. 125 Gramm süße Mandeln nebst einigen bitteren werden gebrüht, geschält und unter Hinzufügung von einigen Tropfen Orangenblüthenwasser gestoßen; hierauf reibt man die Schale von zwei großen Citronen auf 250 Gramm Zucker ab, stößt denselben, siebt ihn durch, vermischt ihn mit den Mandeln, fügt 60 Gramm feines Mehl, einen Eßlöffel voll kleingehacktes Citronat, sechs zerquirlte Eidotter und den sehr steifen Schnee der sechs Eiweiße hinzu, füllt den Teig in kleine, gutgebutterte Tortenformen und bäckt die Biscuits bei mäßiger Hitze. Sobald sie hellbraun geworden sind, stürzt man sie aus den Formen auf ein Blech und läßt sie nochmals kurze Zeit überbacken, damit sie einigermaßen spröde werden.

Nonnen-Brödchen. Man schlägt zwei Eiweiße zu festem Schnee, vermischt denselben mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und 250 Gramm geschälten, feingeschnittenen und gerösteten Mandeln, setzt von der Masse kleine Häufchen auf mit Zucker bestreutes Papier und bäckt die Brödchen in einem schwach erwärmten Ofen.

Nonnen-Kuchen. 250 Gramm frische Butter werden zu Schaum gerieben und allmählich mit 250 Gramm feinem Mehl, 250 Gramm Zucker, einer kleinen geriebenen Muskatnuß, vier zerquirlten Eidottern und einem Eßlöffel kaltem Wasser verrührt. Zuletzt mengt man den festen Schnee von zwei bis drei Eiweißen unter die Masse, schüttet sie in eine gebutterte Form und läßt sie eine Stunde bei mittlerer Hitze backen.

Nonpareil-Liqueur. Eine völlig reife, schöne Ananas wird geschält, in Stücke zerschnitten und in einem Marmormörser zu Brei gestoßen; zu diesem Brei thut man etwa 20 Stück recht reife große weiße oder gelbe Damascenerpflaumen, in Hälften zerschnitten und vom Kern befreit, sowie ein Dutzend geschälte, in Viertel zerschnittene Birnen von einer feinen, gewürzigen

und saftreichen Sorte, wie Muskateller, Blanchebirnen, Rousseletten u. dergl. Auf je 2 Kilogramm von den Früchten nimmt man 3 Kilogramm Hutzucker und 1½ Liter Wasser, kocht Alles zusammen drei Viertelstunden lang unter fleißigem Abschäumen in einem glasirten irdenen Casserol, schüttet es in einen Steintopf, gießt 3 Liter feinen Franzbranntwein zu und läßt den Topf so fest zugebunden sechs Wochen stehen, nach welcher Zeit man den Liqueur durch einen Geléebeutel filtrirt und auf Flaschen füllt.

Norfolk-Dumplings. Man zerquirlt zwei Eier, fügt eine Obertasse Milch, eine Prise Salz und so viel Mehl hinzu, daß man einen steifen Teig erhält, den man zu runden Kugeln formt und ungefähr zehn Minuten bis eine Viertelstunde in siedendem Wasser kochen läßt. Man giebt diese Klöße sofort auf und reicht geschmolzene, mit Zucker und Citronensaft gewürzte Butter hinzu.

Norfolk-Punsch. Die Schale von fünfzehn schönen Citronen und eben so vielen Apfelsinen wird sehr dünn abgeschält, in einen Steintopf gethan und mit 2 Liter Cognac oder Rum übergossen, den man achtundvierzig Stunden damit ziehen läßt; hierauf seiht man den Cognac durch, vermischt ihn mit dem erkalteten Syrup und 1 Kilogramm geläutertem Zucker und 2½ Liter Wasser, sowie dem filtrirten Saft der geschälten Citronen und Apfelsinen, gießt die Mischung in einen großen Steintopf, den man mit Blase überbunden 6—8 Wochen stehen läßt, und nimmt dann erst den Punsch in Gebrauch.

Norwegische Puddings. 125 Gramm frische Butter werden schaumig gerührt, mit 125 Gramm gestoßenem Reis, 30 Gramm Weizenmehl, 125 Gramm gestoßenem Zucker, einem halben Theelöffel voll Backpulver und etwas Zimmt, abgeriebener Citronenschale oder gestoßener Vanille vermischt, worauf man zwei zerquirlte Eier hinzufügt und Alles 5—6 Minuten lang schnell durch einander schlägt. Dann streicht man eine Anzahl runder Obertassen mit Butter aus, füllt dieselben zu drei Vierteln mit der Mischung, stellt sie auf ein Blech und bäckt die kleinen Puddings eine halbe Stunde lang bei ziemlicher Hitze. Schließlich stürzt man sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und übergießt sie mit Wein- oder Obst-Sauce.

Nostitz, Salat à la. Die durch ein Haarsieb gestrichenen Dotter von zwei hartgekochten Eiern und ein rohes Eidotter werden mit anfangs tropfenweise zugesetzten sechs Eßlöffeln Provencer-Oel, einem halben Theelöffel feingestoßenem Salz, einer Prise weißem Pfeffer und zwei Eßlöffeln Estragon-Essig so lange verrührt, bis eine dicke, beinahe weiße Sauce entsteht, welche man bis zum Gebrauch kaltstellt. Währenddem kocht man Spargel, den man in 6 Centimeter lange Stücke geschnitten hat, in kleine Röschen zertheilten Blumenkohl, junge grüne Bohnen, junge Sellerieknollen und kleine Carotten in Salzwasser weich, tropft sie auf einem Siebe ab, besprengt sie mit Essig und marinirt sie eine halbe Stunde damit, liest eine Anzahl Salatköpfe, von denen man nur die innersten gelben festen Herzchen nimmt, die man nicht erst zu waschen braucht, legt die Salatherzchen in die Mitte der Schüssel, ordnet das gemischte Gemüse ringsherum, gießt die Salat-Sauce darunter und garnirt die Schüssel mit Krebsschwänzchen und harten, in Viertel zertheilten Eiern.

Nougat oder Noga. Eine Art Mandel-Confect oder Mandel-Teig, welcher in Frankreich und in der Schweiz sehr beliebt, aber auch bei uns in der feinen Conditorkunst eingeführt ist; man bereitet weiße und braune Nougat, giebt erstere zum Nachtisch oder auch zum Thee und benützt letztere meistens zur Herstellung von allerlei größeren Dessert-Aufsätzen, wie Tempeln, Füllhörnern, Vasen, Körbchen u. dergl.

Nougat, braune. ½ Kilogramm schöne süße Mandeln werden gebrüht, geschält, in einem weichen Tuche trockengerieben, in feine Streifchen oder gröbliche Stückchen zerschnitten und auf einem Backblech in den gelind erwärmten Ofen gestellt, bis sie durch und durch heiß und leicht gebräunt sind. Inzwischen schüttet man 375 Gramm feingestoßenen Zucker in eine Messing- oder Kupfer-Pfanne, setzt dieselbe in den Ofen und läßt den Zucker unter fortdauerndem Umrühren mit einem Holzlöffel schmelzen; sobald er eine gelbe Farbe anzunehmen beginnt, verrührt man ihn mit den heißen Mandeln und streicht die Masse rasch und geschickt mittelst einer in Mandelöl getauchten Citrone ½ bis fast 1 Centimeter dick in die mit Mandelöl ausgestrichene Form, während man das Gefäß mit der Mandelmasse warm stehen läßt, damit der Teig nicht hart wird und erkaltet, bevor die Arbeit vollendet ist. Bei Anfertigung von größeren Stücken bedarf man natürlich etwa doppelt so viel Mandeln und Zucker, auch ist es dann unerläßlich, daß sich zwei Personen mit der Arbeit beschäftigen und eine davon immer von Neuem Zucker schmelzt, sowie die Mandeln vorbereitet und damit vermischt, während die zweite an dem Ausbreiten und Andrücken der Masse in der Form thätig ist. Nachdem die Masse in der Form vollständig erkaltet und fest geworden ist, stürzt man sie behutsam aus und verziert sie auf beliebige Art durch eine Füllung von Rahmschaum, eingemachten oder candirten Früchten, Meringues, Biscuits u. dergl.

Nougat, kleine. Man bereitet in derselben Weise wie eben geschildert einen braunen Nougat-Teig, streicht und drückt ihn in kleine Formen in Gestalt halbrunder Schalen oder hoher Becher und stürzt dieselben aus, sobald sie fest und kalt geworden sind, worauf man sie

mit hoch aufgeschichtetem und nach Geschmack gewürztem Rahmschaum füllt und zur Verzierung größerer Aufsätze verwendet oder auch für sich allein zum Dessert bei Mittag- oder Abendessen giebt.

Nougat, weiße, auch Marseiller Nougat oder Nougat von Montélimart genannt. Man kocht 1 Kilogramm feinen Honig unter häufigem Umrühren bis beinahe zum Bruch, vermischt ihn mit dem steifen Schnee von vier Eiweißen und mäßigt dann das Feuer, rührt die Masse beständig mit einem Holz-Spatel um, bis der Honig wieder bis zum Bruch geläutert ist, mengt 1 Kilogramm geschälte, gutgetrocknete und in dünne Streifchen zerschnittene Mandeln, häufig auch grobgestoßene oder ebenso geschnittene Pistazien oder Haselnußkerne nebst etwas Orangenblüthen- oder Rosenwasser hinzu, streicht die Masse 1 Centimeter dick auf weiße Oblaten, was rasch geschehen muß, da der Teig schnell hart wird, und zerschneidet ihn vor dem Erkalten in länglich-viereckige Streifen. — Eine andere Art, weiße Nougat zu bereiten, ist folgende: Der steife Schnee von vier Eiweißen wird mit 250 Gramm Zucker, 250 Gramm streifig geschnittenen Mandeln und der abgeriebenen Schale von einer Citrone vermischt, auf Oblate gestrichen und bei gelinder Wärme im Ofen gebacken; dies ist jedoch nur eine Nachahmung der echten weißen Nougat und hat bei weitem nicht den feinen Wohlgeschmack der nach obigem Recept angefertigten.

Noyeau. Ein sehr feiner Liqueur, der echt nur aus Martinique kommt und selten zu haben, sowie sehr theuer ist; man darf ihn nur in sehr kleinen Quantitäten genießen, da er bei allem feinen Wohlgeschmack für schädlich gilt, weil er aus den stark blausäurehaltigen Kernen einer in Westindien wachsenden Frucht hergestellt wird. Man bereitet namentlich in Frankreich eine Menge recht gelungener Nachahmungen des echten Noyeau, kann sich deren auch selbst ohne Destillation machen, wird aber freilich dann nur ein annäherndes Surrogat für den destillirten Liqueur erhalten. Für Solche, die einen Destillir-Apparat besitzen, wollen wir ein treffliches französisches Recept mittheilen: 250 Gramm kleingeschnittene Aprikosenkerne werden 8 Tage in 6 Liter feinsten rectificirten Branntwein, der mit 1 Liter Wasser vermischt ist, gelegt; worauf man den Branntwein destillirt, mit ½ Liter Orangenblüthenwasser und 1½ Kilogramm Zucker, der in 3 Liter Wasser geläutert ist, vermengt, den Liqueur filtrirt und auf Flaschen füllt, um ihn noch eine Zeitlang lagern zu lassen, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Noyeau, nachgemachter. Man zerstößt 200 Gramm Aprikosen- oder Pfirsich-Kerne gröblich und legt sie nebst 200 Gramm ganzen, aber von der Schale befreiten Sauerkirschkernen drei Wochen lang in eine große Flasche mit 3 Liter feinem Branntwein, stellt die Flasche an einen sonnigen oder doch warmen Ort und schüttelt sie häufig um, seiht hierauf den Branntwein durch, läutert 1 Kilogramm Zucker in 1 Liter Wasser, vermischt ihn mit dem Noyeau, filtrirt denselben und zieht ihn auf Flaschen. — Oder man schält und stößt 90—100 Gramm bittere und 60 Gramm süße Mandeln mit einigen Tropfen Wasser zu einem Brei, thut denselben in einen Steintopf und gießt 1 Liter feinen, doppelt rectificirten Branntwein darüber, fügt noch die sehr dünn abgeschälte Schale einer kleinen Citrone hinzu und stellt den Topf 3 Tage an einen warmen Ort, wobei man ihn täglich umschüttelt. Dann löst man ½ Kilogramm Hutzucker in ¼ Liter siedendem Wasser auf, schüttet diesen Zucker-Syrup mit in den Topf und läßt ihn unter häufigem Umschütteln abermals 2 Tage stehen, seiht den Liqueur sehr langsam durch und füllt ihn auf Flaschen, die man sechs Monate oder noch länger lagern läßt, bevor man den Noyeau in Angriff nimmt. — Ganz vortrefflich ist auch folgendes Recept: 100 Gramm bittere und 30 Gramm süße Mandeln werden geschält, gestoßen, mit 1¼ Liter feinem Cognac übergossen und 3 Tage unter öfterem Schütteln an einen warmen Ort gestellt, worauf man den Branntwein behutsam durch Filtrirpapier abseiht, ½ Kilogramm in ¼ Liter Wasser geläuterten Zucker und zwei Eßlöffel feinen Honig hinzufügt, den Liqueur nochmals filtrirt, auf Flaschen füllt und eine Zeitlang lagern läßt.

Noyeau-Crême. Man rührt zwölf frische Eidotter mit 250 Gramm Zucker zu Schaum, gießt nach und nach 1 Liter heißen Rahm zu und rührt dies über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Crême ab, die man mit 30—40 Gramm gehörig aufgelöster Hausenblase vermischt, durch ein Haarsieb schlägt, auf Eis stellt und fortwährend umrührt, bis sie zu stocken beginnt, worauf man ein Weinglas feinen Noyeau hinzumischt, die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Form füllt, auf Eis erstarren läßt und vor dem Anrichten behutsam auf eine Schale stürzt.

Noyeau-Eis. Aus 200 Gramm Zucker, acht bis zehn Eidottern und ¾ Liter Rahm wird über schwachem Feuer eine Crême abgeschlagen, welche mit einem Glase Noyeau vermischt, kalt geschlagen und in die Gefrierbüchse gefüllt wird. — Oder man vermengt 1½ Liter Rahm mit 125 Gramm Zucker, zwei Eßlöffeln geläutertem Citronensaft und 4—6 Eßlöffeln Noyeau, füllt dies in die Gefrierbüchse und läßt die Masse unter fortdauerndem Umdrehen und Abarbeiten frieren.

Noyeau-Gelée. 30 Gramm beste Hausenblase werden in ¼ Liter Wasser aufgelöst, mit ½ Kilogramm Zucker, der in ¼ Liter Wasser geläutert worden, dem durchgeseihten Saft einer

Citrone und einem Weinglase Noyeau vermischt, Alles so lange filtrirt, bis die Masse vollkommen klar ist, in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt und auf Eis gestellt, bis das Gelée erstarrt ist und ausgestürzt werden kann.

Nürnberger Auflauf, s. Auflauf, Nürnberger.

Nürnberger Küchel. Man rührt 375 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach 125 Gramm gestoßenen Zucker, vier Eßlöffel Rahm, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen halben Eßlöffel Zimmt und 1/2 Kilogramm feines Mehl hinzu und arbeitet den Teig tüchtig durcheinander, worauf man ihn über Nacht ins Kalte stellt. Am folgenden Morgen treibt man einen messerrückenstarken Kuchen davon aus, sticht mit Blechformen oder einem Glase kleine Kuchen aus und bäckt dieselben auf einem schwach gebutterten Blech bei gelinder Wärme; noch im Ofen überstreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Nürnberger Kuchen. 160 Gramm Zucker und vier Eidotter werden schaumig gerührt und nach und nach 16 Gramm gestoßener Zimmt, 8 Gramm Nelken, 8 Gramm Cardamomen, die abgeriebene Schale von zwei Citronen und 60 Gramm gehacktes Citronat, 200 Gramm feines Mehl sowie 250 Gramm streifig geschnittene und geröstete Mandeln hinzugemischt, worauf man die Masse fingerstark auf Oblaten streicht und die Kuchen bei mäßiger Hitze auf einem Blech bäckt.

Nürnberger Lebkuchen, s. Lebkuchen.

Nürnberger Punsch. Auf 375 Gramm Hutzucker reibt man die Schale einer Apfelsine oberflächlich ab, preßt den Saft von zwei Apfelsinen darauf, legt den Zucker in eine Terrine, gießt 1 Liter kochendes Wasser, ein reichliches 1/4 Liter guten alten Arak und eine Flasche heißgemachten Bordeauxwein darüber, vermischt Alles sehr gut und servirt den Punsch.

Nudeln (s. auch Façonnudeln, Fadennudeln und Macaroni), franz. nouilles, pâtes, engl. nouilles, vermicelli, pastes for soups. Ein in feine Streifen geschnittener oder in allerlei Formen gepreßter Mehlteig, den man, nachdem die Nudeln trocken genug geworden sind, in kochende Suppe einrührt oder in siedendem Wasser aufkocht und zu verschiedenartigen Mehlspeisen verwendet. Man bereitet sich die Nudeln entweder selbst aus Mehl, Eiern, Salz und ein wenig Butter, indem man aus diesen Bestandtheilen einen festen Teig herstellt, der auf einem bemehlten Bret in sehr dünne Kuchen ausgerollt und in ganz feine Streifchen zerschnitten wird, und diese Art Nudeln sind die nahrhaftesten und besten; oder man kauft in Fabriken hergestellte Façonnudeln, Fadennudeln, oder Macaroni, s. d.

Nudeln auf gewöhnliche Art. Man schüttet zehn Eßlöffel feines, trockenes Mehl auf das Backbret, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, schlägt ein ganzes Ei und ein Dotter oder auch drei Eidotter hinein, fügt eine Prise Salz hinzu und mischt mit dem Löffel das Mehl mit dem Ei untereinander, bis der Teig nicht mehr zu naß ist, worauf man ihn mit den Handballen recht fest knetet, in mehrere Theile zerschneidet und diese Theile zu möglichst dünnen Kuchen ausrollt, die man erst eine Zeitlang trocknen läßt und dann in fingerbreite Streifen theilt, worauf man eine Anzahl der Streifen übereinanderlegt und mit einem scharfen Messer zu feinen Nudeln schneidet, die recht locker auf dem Bret auseinandergebreitet werden, damit sie gehörig trocken werden, bevor man sie in die siedende Fleischbrühe, kochende Milch oder kochendes Wasser einstreut. Fügt man etwas zerlassene Butter, Rahm oder Milch zu dem Nudelteig, so läßt sich derselbe viel besser ausrollen, ohne zu zerreißen; man zerquirlt dann, je nach der Menge der Nudeln, die man zu machen hat, ein, zwei oder auch drei ganze Eier mit 3—6 Löffeln Milch oder Rahm oder 2—3 Löffeln zerlassener Butter und ein wenig Salz, verrührt so viel Mehl damit, als die Eier annehmen, knetet den Teig mit den Händen unter Hinzufügung von etwas Mehl fest, rollt ihn aus, trocknet und zerschneidet ihn. — Will man Nudeln als selbständiges Gericht, in Fleischbrühe oder Milch gekocht, geben, oder zu Nudel-Pudding u. dergl. bereiten, so stellt man dieselben am schönsten auf folgende Weise her: 30—50 Gramm frische Butter werden schaumig gerührt und allmählich mit einer Messerspitze Salz, vier bis sechs Eidottern und so viel feinem Mehl vermischt, daß ein ganz fester, trockener Teig entsteht, den man vollends mit den Händen glatt wirkt, in Stücke theilt und zu dünnen Kuchen auftreibt, die man eine halbe Stunde stehen läßt, bevor man sie zu Nudeln zerschneidet.

Nudeln, abgeschmelzte. Nachdem man auf eine der oben angegebenen Arten, am besten mit Zuthat von etwas Milch oder Butter, Nudeln aus zwei bis vier Eiern bereitet hat, welche nicht zu fein geschnitten werden, rührt man sie in reichliches, schwach gesalzenes siedendes Wasser ein, läßt sie unter mehrmaligem Aufrühren eine Viertelstunde kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen und übergießt sie beim Anrichten mit gebräunter Butter oder vermischt sie mit geriebener, in reichlicher Butter gerösteter Semmel. Man giebt die auf solche Weise zubereiteten Nudeln zu Kalbs-Coteletten, Schnitzeln, Schinken und gepökelter Zunge.

Nudel-Auflauf. 3/4 Liter Milch werden mit 100 Gramm Butter zum Kochen gebracht, wonach man 250 Gramm feingeschnittene, gut getrocknete Nudeln hineinrührt, einigemal aufkochen läßt und in eine Schüssel ausschüttet; sobald die Masse ziemlich ausgekühlt ist, mischt man acht Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, 100 Gramm gestoßenen Zucker, 70 Gramm geschälte und feingehackte Mandeln, eine Prise Salz und den Schnee der acht Eidotter darunter, füllt Alles in eine butterbestrichene Form und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden. Man reicht eine Frucht- oder Wein-Sauce dazu. — Oder man kocht feine, kurzgeschnittene Nudeln von zwei Eiern in 3/4 Liter Milch mit 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker und etwas Vanille eine Viertelstunde lang, schüttet sie aus zum Erkalten, vermischt sie mit fünf Eidottern, etwas Salz und dem Schnee von vier Eiweißen, bäckt sie drei Viertelstunden in einer gebutterten Form und übergießt den Auflauf beim Anrichten mit einer Sauce von verdünnter Obst-Marmelade. Häufig mengt man auch etwas kleingeschnittenes Citronat unter die Nudeln und legt die Form auf dem Boden zierlich mit Citronatstreifen aus.

Nudel-Beignets, s. Beignets von Nudeln.

Nudeln à la crême. Feingeschnittene Nudeln aus vier Eiern werden in 1 Liter Milch oder Rahm mit etwas kleingeschnittener Vanille und einer Prise Salz mehrmals aufgekocht und zum Erkalten ausgeschüttet, worauf man die Vanillestückchen herausliest. Dann rührt man von 1/4 Liter Rahm, fünf Eidottern, 100 Gramm Zucker und 125 Gramm Butter über gelindem Feuer eine dickschaumige Crême ab, mischt sie unter die Nudeln und bäckt die Speise bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden. — Oder man macht aus drei bis vier Eiern einen festen Nudelteig, rollt ihn sehr dünn aus, läßt ihn etwas übertrocknen und zerschneidet ihn in 2 Centimeter große, viereckige Fleckchen, die man in heißer, geklärter Butter hellbraun ausbäckt; dann quirlt man 3/4 Liter dicken Rahm mit zwei ganzen Eiern, vier Dottern, 125 Gramm gestoßenem Zucker und etwas gestoßener Vanille oder der abgeriebenen Schale von einer Citrone zu Schaum, vermischt denselben mit den gebackenen Fleckchen, thut die Masse in eine gebutterte Form, streut Zucker oben darauf und bäckt sie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

Nudel-Croquetten, s. Croquetten von Nudeln.

Nudel-Croustaden, s. Croustaden von Nudeln.

Nudeln, Dampf-, s. Dampf-Nudeln.

Nudeln, Dukaten-, s. Dukaten-Nudeln.

Nudeln, eingetropfte. In ein Töpfchen, das mit Ausgußschnebbe versehen ist, thut man zwei Eier, eine Prise Salz, ein wenig Milch und etwa fünf bis sechs Löffel Mehl, so daß der gutzerquirlte und mit einem Löffel geschlagene Teig ziemlich dick wird, aber doch noch von dem in die Höhe gehaltenen Löffel herabzufließen vermag. Man muß zuerst einmal ein ganz klein wenig davon in die kochende Fleischbrühe eintropfen lassen, um zu versuchen, ob er die gehörige Dicke hat, denn ist er zu dünn, so zerrinnt er in der Suppe und man muß mehr Mehl zusetzen; ist er zu dick, bildet er Brocken darin und muß mit Milch verdünnt werden; ist er aber von der erforderlichen Dicke, so bildet er lange, nudelartige Stücke. In diesem Falle hält man das Töpfchen ziemlich hoch über die kochende Suppe und läßt den Teig so hineinfließen, daß die Nudeln so lang und gleichmäßig als möglich werden. Ist die ganze Oberfläche der Suppe damit bedeckt, so drückt man sie mit dem Schaumlöffel hinunter, bis sie gargekocht sind, fährt dann mit dem Eintropfen fort und wiederholt das Verfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist, läßt hierauf Alles zusammen nochmals aufkochen und richtet die Suppe an.

Nudeln, Façon-, s. Façon-Nudeln.

Nudeln, Faden-, s. Faden-Nudeln.

Nudeln, gebackene. Nachdem man aus drei bis vier Eiern einen Nudelteig bereitet, die Nudeln nicht zu fein geschnitten und gehörig getrocknet hat, läßt man sie in siedendem Wasser einigemal aufwallen, schüttet sie auf ein Sieb, spült sie mit kaltem Wasser ab, wartet, bis dasselbe gehörig abgelaufen ist und füllt sie dann mit dazwischengelegten Butterflöckchen in eine gut gebutterte Form, belegt die Oberfläche ebenfalls mit kleinen Butterstückchen, streut Zucker darüber und bäckt sie bei gemäßigter Hitze langsam drei Viertelstunden, um sie zu gedämpftem frischem oder gebackenem Obst, oder auch einer Obst-Sauce zu Tisch zu geben. — Oder man rührt 125—180 Gramm Butter zu Schaum, mischt vier Eier, zwei Löffel gestoßenen Zucker und eine kleine Prise Salz hinzu, mengt die in Wasser abgekochten und gehörig abgetropften Nudeln nach und nach zu der Butter- und Eier-Masse, füllt Alles in eine mit Butter bestrichene Form und läßt die Nudeln langsam braun backen.

Nudeln, gebrannte. Man macht auf gewöhnliche Art feine Nudeln aus einem ganzen Ei und einem Dotter, bringt in einem Casserol oder einer eisernen Pfanne 50—60 Gramm Butter zum Kochen, schüttet die gehörig getrockneten Nudeln hinein und röstet sie hart und gelb, aber nicht braun, worauf man sie in die Suppenterrine thut, die kochende Fleischbrühe darüber anrichtet und die Suppe sofort zu Tisch giebt.

Nudeln, gefüllte, auf schwäbische Art. Zwei bis drei Hände voll junger Spinat werden in siedendes Salzwasser geworfen, einige Minuten darin gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser gekühlt, gut abgetropft und feingehackt; ebenso hackt man eine gute Handvoll Petersilie, die gleiche Menge Kerbel und einen Eßlöffel voll Schnittlauch oder eine kleine Zwiebel, schwitzt

die Kräuter in Butter, vermischt sie mit dem Spinat und rührt nach und nach ein ganzes Ei, zwei Eidotter, etwas Salz und geriebene Muskatnuß, sowie so viel geriebene Semmel hinzu, daß das Ganze eine nicht zu dünne Farce abgiebt. Man wirkt hierauf aus einem Ei, zwei Dottern, einem Löffel Rahm, einer Prise Salz und dem nöthigen Mehl einen geschmeidigen Nudelteig, treibt ihn dünn aus, läßt die Kuchen etwas übertrocknen, schneidet sie in viereckige, 6 Centimeter große Fleckchen oder sticht runde Plätzchen davon aus, überstreicht dieselben mit geschlagenem Ei, belegt sie in der Mitte mit einem Häufchen von der grünen Fülle, klappt sie dann übereinander, drückt die Ränder fest zusammen und kocht die Nudeln 6—8 Minuten in siedender Fleischbrühe oder in Salzwasser, läßt sie auf einem Siebe ablaufen und bestreut sie beim Anrichten mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel. Zuweilen benützt man anstatt der grünen Fülle auch eine feine Fleisch-Farce zur Füllung der Nudeln.

Nudeln, gelbe. Man schüttet zwei Eßlöffel voll kochendes Wasser auf einen halben Theelöffel Safran, läßt das Wasser eine halbe Stunde ziehen und seiht es durch, worauf man es in einer Schüssel mit zwei ganzen Eiern, einem Dotter, ein wenig Salz, einer knappen Messerspitze gestoßenem Ingwer und so viel Mehl verrührt, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Löffel ablöst. Dann knetet man ihn auf dem Kuchenbret recht fest und glatt, schneidet ihn in mehrere Theile, rollt dieselben in dünne Kuchen aus und macht entweder feine Nudeln daraus oder sticht mit kleinen Ausstechern Sterne u. dergl. davon aus, welche man in braune Bouillon-Suppen einkocht.

Nudeln, gestutzte. Aus drei bis vier Eidottern, etwas Salz, einigen Löffeln süßem oder saurem Rahm nebst dem erforderlichen Mehl stellt man einen Nudelteig her, treibt ihn nicht gar zu dünn aus und schneidet ihn in fingerbreite Nudeln; hierauf bringt man in einem Casserol etwa 3/4 Liter Milch zum Kochen, thut die inzwischen ausgetrockneten Nudeln hinein und läßt sie langsam kochen, bis die Milch beinahe eingekocht ist. Man fügt nun ein Stück frische Butter oder etwas Krebsbutter hinzu, wendet die auf der Unterseite gelbgebackenen Nudeln um, läßt sie auf der anderen Seite goldgelb werden und schüttet eine Obertasse süßen Rahm an, mit dem man sie nochmals aufkocht und anrichtet.

Nudeln au Gratin. Nachdem man einen Nudelteig aus einem Ei, drei Dottern, drei Löffeln Rahm und einer Prise Salz nebst der nöthigen Menge feinem Mehl gemacht hat, drückt man diesen Teig auf dem mit Mehl bestäubten Nudelbret auseinander, belegt ihn mit 30 Gramm frischer Butter, schlägt den Teig darüber zusammen und knetet ihn gehörig durch, um die Butter gleichmäßig zu vertheilen. Dann rollt man ihn dünn aus, schneidet ihn zu Nudeln, läßt sie übertrocknen und kocht sie nach und nach in siedender Milch gar, um sie dann mit der Schaumkelle auf ein Sieb zu legen, ablaufen zu lassen und mit geschmolzener Butter und geriebenem Parmesankäse durchzuschwenken. Nun bestreicht man eine runde, vertiefte Schüssel mit Butter, legt eine Schicht von den Nudeln darauf, überstreut diese mit einer 1 Centimeter hohen Lage gehackter Pökelzunge und fährt mit diesen abwechselnden Schichten fort, bis die Nudeln aufgebraucht sind; zuletzt übergießt man sie mit einigen in Milch zerquirlten Eiern, setzt die Schüssel auf ein mit Sand bestreutes Blech und bäckt das Nudel-Gratin schön goldgelb, worauf man es sofort zur Tafel giebt. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Die fertig gemachten und getrockneten Nudeln werden in siedendem Salzwasser aufgekocht und nach dem Ablaufen in einem Casserol mit 1/2 Liter kochender Milch, 30 Gramm Butter, sowie einer Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuß so lange gedünstet, bis alle Flüssigkeit hineingezogen ist; hierauf gießt man noch einige Löffel Rahm an, thut 125 Gramm geriebenen Parmesankäse und 30 Gramm Butter hinzu und schwenkt die Nudeln über dem Feuer eine Weile damit durch, schichtet sie in einer gebutterten Schüssel an, überstreut sie mit geriebenem Parmesankäse, einem Eßlöffel geriebenem Weißbrod und einem durch ein Sieb geriebenen, hartgekochten Eidotter, träufelt etwas zerlassene Butter darauf und bäckt das Gratin bei guter Oberhitze in einem mäßig warmen Ofen.

Nudeln, Hefen-, s. Hefen-Nudeln.

Nudeln, Käse-, s. Nudeln, Quark-.

Nudeln, mit Käse, auf Schweizer Art. Dünn aufgerollte, nicht zu fein geschnittene Nudeln aus drei bis vier Eiern, einigen Löffeln Rahm und dem dazu erforderlichen Mehl kocht man in siedendem, schwach gesalzenem Wasser unter öfterem Umrühren mit einer langzinkigen Gabel 10 Minuten lang, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und stellt sie auf einer Schüssel warm. Hierauf verrührt man 1/4 Liter Rahm mit drei bis vier Eßlöffeln geriebenem Käse und drei Eiern über gelindem Feuer bis zum Kochen und schüttet diese Masse beim Anrichten über die Nudeln.

Nudeln, Kartoffel-, s. Kartoffel-Nudeln.

Nudeln, meringuirte. Man bereitet einen Nudelteig aus zwei Eiern, etwas Rahm oder zerlassener Butter, Salz und Mehl, treibt ihn dünn auf, läßt die Kuchen etwas abtrocknen, schneidet sie zu feinen Nudeln und stellt diese, locker auf dem Bret ausgebreitet, noch eine Stunde hin, bevor man sie verwendet. Alsdann streut man sie in 1 Liter siedende Milch ein und läßt sie langsam eine halbe Stunde ausquellen, bis sie alle Milch eingesogen haben,

rührt inzwischen 125 Gramm frische Butter zu Schaum, mischt einen knappen Theelöffel Salz, 100 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer großen halben Citrone oder etwas gestoßene Vanille, 70 Gramm gestoßene süße nebst etlichen bitteren Mandeln oder statt deren acht Stück gestoßene bittere Makronen und zuletzt die Nudeln hinzu, füllt sie in eine vertiefte runde Schüssel oder eine gebutterte Form und überzieht sie mit dem sehr steifen Schnee von vier Eiweißen, welcher mit 125 Gramm gesiebtem Zucker und einem Theelöffel Kartoffelmehl vermengt ist. Man bäckt die Nudeln auf einem Dreifuß in einem mäßig warmen Ofen eine halbe Stunde lang, so daß der Schnee goldgelb aussieht, richtet die Speise an und giebt eine Obst-Sauce oder Weinschaum dazu.

Nudeln, in Milch. Aus einem festen Nudelteig von zwei bis drei Eiern oder einem ganzen Ei und zwei Dottern rollt man dünne Kuchen auf, schneidet diese fein, läßt die Nudeln gut übertrocknen, bringt unterdessen 1 Liter Milch mit etwas Salz, 100 Gramm frischer Butter, einem Stück Vanille und 125 Gramm Zucker zum Kochen, rührt die Nudeln hinein, läßt sie langsam gehörig ausquellen, was etwa eine knappe halbe Stunde dauert, richtet sie an und bestreut sie mit Zucker. Thut man keine Vanille in die Milch, so streut man beim Aufgeben Zucker und Zimmt über die Speise. Oder man stellt feine Nudeln aus drei Eiern her, bäckt sie nach und nach in einem Schaumlöffel, den man in siedendes Schmalz hält, schön gelb und hart, läßt das Fett gut davon ablaufen, rührt sie in 1 Liter kochenden, mit Zucker versüßten Rahm oder ebensoviel Milch ein, kocht sie eine Viertelstunde darin und giebt sie auf.

Nudeln, Mohn-, s. Mohn-Nudeln.

Nudeln, Palffy-. Nachdem man einen festen Nudelteig aus zwei Eiern, zwei Dottern, zwei Löffeln Rahm, einer Prise Salz und dem nothwendigen feinen Mehl bereitet, rollt man ihn dünn aus, zerschneidet die übertrockneten Kuchen zu schmalen, fingerlangen Nudeln, bäckt dieselben in heißem Schmalz hellbraun und entfettet sie auf weißem Löschpapier. Hierauf kocht man eine halbe Schote Vanille in 1/2 Liter süßem Rahm aus, vermischt den erkalteten, durchgeseihten Rahm mit 45 Gramm feinem Mehl, zehn Eidottern und 180 Gramm Zucker sowie 30 Gramm frischer Butter und schlägt dies auf gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Crême ab. Inzwischen hat man einen Teigrand von Blätterteig, mürbem Teig, gebrühtem oder abgebranntem Teig auf eine Schüssel gesetzt und auf einem sandbestreuten Blech im mäßig heißen Ofen goldgelb gebacken, in diesen Teigrand thut man den größten Theil der ausgebackenen Nudeln, füllt die Crême darüber, streut den Rest der Nudeln oben darauf, läßt die Speise im Ofen gehörig heiß werden und giebt sie, mit Zucker bestebt, zu Tisch. Anstatt der Vanillen-Crême kann man auch Citronen-Crême dazu verwenden, die etwas herzhafter schmeckt.

Nudeln, Quark-. Man reibt 90 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach 125 bis 150 Gramm frischen weißen Käse-Quark, drei Eier, drei Dotter, etwas Salz und 250 Gramm feines Mehl hinzu, so daß ein ziemlich fester Teig wird, den man auf einem mit Mehl bestreuten Bret gut durcheinander wirkt und zu fingerstarken, etwa 6 Centimeter langen Nudeln formt. Man bäckt diese Nudeln auf beiden Seiten in einem Casserol mit siedendem Schmalz goldgelb und giebt sie mit Zucker bestreut, oder auch nochmals in siedender, gezuckerter Milch aufgekocht, zu Tisch.

Nudeln, Quark-, mit Hefe. 25 Gramm Preßhefe werden in ein wenig lauwarmer Milch aufgelöst und, mit 2—3 Löffeln Mehl vermischt, zu einem Hefenstück angesetzt, welches man auf dem Ofen gehen läßt; dann reibt man 36 Gramm Butter zu Schaum, fügt ein Ei und drei Dotter, 125 Gramm frischen Käse-Quark, das aufgegangene Hefenstück, 200 Gramm feines Mehl, eine Prise Salz und 1/4 Liter laue Milch hinzu, wirkt den Teig auf einem mehlbestreuten Bret durch, formt dicke Nudeln davon, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie auf beiden Seiten in steigender Butter oder siedendem Schmalz, um sie mit Zucker bestreut zu Tisch zu geben. — Oder man quirlt 1/4 Liter lauliche Milch, 16 Gramm aufgelöste Hefe, 16 Gramm gestoßenen Zucker, 16 Gramm zerlassene Butter, zwei Dotter und ein ganzes Ei gut durcheinander, vermischt dies mit 3/4 Liter feinem Mehl und 3/8 Liter weißem Quark zu einem nicht zu festen Teig, schlägt denselben ab, bis er Blasen wirft, formt ihn mit den Händen zu dicken, etwa daumenstarken, 4—5 Centimeter langen Nudeln oder sticht ihn mit einer geeigneten Blechform aus, läßt die Nudeln aufgehen und bäckt sie in siedendem Schmalz oder legt sie in ein Casserol mit etwas siedender Milch und einem Stück Butter, stellt sie über gelindes Kohlenfeuer und belegt den Deckel mit glühenden Holzkohlen, indem man die Nudeln wie die Dampfnudeln darin bräunt, herausticht und mit Zucker bestreut auf einer Schüssel aufschichtet.

Nudeln, Rahm-. Man rührt 125 Gramm Butter schaumig, mischt allmählich fünf Eidotter, etwas Salz und 1/4 Liter Rahm nebst so viel Mehl hinzu, daß ein geschmeidiger Teig entsteht, knetet diesen auf einem mit Mehl besiebten Bret noch eine Zeitlang durch, formt ihn zu Nudeln in Gestalt von 5—6 Centimeter langen, fingerstarken Würstchen, kocht dieselben in 1 Liter siedender Milch auf und bäckt sie in heißer Butter über mäßigem Kohlenfeuer und unter einem kohlenbelegten Deckel goldgelb, richtet sie auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und giebt sie mit einer Rahm-Sauce zu Tisch. —

Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man bringt 1/2 Liter Rahm oder Milch mit einem Löffel Zucker und 30 Gramm Butter zum Kochen, rührt so viel feines Mehl hinzu, daß man einen steifen Brei erhält, der sich vom Casserol ablöst, schlägt dann sogleich ein Ei hinein, schüttet den Brei zum Auskühlen in eine Schüssel und verrührt ihn später noch mit drei Eiern. Hierauf durchwirkt man ihn auf dem Nudelbret mit noch etwas Mehl, bildet fingerstarke, lange Rollen daraus, die man zu 5—6 Centimeter langen Nudeln zerschneidet, und kocht dieselben in einem Casserol, worin sich 4—5 Centimeter hoch kochende Milch mit etwas Butter und Zucker befindet, auf Kohlenfeuer und unter einem kohlenbelegten Deckel, bis sie sich am Boden gelb ansetzen und auch von oben leicht gebräunt sind. Man sticht sie mit einer Schaufel heraus und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

Nudeln von saurem Rahm. In 1/2 Liter fetten sauren Rahm quirlt man zwei ganze Eier und zwei Dotter, fügt etwas Salz, nach Belieben eine Prise gestoßene Muskatblüthe und so viel feines Mehl hinzu, daß man einen ziemlich soliden Teig erhält, schlägt diesen tüchtig ab, knetet ihn leicht auf einem bemehlten Backbret durch, zertheilt ihn in kleine Stücke und formt sie zu fingerstarken Rollen, die man in 6 Centimeter lange Nudeln zerschneidet und in schwach gesalzenem siedendem Wasser garkocht. Nachdem das Wasser abgegossen ist, läßt man die Nudeln gehörig abtropfen und übergießt sie beim Anrichten mit einer Wein- oder Kirsch-Sauce.

Nudeln mit Schinken, s. auch Schinkenfleckchen. Aus zwei bis drei Eiern macht man auf gewöhnliche Art einen festen Nudelteig, treibt ihn dünn aus, zerschneidet ihn in nicht zu feine Nudeln und kocht dieselben in siedendem Salzwasser ab; dann läßt man sie auf einem Durchschlag ordentlich ablaufen, schwenkt sie mit 70 Gramm zerlassener Butter durch, verrührt sie mit einer Mischung von 160 Gramm gehacktem, gekochtem Schinken, 1/4 Liter saurem Rahm und einem Eidotter, bäckt sie in einer gebutterten Form und giebt sie auf. — Oder man thut sie nach dem Ablaufen in ein Casserol mit 3/4 Liter kochender Fleischbrühe, vermischt sie mit 30 Gramm Butter, 125 Gramm gehacktem Schinken und 125 Gramm geriebenem Parmesankäse, sowie etwas Pfeffer und Salz, schwenkt Alles so lange über dem Feuer, bis der Käse zerschmolzen ist, und richtet die Nudeln an.

Nudel-Kuchen. Aus einem Ei und einem Dotter nebst dem nöthigen Mehl und ein wenig Salz bereitet man feingeschnittene Nudeln, kocht sie in siedendem Wasser ab und läßt sie recht trocken ablaufen; hierauf quirlt man eine Obertasse voll Milch, vier Eidotter, 1 1/2 Löffel Mehl, eine Messerspitze Salz und 1—2 Löffel geriebenen Parmesankäse gehörig glatt, mischt die Nudeln und den steifen Schnee der vier Eiweiße hinzu und bäckt davon in einer Eierkuchenpfanne mit zerlassener Butter ziemlich dünne Kuchen auf beiden Seiten hellbraun, die man zu Schinken, Zunge, Cervelatwurst oder Rauchfleisch giebt.

Nudel-Kuchen mit Vanille-Sauce. Man verfertigt aus drei Eiern auf gewöhnliche Art ziemlich feingeschnittene Nudeln, kocht sie in siedender Milch gar und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen; dann rührt man 200 Gramm Butter zu Schaum, mischt vier ganze Eier, vier Dotter, 125 Gramm gut gereinigte und wieder getrocknete Corinthen, eine Prise Salz, 90 Gramm Zucker und ein wenig gestoßene Vanille hinzu, vermengt die Masse mit den Nudeln, zieht den steifen Schnee von vier Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Form, deren Boden man mit butterbestrichenem Papier belegt hat, und bäckt den Kuchen 1 1/2 Stunden bei mäßiger Hitze. Beim Anrichten stürzt man ihn auf eine Schüssel und giebt eine Vanillen-Sauce mit Rahm oder Wein dazu.

Nudel-Mehlspeise. Nachdem man aus 1/4 Liter süßem Rahm, einem Eidotter, einer kleinen Prise Salz und dem nöthigen feinen Mehl einen gewöhnlichen Nudelteig hergestellt und recht dünn ausgerollt hat, zerschneidet man ihn zu feinen Nudeln, läßt dieselben ordentlich trocknen, kocht sie in siedendem Salzwasser gar und tropft sie auf einem Durchschlag ab; unterdessen rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, mengt sieben Eidotter, 150 Gramm Zucker, die feingehackte Schale von einer halben Citrone, 70 Gramm süße gestoßene Mandeln, zwei Eßlöffel Mehl oder gestoßenen Zwieback, eine Obertasse süßen Rahm, eine reichliche Messerspitze Zimmt, die Nudeln und den Schnee der sieben Eiweiße hinzu, füllt Alles in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt die Speise eine volle Stunde bei gleichmäßiger Hitze, um sie mit Wein- oder Frucht-Sauce aufzutragen.

Nudel-Mehlspeise mit geräuchertem Fisch. Von drei Eiern werden feingeschnittene Nudeln hergestellt, abgetrocknet, in siedender Milch langsam gargekocht und zum Auskühlen bei Seite gesetzt; währenddem reibt man 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt acht Eidotter und die Nudeln nach und nach hinzu und zieht den Schnee von sechs Eiweißen darunter, befreit dann ein Stück geräucherten Fisch beliebiger Art (etwa 250—375 Gramm) von Haut und Gräten, zerhackt es fein, mengt es mit zu der Nudelmasse und bäckt dieselbe eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Nudel-Mehlspeise von Nudelfleckchen. Aus vier Eiern wird ein gewöhnlicher Nudelteig gemacht, den man nicht allzu dünn auftreibt und zu 2 Centimeter großen, viereckigen Fleckchen zerschneidet, welche man nach dem Abtrocknen in siedendem Salzwasser einmal aufkocht. Nachdem man sie abgegossen, mit kaltem Wasser abgespült und ordentlich abgetropft hat, schüttet man sie in eine fett gebutterte Form, zerquirlt fünf Eidotter, drei Löffel Zucker, eine Prise Salz und die abgeriebene Schale einer halben Citrone in 3/4 Liter süßem Rahm, gießt dies über die Nudelflecke, wobei man mit einer Gabel mehrmals in dieselben sticht, bäckt die Speise drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze und giebt sie mit einer Obst-Sauce zu Tisch.

Nudel-Mehlspeise mit Obst-Marmelade. Man rührt vier Eidotter mit 70 Gramm Zucker zu Schaum, setzt 5 Eßlöffel süßen Rahm, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, eine Messerspitze Zimmt und soviel feines Mehl zu, daß ein leichter, aber solider Teig gebildet wird, rollt denselben auf einem mehlbestreuten Bret messerrückenstark aus und zerschneidet ihn zu ziemlich kurzen, nicht zu feinen Nudeln, die man auf einer Schaumkelle in heißem Schmalz gelb bäckt. Nun schichtet man die so ausgebackenen Nudeln in einer Backform oder Schüssel, welche die Hitze verträgt, mit dazwischen gebreiteten Lagen von Obst-Marmelade ein, schlägt acht bis zehn Eiweiße zu festem Schaum, vermischt ihn mit 200 Gramm Zucker und etwas gestoßener Vanille, streicht ihn über die Nudeln und läßt ihn im Ofen schön gelb überbacken, wonach man die Speise sofort zu Tisch giebt.

Nudel-Pastete. Aus drei bis vier Eiern nebst Mehl und Salz bereitet man mäßig feingeschnittene Nudeln, kocht sie in siedendem Salzwasser ab, läßt sie sehr trocken ablaufen, schwenkt sie mit 80 Gramm zerlassener Butter durch, legt eine Schicht von den Nudeln in eine gebutterte Form, bedeckt sie mit einer Lage von würfliggeschnittener Pökelzunge oder Schinken, übergießt das Fleisch mit etwas süßem oder saurem Rahm, der mit vier Eidottern zerquirlt ist, fährt mit den abwechselnden Schichten fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist, und bäckt die Pastete eine Stunde bei ziemlicher Hitze.

Nudel-Pfanzel. Nachdem man von drei Eiern auf gewöhnliche Weise mäßig fein geschnittene Nudeln bereitet und dieselben gut übertrocknet hat, kocht man sie in siedender Milch gar und schüttet sie zum Abkühlen in eine Schüssel; dann reibt man 125 Gramm Krebsbutter zu Schaum, fügt allmählich sechs Eier, drei Löffel Zucker, einen Theelöffel Zimmt sowie eine Anzahl aus den Schalen gebrochener und kleingehackter Krebsschwänze hinzu, bestreicht eine Form oder Pfanne mit Krebsbutter, streut sie mit geriebener Semmel aus, füllt abwechselnd Lagen von den Nudeln und von der abgerührten Masse hinein, bäckt das Pfanzel drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze und richtet es auf einer Schüssel an.

Nudel-Pfanzel mit Fleisch-Farce. Einen Nudelteig aus zwei bis drei Eiern treibt man dünn auf, kocht die feingeschnittenen Nudeln dann in Salzwasser, läßt sie ablaufen, schwemmt sie mit kaltem Wasser ab und bereitet unterdessen eine pikante Farce aus 1/2 Kilogramm gehacktem Kalbfleisch mit Sardellen oder Champignons, Chalotten und Petersilie, rührt sechs Eier, 70 Gramm zerlassene Butter, die Nudeln, etwas Salz und Muskatnuß hinzu, füllt Alles in eine butterbestrichene Form und läßt das Pfanzel 1 1/4—1 1/2 Stunden im Wasserbade kochen, stürzt es aus und giebt es, mit kräftiger Jus übergossen, auf.

Nudel-Pudding. Aus drei bis vier Eiern, einigen Löffeln Rahm, Salz und dem nöthigen Mehl macht man einen festen Nudelteig, rollt ihn dünn aus, läßt die Kuchen übertrocknen und zerschneidet sie zu ziemlich feinen Nudeln, die man locker auf das Bret ausbreitet und vollends trocken werden läßt; man kocht sie hierauf in 1 1/2—2 Liter siedender Milch eine gute Viertelstunde lang, und schüttet sie zum Erkalten in eine Schüssel aus. Inzwischen reibt man 200 Gramm frische Butter mit 200 Gramm gesiebtem Zucker zu Schaum, thut nach und nach acht bis zehn Eidotter, eine Prise Salz, 200 Gramm gereinigte Sultanrosinen, einen halben Eßlöffel gestoßenen Zimmt, die ausgekühlten Nudeln und den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht den Pudding zwei Stunden im Wasserbad, stürzt ihn aus und giebt eine Weinschaum-Sauce dazu. — Oder man bringt 1 Liter Milch mit einem Stückchen Butter und einem Stück Vanille zum Kochen (kann die Butter und Vanille jedoch ebenso gut weglassen), rührt gut abgetrocknete, feingeschnittene Nudeln von zwei bis drei Eiern hinein, kocht sie langsam eine Viertelstunde lang und schüttet sie zum Auskühlen in eine Schüssel. Dann reibt man 250 Gramm Butter zu Schaum, fügt zehn Eidotter, 100 Gramm geschälte, feingehackte süße Mandeln und die abgeriebene Schale von einer Citrone, 180 Gramm Zucker, die Nudeln, etwas Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu, kocht den Pudding in einer mit Butter bestrichenen Form 1 1/2 Stunden und reicht eine Kirsch- oder Himbeer-Sauce dazu. — Noch anders ist folgendes Verfahren: In 1 Liter Milch, die man mit einem Stück ganzem Zimmt und 80 Gramm Butter siedend gemacht, rührt man 375 Gramm feingeschnittene Nudeln ein, läßt sie langsam fast eine halbe Stunde kochen und dann unter jeweiligem Auflockern in einer Schüssel erkalten. Hierauf rührt man 150 Gramm feingestoßenen Zucker mit drei Eiern und fünf Dottern zu Schaum, mischt die abgeriebene Schale von einer Citrone, die Nudeln, 125 Gramm gereinigte Corinthen, 30 Gramm kleingeschnittenes Citronat, Salz und den Schnee von fünf Eiweißen hinzu, kocht den Pudding 1 1/2 Stunden und servirt ihn mit Chaudeau.

Nudel-Pudding mit Fleisch. Einen aus vier Eiern bereiteten Nudelteig rollt man dünn

aus, schneidet ihn zu fingerbreiten Nudeln, kocht dieselben in siedendem Salzwasser ab, schüttet sie auf ein Sieb, spült sie mit kaltem Wasser ab und läßt sie trocken ablaufen. Währenddem hackt man 1/2 Kilogramm kalten Kalbsbraten, zwei Chalotten, etwas Petersilie und 125 Gramm Speck ziemlich fein und schwitzt Alles einige Minuten in Butter, reibt 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt sechs Eidotter, das Fleisch nebst den Kräutern, die Nudeln, eine Prise Salz, ein wenig geriebene Muskatnuß und den Schnee der sechs Eiweiße allmählich zu, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht den Pudding 1 1/4 Stunde im Wasserbad und giebt eine Morchel- oder Champignon-Sauce dazu.

Nudel-Pudding, gebackener. Ziemlich fein geschnittene, gehörig trockene Nudeln von drei bis vier Eiern werden in reichlichem siedendem Wasser mit Salz und 100 Gramm frischer Butter gargekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen ausgeschüttet; dann schlägt man acht bis zehn Eidotter mit 180 Gramm Zucker zu dickem Schaum, setzt die abgeriebene Schale einer Citrone, einen gehäuften Theelöffel Zimmt, die Nudeln, 3/8 Liter Rahm, 200 Gramm reingewaschene, ausgekernte und in Stücke geschnittene Rosinen, 100 Gramm feingehackte oder geriebene Mandeln und 40 Gramm kleingeschnittenes Citronat sowie eine Prise Salz und den Schnee von sechs Eiweißen nach und nach zu, füllt Alles in eine fettgebutterte, mit Zwieback ausgestreute Form, stellt dieselbe auf einem Dreifuß in den mäßig heißen Ofen und bäckt den Pudding eine reichliche Stunde, um ihn dann mit Frucht- oder Wein-Sauce zu Tisch zu geben.

Nudel-Pudding à la Palffy. Aus sechs Eidottern, einer Messerspitze Salz, ein bis zwei Löffeln Rahm und dem erforderlichen feinen Mehl macht man einen festen Nudelteig, den man dünn ausrollt und zu fingerlangen, feinen Nudeln zerschneidet; man theilt die Nudeln in zwei gleiche Hälften, bäckt die eine Hälfte in heißem Schmalz lichtbraun und kocht die andere in siedendem Rahm mit etwas Zucker und Vanille dick ein, um sie dann in einer Schüssel auskühlen zu lassen. Nun rührt man 200 Gramm frische Butter mit zehn bis zwölf Eidottern und 200 Gramm Zucker zu Schaum, zieht den steifen Schnee der Eiweiße darunter und mischt jedesmal die Hälfte dieser Masse unter jede Sorte von den Nudeln, streicht eine Puddingform mit Butter aus, belegt sie auf dem Boden mit einem gebutterten weißen Papier, füllt erst eine Schicht von den gekochten Nudeln, dann eine dünne Lage blanchirter Sultanrosinen, hierauf eine Schicht von den gebackenen Nudeln ein und fährt so fort, bis die Form zu drei Vierteln voll ist, siedet den Pudding drei Viertelstunden im Wasserbad und servirt eine Wein- oder Aprikosen-, Kirsch- oder Johannisbeer-Sauce dazu. — Etwas abweichend ist folgendes Verfahren: Ein Nudelteig aus drei bis vier Eiern wird mäßig dünn ausgerollt, zu fingerbreiten Nudeln geschnitten und diese in heißem Schmalz schön hellbraun gebacken. Dann schlägt man aus 3/4 Liter Rahm, acht bis zehn Eidottern, 150 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und einem halben Löffel feinem Mehl über gelindem Feuer eine dickliche Crême ab, füllt die gebackenen Nudeln schichtweise mit dazwischengestreuten kleingehackten Mandeln, Sultanrosinen und geschnittenem Citronat in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, oder in eine Schüssel, übergießt jede Schicht mit einem Theil der Crême, schüttet den Rest oben darüber, stellt die Form oder Schüssel in ein Gefäß mit heißem Wasser, läßt sie so beinahe eine halbe Stunde im heißen Ofen stehen und giebt den Pudding dann zu Tisch.

Nudel-Schmarrn. Aus zwei Eiern macht man feingeschnittene Nudeln, läßt dieselben gut austrocknen, kocht sie in 3/4—1 Liter Milch mit einer Prise Salz und etwas Zucker langsam gar, schüttet sie in eine breite, runde, ziemlich flache Pfanne, in der man 100 Gramm Butter heiß gemacht hat, bäckt sie auf gelindem Feuer, bis die Unterseite hellbraun geworden, zerreißt sie mit einer kleinen Schaufel oder zwei Gabeln in Stücke, wendet dieselben um, streut etwas Citronenzucker oder Vanillenzucker darüber, bäckt die Stücke unter wiederholtem Umwenden noch eine Weile und schichtet sie beim Anrichten auf einer warmen Schüssel auf; man bestreut sie mit Zucker und Zimmt oder giebt eine Obst-Sauce, auch geschmortes Obst dazu.

Nudel-Suppe mit Fleischbrühe. Man stellt aus einem ganzen Ei und einem Dotter nebst Mehl und Salz einen festen Nudelteig her, treibt ihn dünn auf, zerschneidet ihn zu feinen Nudeln und rührt diese, sobald sie genügend trocken sind, in 2 Liter kochende Fleischbrühe ein, indem man sie mit der einen Hand nach und nach leicht hineinstreut, während man in der anderen Hand einen Kochlöffel hat, mit dem man die Nudeln fortwährend umrührt, damit sie sich nicht zu Klumpen zusammenballen. Man läßt sie 10—15 Minuten unter öfters wiederholtem Umrühren kochen und richtet die Suppe dann an. Will man letztere nur dünn haben, so rechnet man auf 1 Liter Fleischbrühe 60 bis 70 Gramm Nudeln.

Nudel-Suppe mit Milch. 2 Liter Milch werden mit etwas ganzem Zimmt oder Vanille, einer Prise Salz und zwei Löffeln Zucker zum Kochen gebracht, worauf man die aus einem Ei und einem Dotter bereiteten, feingeschnittenen Nudeln hineinstreut und unter wiederholtem Aufrühren eine Viertelstunde kochen läßt, um die Suppe dann aufzugeben.

Nudeln auf Wiener Art. Feingeschnittene, aus drei bis vier Eiern hergestellte Nudeln werden in heißem Schmalz hellbraun gebacken und zum Entfetten auf Löschpapier geschüttet;

herauf kocht man ein sogenanntes Kindsmus, dem man 125 Gramm feines Mehl in 1/4 Liter kalter Milch glatt quirlt und diesen Mehlbrei mit 1 1/2 Liter kochende Milch einrührt, 200 Gramm Zucker und etwas kleingeschnittene Vanille hinzufügt und das Ganze unter fortwährendem Umrühren 20 Minuten lang kochen läßt. Man bestreicht nun eine Porzellanform oder eine vertiefte Schüssel mit Butter, schüttet den dritten Theil von dem dünnen Brei hinein, streut einen Theil der Nudeln darüber, besiebt dieselben mit Zucker, füllt dann abermals Mehlbrei und Nudeln ein und fährt so fort, bis beides verbraucht ist; die letzte Schicht muß aus dem Brei bestehen, den man mit Zucker bestreut. Die Speise wird eine halbe Stunde auf dem Dreifuß im mäßig heißen Ofen gebacken und dann nach Belieben mit oder ohne Fruchtsauce aufgegeben.

Nuß, welsche Nuß oder Wallnuß, franz. noix, engl. walnut, lat. Nux Juglandis. Die Frucht des Wallnußbaumes, lat. Juglans regia, eines schönen, aus Persien und Kleinasien stammenden Baumes, der im mittleren und südlichen Europa angebaut wird, auch in Deutschland fortkommt, aber doch nur in geschützter, sonniger Lage, sowie gutem, lockerem Boden gedeiht und bei strenger Winterkälte leidet. Die Blätter desselben sind wechselständig, unpaarig gefiedert, sehr groß, glänzend grün und zeigen beim Reiben einen eigenthümlichen, angenehm gewürzhaften Geruch; sie sind von bitterem, herbem Geschmack, werden zu Beginn des Sommers gesammelt und entweder zu Extract verarbeitet oder getrocknet und zu Aufgüssen und Syrup gegen Hautübel, Ausschläge u. dergl. verwendet. Die weiblichen Blüthen des Baumes entwickeln eine ovale, im Zustand der Reife etwa 4—5 Centimeter lange Steinfrucht, welche von einer fleischigen, glatten, grünen, mit helleren Punkten besäeten Fruchtschale umgeben ist; sie umschließt die sehr harte, narbige, zweiklappige Steinschale, in welcher der unregelmäßig ausgebuchtete, wellenförmige, vierlappige, ölreiche und wohlschmeckende, mit einem gelblichen, bitteren Häutchen überzogene Kern liegt. Die gehörige Reife der Frucht erkennt man an dem Aufspringen der äußeren Schale bei einzelnen Nüssen, namentlich nach einem Regen, und dieses Stadium tritt gewöhnlich zu Ende September oder Anfang October ein, indessen sammelt man auch häufig schon im Juli einen Theil der unreifen Nüsse zum Einmachen, zur Bereitung von Nußliqueur und Darstellung eines medicinisch verwendeten Extracts. Aus den reifen Nüssen preßt man ein gelbes, fettes, aber nicht sehr haltbares Oel, welches theils als Speiseöl, theils zu medicinischen Zwecken, auch zur Bereitung sehr feiner Firnisse benützt wird. Sonst genießt man sie hauptsächlich theils roh, namentlich mit Aepfeln zusammen, auch verwendet man die frischen Nüsse zu Mehlspeisen, Torten, Crêmes, Eis und Backwerk. Man hat verschiedene Arten von Wallnüssen, unter denen die gemeine runde und die gemeine längliche Wallnuß, die Riesenwallnuß, die dünnschalige große Pferdewallnuß, die Blutwallnuß und die Steinnuß die bekanntesten sind.

Nüsse aufzubewahren. Um die Nüsse so aufzubewahren, daß sie den süßen, milden Geschmack wie frisch vom Baume behalten, packt man reife, kürzlich gepflückte Früchte, die man in den äußeren grünen Schalen läßt, in einen großen Steintopf zwischen getrocknetes Salz oder auch in völlig trockenen weißen Sand oder Kleie, bindet einen steinernen Deckel fest auf den Topf und gräbt ihn so tief in die Erde ein, daß der Frost den Nüssen nichts anhaben kann; auf diese Weise lassen sie sich mehrere Monate in vollster Frische erhalten. — Für gewöhnlich befreit man diese Nüsse von der grünen Schale, breitet sie in einer luftigen Bodenkammer auf Stroh aus, bis sie ordentlich trocken geworden sind, und bindet sie dann am besten in Netze ein, die man an einem luftigen Ort aufhängt. Auch kann man sie in irdene Töpfe einschichten, 4 1/2 Centimeter hoch mit Kleie oder Sägespänen bedecken und im Keller aufbewahren.

Nuß-Beugel, Preßburger. Man bereitet einen mürben Hefenteig, indem man zunächst 3/4 Liter trockenes feines Mehl auf das Kuchenbret siebt, eine Prise Salz und 125 Gramm in kleine Stückchen zerpflückte Butter damit vermischt; dann macht man eine Vertiefung in die Mitte des Mehles, schüttet vier mit zwei Löffeln Zucker zerquirlte Eidotter, ein gut aufgegangenes Hefenstück aus 20—24 Gramm Hefe, etwas lauer Milch und ein wenig Mehl hinein, fügt noch ein bis zwei Löffel sauren Rahm hinzu, mischt den Teig erst mit dem Löffel, später mit den Händen untereinander, wirkt ihn rasch glatt, treibt ihn dreimal aus und legt ihn zusammen, läßt ihn dann zugedeckt ordentlich aufgehen und schneidet ihn in Stücke, die man zu länglichen Vierecken zwei Messerrücken stark aufrollt und mit einer Nußfülle (s. d.) bestreicht. Nun rollt man die Beugel von der einen Ecke angefangen zusammen, legt sie hufeisenförmig gebogen auf ein gebuttertes Blech, läßt sie nochmals aufgehen, überpinselt sie mit geschlagenem Ei, schiebt sie in den Ofen, wiederholt das Bestreichen mit dem Ei, wenn sie halb gebacken sind, besiebt sie stark mit Zucker und läßt sie vollends gar und hellbraun backen.

Nüsse en cerneaux. Eine nur in Frankreich und ganz besonders in und um Paris gebräuchliche Art, die Nüsse herzurichten und zu genießen. Etwa um die Mitte August (einige Tage nach St. Laurentius, der auf den 10. August fällt), öffnet man die Nüsse, um zu sehen, ob die Kerne schon vollständig ausgebildet sind; ist dies der Fall, so schneidet man aus einer Anzahl derselben die noch halbweichen Kerne heraus, wirft sie in eine Schüssel mit

Wasser, worin man eine Prise pulverisirten Alaun aufgelöst hat, um die Kerne weiß zu erhalten, spült sie dann, sobald man alle ausgekernt hat, in frischem Wasser ab, läßt sie auf einem Sieb ablaufen und thut sie in eine Salatschüssel, streut eine tüchtige Prise Salz und zwei feingehackte Chalotten darüber, zerstößt in einem Marmormörser 1—2 unreife Weintrauben, so daß man eine gute Obertasse Verjus erhält, gießt ihn über die Nußkerne, schwenkt dieselben eine Zeitlang ordentlich um und ißt sie, nachdem man sie in die Flüssigkeit eingetaucht hat.

Nuß-Crême. 250 Gramm möglichst frische Wallnußkerne werden geschält (lassen sie sich nicht mehr gut schälen, so muß man sie zuvor brühen), in der Reibschale nach und nach mit ein wenig Rahm fein zerrieben und mit zwölf Eidottern sowie 1/2 Kilogramm feingestoßenem Zucker zu Schaum gerührt, worauf man allmählich 1/2 Liter kochenden Rahm zu der Masse gießt, Alles nochmals über gelindem Feuer bis zum Kochen schlägt, mit dem steifen Schnee von zehn Eiweißen vermischt und in einer Crême-Schale erkalten läßt. — Eine andere Art Nuß-Crême bereitet man, indem man 250 Gramm geschälte, möglichst frische Wallnußkerne mit etwas Rahm fein zerreibt, mit 16 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, 250 Gramm feingestoßenem Zucker und 1 1/2 Liter zu steifem Schaum geschlagenem frischem Rahm gut durchmischt und die Crême auf Eis erkalten läßt.

Nüsse einzumachen. Zu Anfang oder gegen Mitte Juli, so lange die innere Steinschale der Nüsse noch völlig weich ist, pflückt man die zum Einmachen bestimmten Nüsse, durchsticht sie mehrmals mit einer Spicknadel oder einem zugespitztem Holzstäbchen und legt sie 12—14 Tage in ein Gefäß mit kaltem Wasser, welches jedoch täglich abgegossen und durch frisches ersetzt werden muß. Hierauf kocht man sie langsam in Wasser so weich, daß sie leicht von einer hindurchgestochenen Nadel abfallen, legt sie dann über Nacht in kaltes Wasser, läßt sie am folgenden Morgen auf einem Sieb gehörig ablaufen und thut sie in eine Schüssel oder Terrine. Auf jedes 1/2 Kilogramm Nüsse läutert man 625 Gramm Zucker mit 1/2 Liter Wasser und gießt ihn kochend über die Nüsse; am folgenden Tag siedet man den Zucker-Syrup etwas stärker ein, schüttet ihn nach dem Erkalten abermals über die Früchte und wiederholt dies sechs Tage nacheinander, wobei man jedesmal etwas Zucker zusetzt und ihn sehr gut abschäumt. Am siebenten Tage kocht man ihn bis zum Faden, läßt die Nüsse einigemal darin aufwallen, schichtet dieselben mit dazwischen gestreutem zerbrochenem Zimmt und Gewürznelken in Steinbüchsen, gießt den ausgekühlten Zucker-Syrup darüber, so daß er die Früchte völlig bedeckt, und überbindet die Büchsen mehrfach mit Blase oder verschließt sie mit einem großen Kork, den man mit Blase überbindet. Will man den Beigeschmack der Gewürze noch stärker haben, so ist es vortheilhaft, den zerbrochenen Zimmt und die gröblich gestoßenen Nelken in ein Mull-Läppchen einzubinden und mehrmals mit dem Zucker kochen zu lassen. Dieses Verfahren ist der gewöhnlich üblichen Methode, die Nüsse mit Gewürznelken und Zimmtstückchen zu bestecken, wodurch die äußeren Schalen verletzt und die Früchte unansehnlich gemacht werden, bei weitem vorzuziehen. Durch das häufig wiederholte Aufkochen und ganz allmähliche Eindicken des Zuckers bleiben die Früchte groß und rund, wogegen sie sofort zusammenschrumpfen, wenn man den Syrup plötzlich zu sehr verdickt.

Nüsse einzumachen mit Branntwein. Nachdem man die Nüsse ganz auf die oben geschilderte Art eingemacht und in die Büchsen oder Gläser geschichtet hat, siedet man den Zucker zum Faden, nimmt ihn vom Feuer und setzt auf jedes Kilogramm Zucker eine halbe Flasche Rum, Cognac oder feines Kirschwasser zu, vermischt den Branntwein gehörig mit dem Syrup und gießt die Mischung über die Früchte.

Nüsse einzumachen auf englische Art. Man pflückt die Nüsse zwischen Anfang und Mitte Juli, so lange sie sich noch mit einer Spicknadel völlig durchstechen lassen, reibt sie mit einem groben Tuche ab, legt sie in ein irdenes Cassérol und übergießt sie mit einer ausgekühlten Salzlake, welche stark genug ist, daß sie ein Ei trägt (sie erlangt die erforderliche Stärke, wenn man auf je 1 Liter Wasser 180 Gramm Salz nimmt und Beides zusammen kocht); in dieser Salzlake läßt man die Nüsse drei Tage, wobei man sie täglich mit einem Holzlöffel umwendet, dann schüttet man die Flüssigkeit ab, gießt frische Salzlake darüber, läßt die Nüsse wiederum drei Tage darin liegen und erneuert hierauf abermals die Salzlake, in der die Früchte noch vier Tage bleiben müssen. Nun schüttet man sie erst zum Ablaufen auf ein Sieb und legt sie dann einzeln nebeneinander auf ein Bret in die Sonne, damit sie ordentlich trocken werden, wobei man sie mehrmals umwenden muß; sie färben sich nach Verlauf von wenigen Stunden vollständig schwarz. Man kocht nun so viel guten Essig, als zum Bedecken der Nüsse gehört, mit den Gewürzen und nimmt auf 2—2 1/4 Liter Essig 60 Gramm gestoßenen Ingwer, 60 Gramm schwarze Pfefferkörner, vier Blättchen Macis, 60 Gramm Senfkörner, einen Theelöffel Salz und acht Gewürznelken, die man in vier Chalotten steckt. Nachdem der Essig 10 Minuten lang gekocht hat, thut man die Nüsse in Glas- oder Steinbüchsen, gießt den erkalteten Essig darüber und vertheilt die Gewürze zwischen die Nüsse, worauf man die Büchsen mit Blase überbindet und aufbewahrt; jedoch ist es nöthig, nach Verlauf von vierzehn Tagen einmal nachzusehen, da die Früchte den Essig sehr einsaugen,

und dann, wenn es nothwendig ist, noch etwas ohne Gewürze abgekochten Essig zuzugießen. Man darf die Nüsse nicht vor Ablauf eines Vierteljahres in Gebrauch nehmen, weil sie dann erst den erforderlichen pikanten Geschmack angenommen haben. Häufig streut man die Gewürze auch trocken und gröblich gestoßen zwischen die in die Büchsen geschichteten Nüsse, kocht den Essig mit ein wenig Knoblauch und Estragon und gießt ihn dann kalt über die Früchte.

Nüsse einzumachen mit Essig und Zucker. Die im Juli abgenommenen Nüsse werden mit einer Spicknadel an zwei bis drei Stellen durchstochen, in einem Napf mit täglich zweimal erneuertem frischem Brunnenwasser neun Tage lang eingewässert, dann in reichlichem kaltem Wasser zugesetzt, zum Kochen gebracht, abgegossen, mit anderem siedendem Wasser abermals einige Minuten gekocht und in nochmals gewechseltem Wasser endlich völlig weichgekocht, so daß sie von einer hineingesteckten Nadel leicht abfallen. Man legt sie nun über Nacht in kaltes Wasser und schüttet sie am folgenden Morgen zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf ein Schock Nüsse klärt man 1 Kilogramm Zucker, gießt eine knappe Obertasse Weinessig zu dem Syrup, bringt ihn aufs Neue zum Sieden, kocht die Nüsse, sowie 16 Gramm ganzen Zimmt und 8 Gramm Nelken 8—10 Minuten mit darin, schüttet sie in eine Terrine, schichtet sie nach acht Tagen in die Gläser, wobei man die Gewürze auf den Boden legt, kocht den Syrup nochmals auf, läßt ihn erkalten, schüttet ihn über die Nüsse und überbindet die Büchsen mit Blase.

Nüsse einzumachen auf französische Art. Die Nüsse werden durchstochen, in täglich erneuertem Wasser 10—12 Tage eingewässert, so lange blanchirt oder in mehrfach gewechseltem Wasser zum Kochen gebracht, bis sie weich sind, in kaltem Wasser zwölf Stunden abgekühlt, gut abgetropft, in eine Terrine gelegt und mit geläutertem ausgekühltem Zucker übergossen, den man noch drei- bis viermal abschüttet, aufsiedet und nach dem Erkalten wieder darüber gießt, worauf man die Nüsse sammt dem Syrup in die Büchsen füllt, überbindet und aufbewahrt. Das Verfahren ist ganz das nämliche wie bei uns, nur daß die Gewürze weggelassen werden.

Nüsse weiß einzumachen. Die Früchte werden in demselben Stadium der Reife abgenommen, wie oben bezeichnet worden, doch wählt man die größten und schönsten aus, schält ringsherum die grüne Schale dünn bis auf das Weiße ab und legt sie in frisches Wasser. Indessen macht man möglichst weiches Wasser, am besten Regenwasser, mit einem Löffel fein gestoßenem Alaun siedend, kocht die Nüsse darin so weich, daß sie beim Durchstechen mit einer Nadel von dieser herabfallen, legt sie in frisches Wasser und preßt den Saft einer Citrone darauf, damit sie völlig weiß bleiben. Sobald sie ganz kalt geworden sind, legt man sie in eine andere Schüssel, übergießt sie mit dünnem, ausgekühltem Läuterzucker (man nimmt das gleiche Gewicht Zucker wie Nüsse), gießt am folgenden Tage den Syrup ab, siedet ihn etwas stärker ein, schäumt ihn gut ab, läßt ihn abermals kalt werden und schüttet ihn über die Nüsse, die man mit Papier zudeckt. Dieses Verfahren wiederholt man noch vier Tage nacheinander, fügt aber am sechsten Tage etwas frisch geklärten Zucker hinzu und kocht den Syrup zum Breitlauf, läßt die Nüsse einigemal darin aufwallen, nimmt sie heraus, legt sie in die Büchsen, siedet den Zucker bis zur großen Perle und gießt ihn nach völligem Erkalten über die Früchte, welche nunmehr überbunden und aufbewahrt werden. Läßt man den Zucker-Syrup nicht jedesmal vor dem Uebergießen kalt werden, so bleiben die Nüsse nicht weiß.

Nuß-Eis. Nachdem man 250 Gramm Wallnußkerne gebrüht, geschält und mit etwas Rahm feingestoßen oder zerrieben hat, läßt man eine Schote Vanille in 1 Liter Rahm über dem Feuer gehörig ausziehen, vermischt den Rahm mit zehn bis zwölf Eidottern und 330 Gramm gestoßenem Zucker, rührt dann über gelindem Feuer eine Crême ab, mengt die gestoßenen Nüsse hinzu und füllt Alles in die Gefrierbüchse.

Nuß-Fülle zu Backwerk. Man läutert 125 Gramm Zucker mit 1/8 Liter Wasser, thut 200 Gramm abgeschälte, mit etwas Rahm fein gestoßene Wallnußkerne, einen halben Theelöffel Zimmt oder ein wenig gestoßene Vanille, nebst 50—60 Gramm feingehacktem Citronat hinzu und verrührt Alles zu einer dicken, feuchten Masse. — Oder man läßt 1/4 Liter Honig unter fleißigem Umrühren aufkochen, mischt 200—250 Gramm geschälte, feingestoßene oder gehackte Wallnußkerne, ein wenig Zimmt, Nelken, gehackte Citronenschale, einen Löffel Rum und so viel Rahm oder Wein hinzu, daß die Fülle geschmeidig genug zum Bestreichen des Teiges wird. — Zuweilen stößt man auch nur die abgeschälten Nußkerne und befeuchtet sie dabei mit gezuckertem Rahm, in dem man zuvor etwas Vanille ausgekocht hat.

Nuß-Ketchup, s. Ketchup.

Nuß-Koch. 100 Gramm frische Butter werden mit sechs Eidottern zu Schaum gerührt, mit 125 Gramm gestoßenem Zucker und 125 Gramm geschälten und gestoßenen Wallnußkernen eine halbe Stunde nach einer Seite hin verrieben, hierauf mit etwas Zimmt und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone nebst dem steifen Schnee von sechs Eiweißen gemischt, wonach man die Masse in eine gebutterte, mit Zucker ausgestreute Form füllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze bäckt.

Nuß-Krapfel. 125 Gramm Zucker, 125 Gramm frische, abgeschälte und mit etwas Rahm gestoßene Wallnußkerne und fünf bis sechs Eidotter verrührt man eine Stunde lang nach einer Seite hin, dann mischt man den Schnee von drei bis vier Eiweißen und 30 Gramm geriebene Semmel hinzu und bäckt die Masse in einer langen, flachen, gebutterten Blechform oder in einer butterbestrichenen Kapsel von steifem Papier. Hierauf schneidet man das Gebäck in schräge oder gerade Vierecke, legt auf jedes in die Mitte einen halben, geschälten Wallnußkern und überzieht die Oberfläche mit Citronen-Glasur, die man im Ofen übertrocknet. — Oder man rührt 125 Gramm Butter schaumig, mischt 125 Gramm Zucker, ebensoviel Mehl, 125 Gramm gestoßene Nüsse, ein ganzes Ei, ein Dotter, etwas gestoßenen Zimmt und Nelken hinzu und verfährt im Uebrigen wie oben.

Nuß-Kuchen. Aus einem mürben Hefenteig von 1/2 Kilogramm Mehl, 250 Gramm Butter, fünf bis sechs Eidottern, 36 Gramm in lauwarmem Rahm aufgelöster Preßhefe und vier Löffeln saurem Rahm nebst etwas Zucker und Salz, den man dreimal auftreibt, wieder zusammenlegt und im Warmen gut aufgehen läßt, rollt man einen mäßig dicken oder zwei dünne Kuchen aus, bestreicht den einen fingerstark mit Nußfülle, streut Rosinen darüber, bepinselt den Rand mit geschlagenem Ei, deckt den zweiten Kuchen darauf, läßt ihn noch etwas aufgehen, überstreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt den Kuchen bei mittlerer gleichmäßiger Hitze. — Oder man belegt ein Kuchenblech mit nicht zu dick aufgerolltem Mürbteig oder Blätterteig, bereitet eine Fülle aus 250 Gramm feingestoßenen, geschälten Nüssen, 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben großen Citrone, zwei Eiern und acht Eßlöffeln Rahm, mischt dies Alles gehörig durcheinander, vertheilt es auf dem Kuchen und bäckt ihn schön goldgelb. — Noch anders ist folgendes Verfahren: 100 Gramm frische Butter werden zu Schaum gerührt, mit zwei Eiern, zwei Dottern, 125 Gramm Zucker und 130 Gramm feinem Mehl vermischt, in ein Tortenblech gefüllt, mit einer gut verrührten Fülle von zwei Eiweißen, 100 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone und 80 Gramm feingestoßenen, mit Rahm angefeuchteten Nüssen überstrichen und der Kuchen dann langsam bei mäßiger Hitze gebacken.

Nuß-Liqueur. 1/2 Kilogramm um Johanni oder spätestens in den ersten Tagen des Juli gepflückte grüne Wallnüsse, die sich nach allen Richtungen hin leicht durchstechen lassen, werden in kleine Stücke geschnitten oder im Mörser zerstampft und in einen Steinkrug oder eine große Flasche gethan, wo man sie mit 2 1/4 bis 2 1/2 Liter feinem Cognac oder sehr reinem und gutem Branntwein übergießt, 4 Gramm gröblich zerstoßenen Zimmt und 4 Gramm Nelken hinzufügt und Alles 6—8 Wochen ziehen läßt, indem man die fest verkorkte Flasche bisweilen hin und her schüttelt. Dann seiht man den Branntwein durch, klärt 1/2 Kilogramm Zucker mit 1 Liter Wasser bis zum Breitlauf, mischt den Syrup zu dem Liqueur, filtrirt denselben und füllt ihn auf Flaschen. — Oder man thut 1/2 Kilogramm kleingeschnittene, zerstoßene grüne Nüsse nebst 2 Liter feinem Branntwein in eine Flasche, läßt die Flüssigkeit 14 Tage in der Sonne destilliren, seiht sie durch, gießt sie in eine andere Flasche, fügt 15 Gramm Zimmt und 7 Gramm grobgestoßene Nelken hinzu, läßt sie nochmals 8 Tage in der Sonne stehen, kocht 375 Gramm Zucker mit 1 Liter Wasser zum Breitlauf, gießt ihn zu dem Liqueur, filtrirt diesen, zieht ihn auf Flaschen und läßt ihn mindestens 6 Monate lagern, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Nuß-Marmelade zur Füllung von Backwerk und Bereitung von Mehlspeisen. Zwei Schock frische reife Wallnüsse werden von der Schale befreit und abgehäutet, unter Hinzufügung von etwas süßem Rahm fein gestoßen und in einem Reibnapf glatt verrieben, zu 1/2 Kilogramm geläutertem, gehörig abgeschäumtem Zucker gethan, gut damit verkocht und in Gläsern aufbewahrt.

Nuß-Mehlspeise. Man röstet 200 Gramm geriebene Semmel mit 160 Gramm Butter gelb, fügt 1/2 Liter Rahm und 150 Gramm Zucker hinzu und kocht hiervon unter beständigem Umrühren einen steifen Brei, den man in eine Schüssel ausschüttet, erkalten läßt und mit zehn Eidottern, der abgeriebenen Schale einer kleinen Citrone, 90 Gramm geschälten und gestoßenen Wallnußkernen, einer Prise Salz, einigen kleingeschnittenen eingemachten Nüssen sowie dem steifen Schnee von den zehn Eiweißen vermischt, worauf man die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgestreute Form füllt, 1 1/2 Stunden im Wasserbade kocht und auf eine Schüssel stürzt; man servirt eine Vanille-, Caramel- oder Maraschino-Sauce dazu. — Eine andere, sehr schmackhafte Nuß-Mehlspeise bereitet man auf folgende Weise: 200 Gramm feines Mehl werden in etwas kaltem Rahm glatt gerührt, worauf man unter fortdauerndem Umrühren noch 1/2 Liter süßen Rahm hinzugießt und das Ganze über gelindem Feuer zu einem steifen Brei kocht, bis derselbe sich vom Casserol ablöst. Dann reibt man 200 Gramm geklärte Butter zu Schaum, thut nach und nach acht bis zehn Eidotter, 200 Gramm Zucker, 250 Gramm geschälte und mit etlichen Eidottern oder etwas Rahm im Reibnapf fein zerriebene Wallnüsse, eine Prise Salz und den steifen Schnee sämmtlicher Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, kocht die Speise eine Stunde im Wasserbade und giebt

sie mit einer der oben bezeichneten Saucen zu Tisch.

Nuß-Mehlspeise, kalte. 250 Gramm geschälte frische Wallnüsse stößt man mit 1/4 Liter fettem süßem Rahm und preßt sie mehrmals durch ein in kochendem Wasser gebrühtes Tuch, wie Mandelmilch; hierzu mischt man 16 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine, 125 Gramm Zucker und 3/4 Liter zu Schaum geschlagenen Rahm, füllt Alles in eine mit Biscuit ausgelegte Schale oder Schüssel und läßt die Speise auf Eis starr werden.

Nuß-Pudding. 200 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit acht Eidottern, zwei ganzen Eiern, 200 Gramm gestoßenem Zucker, 250 Gramm geschälten und mit Milch gestoßenen Wallnußkernen, 250 Gramm geriebenem Mundbrod, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einer Prise Salz und einer Tasse süßem Rahm sowie dem festen Schnee der acht Eiweiße vermischt, wonach man die Masse in eine butterbestrichene, mit Semmel ausgesiebte Form füllt, den Pudding eine Stunde im Bain-marie kocht und mit einer Himbeer- oder Kirsch-Sauce servirt. — Eine andere Art Nuß-Pudding ist folgende: 250 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann fügt man allmählich acht bis neun Eidotter, 250 Gramm feingehackte süße Mandeln, 250 Gramm Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, drei in Milch geweichte Mundbrödchen, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die eine Hälfte der Masse in eine gebutterte, ausgestreute Form, belegt sie mit sechs in dünne Scheiben geschnittenen eingemachten Nüssen, gießt die zweite Hälfte des Teiges darüber, siedet den Pudding 1 1/2—2 Stunden im Wasserbad und giebt ihn mit Chaudeau übergossen zur Tafel.

Nuß-Putitze, steyrische. Man bereitet einen festen Hefenteig aus 250—300 Gramm feinem Mehl, 20 Gramm in Milch aufgelöster Hefe, 30 Gramm zerlassener Butter, 30 Gramm Zucker, drei Eiern, einem Dotter und einer Prise Salz, schlägt und knetet den Teig gut durch, treibt ihn zu einem fingerstarken Kuchen aus, belegt ihn nach und nach mit 100 Gramm harter, in dünne Scheibchen geschnittener Butter, legt ihn mehrmals zusammen und treibt ihn auf, läßt ihn an einem nicht zu warmen Ort aufgehen, rollt ihn dann zu einer großen oder mehreren kleineren Putitzen in Gestalt von länglich viereckigen Kuchen dünn aus, bestreicht dieselben mit Nußfülle, rollt sie zusammen und legt sie schneckenförmig zusammengedreht in ein gebuttertes Casserol oder eine Form, läßt sie noch eine Weile gehen, überstreicht die Oberfläche mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei nicht zu starker Hitze schön hellbraun. Häufig macht man den Teig auch aus 1 Liter feinem Mehl, 20 Gramm aufgelöster Hefe, zwei Eidottern, 45 Gramm geklärter Butter, 1/4 Liter Milch, etwas Zucker und Salz, schlägt ihn mit dem Rührlöffel, bis er Blasen wirft, arbeitet jedoch keine Butter weiter hinein, sondern läßt ihn aufgehen, treibt ihn dünn aus, bestreicht ihn mit der Fülle und verfährt im Uebrigen ganz nach obiger Angabe.

Nuß-Salat, französischer. Man pflückt die Nüsse, sobald sich die Kerne und bevor sich die Steinschalen gebildet haben, so daß sie sich noch leicht mit einer Nadel durchstechen lassen, schält die äußere und innere Schale bis zu den Kernen ab, legt letztere in eine Schüssel, gießt ein wenig gutgemischte Salat-Sauce aus einem hartgekochten, zerriebenen Eidotter, einem Theelöffel Senf, einer Prise Salz, ein wenig weißem Pfeffer und feingestoßenem Zucker, einem tropfenweise hinzugerührten Eßlöffel Oel, sechs Eßlöffeln dickem Rahm und zwei Eßlöffeln Essig darüber, schwenkt Alles gut um und servirt den Salat sofort.

Nuß-Strudel. Nachdem man einen Strudelteig aus 1/2 Liter feinem Mehl, einem Ei, etwas Salz und lauwarmem Wasser mit den Händen tüchtig durchgearbeitet hat, läßt man ihn eine gute halbe Stunde unter einer gewärmten Schüssel ruhen, breitet ein Tuch über einen Tisch, bestäubt es mit Mehl, treibt den Teig erst mit dem Nudelholz aus, legt ihn auf das Tuch und zieht ihn mit beiden, in Mehl getauchten Händen so dünn als möglich aus. Nun rührt man 70 Gramm Butter mit vier Eiern zu Schaum, streicht dies auf den Strudelteig, streut eine Mischung von 70 Gramm Zucker, etwas gestoßenem Zimmt und 100 Gramm feingehackten, geschälten Nüssen darüber, rollt den Strudel zusammen, legt ihn in ein butterbestrichenes Casserol, überstreicht ihn oben darauf mit fettem Rahm oder zerlassener Butter, bäckt ihn bei mäßiger Hitze, schüttet, nachdem er halb gar gebacken, 1/8 Liter siedenden Rahm darüber, bestreut ihn beim Anrichten mit Zucker und servirt eine Rahm-Sauce dazu.

Nuß-Torte. Auf 1/2 Kilogramm Zucker reibt man die Schale einer schönen Citrone ab, stößt den Zucker, rührt ihn mit acht ganzen Eiern und acht Dottern zu Schaum, fügt 375 Gramm geschälte und sammt sechs bitteren Mandeln mit etwas Rosenwasser fein gestoßene Wallnußkerne hinzu, verrührt die Masse eine halbe Stunde lang, mengt 200 Gramm geriebenes Weißbrod, eine Prise Salz und den festen Schnee der acht Eiweiße darunter, füllt Alles in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Tortenform, läßt die Torte bei mittelmäßiger Hitze eine Stunde backen und dann vollständig auskühlen. Nachdem dies geschehen, schneidet man sie mit einem scharfen Messer in zwei gleiche Boden, bestreicht den einen dick mit Aprikosen- oder Kirschen-Marmelade oder mit 1/2 Liter zu festem Schaum geschlagenem Rahm, den man mit Vanillezucker und 16 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt und eine Viertelstunde auf Eis gestellt

hat, legt den zweiten Boden darüber und verziert ihn ebenfalls mit dem erstarrten Rahmschaum. Hat man zwei Tortenbleche, die etwa 3—4 Centimeter hoch sind, so thut man besser, aus der Masse zwei dünne Boden zu backen, weil das Auseinanderschneiden des einen dicken Bodens nicht immer nach Wunsch gelingt. — Auf andere Art stellt man eine Nuß-Torte her, indem man 250 Gramm geschälte Wallnüsse mit zwei Eiweißen oder etwas süßem Rahm stößt, mit 250 Gramm Zucker, zehn bis zwölf Eidottern, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone eine reichliche halbe Stunde verrührt, mit dem Schnee von acht Eiweißen, einer Prise Salz und 100 Gramm geriebenem Mundbrod, das man mit Rum befeuchtet hat, mengt und die Masse dann in zwei ziemlich flachen Tortenblechen bäckt. Man setzt die beiden Boden mit Aprikosen-Marmelade zusammen und überzieht den oberen mit Vanille-Glasur. — Oder man stößt 70 Gramm frische Nüsse und 70 Gramm geschälte süße Mandeln mit etwas Rahm, verrührt sie mit 200 Gramm Zucker, zehn Eidottern, ein wenig Salz, dem Schnee von sechs Eiweißen und 100 Gramm feinem Mehl, bäckt die Masse in zwei Tortenreifen bei leidlicher Hitze, setzt die beiden Boden mit Rahmschaum, den man mit Zucker, gestoßener Vanille und feingehackten Nüssen vermischt hat, zusammen und streicht oder spritzt dieselbe Fülle oben darauf. Auch verwendet man häufig halbe, geschälte und in Bruchzucker candirte Wallnußkerne zur Verzierung der Torte, um sie als Nuß-Torte kenntlich zu machen.

Obers, süddeutsche Benennung für Rahm.

Oblaten oder Eisenkuchen, s. auch Eisenkuchen. Man zerläßt 1/2 Kilogramm sehr frische Butter, rührt dieselbe zu Schaum, mischt hierauf nach und nach zehn ganze Eier, 375 Gramm Zucker und einen Theelöffel Zimmt sowie 1/2 Kilogramm feines Mehl hinzu, füllt einen Löffel von der Masse in das erhitzte Oblateneisen, das man mit etwas in ein dünnes Läppchen gebundener Butter ausgestrichen hat, klappt das Eisen fest zusammen und bäckt die Oblaten über hellem Feuer (Ringfeuer auf einem Herd) von Holz oder Holzkohlen auf beiden Seiten hellbraun. — Oder man rührt 125 Gramm Butter schaumig, thut zwei ganze Eier, drei Dotter, 125 Gramm Zucker, 4 Gramm Zimmt und 250 Gramm Mehl hinzu, verdünnt die Masse mit etwas süßem Rahm und bäckt die Oblaten auf angegebene Art. — Anstatt des gerührten Oblaten-Teiges macht man häufig auch einen geschlagenen oder gequirlten Teig, indem man z. B. 1/2 Liter Rahm, drei Eier, 100 Gramm Zucker, einen Theelöffel Zimmt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und 375 Gramm Mehl recht glatt verquirlt und die Masse löffelweise in dem butterbestrichenen Oblateneisen bäckt. — Vortrefflich ist auch folgendes Recept: Ungefähr 3/8 Liter süßer Rahm, vier Eier, 125 Gramm fein gesiebter Zucker, etwas Zimmt und Salz nebst 250 Gramm Mehl werden zu einem dünnflüssigen Teige vermischt, aus dem man dünne, hellbraune Oblaten bäckt; hat man alle fertig gebacken, so bestreicht man je zwei und zwei mit weicher Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, legt sie mit den bestrichenen Seiten auf einander und drückt sie fest zusammen, um sie dann zum Thee zu serviren.

Oblaten, gefüllte. 1/2 Kilogramm sehr feines Mehl wird mit 1 Liter Rahm oder guter Milch ganz glatt verrührt, mit 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und einem Theelöffel Salz vermischt und der Teig löffelweise zu Oblaten verbacken, die man jedesmal, wenn sie aus dem Eisen kommen, zwischen zwei saubere runde Holzdeckel legt, damit sie ihre ebene Fläche bewahren. Wenn alle fertig sind, reibt man 125 Gramm geschälte, im Ofen übertrocknete Mandeln auf dem Reibeisen, vermischt sie mit 125 Gramm gestoßenem Zucker und etwas Zimmt, bestreut eine Oblate damit, deckt eine andere darüber, legt beide zusammen nochmals in das heiße Eisen und hält dasselbe einige Secunden über das Feuer, so daß der dazwischengestreute Zucker schmilzt, ohne jedoch zu verbrennen. Ebenso kann man mit Vanillezucker gewürzten Eiweißschnee dünn zwischen je zwei Oblaten streichen und dieselben dann einen Moment in dem Eisen über das Feuer halten. Solche gefüllte Oblaten halten sich wochenlang hart und bilden eine sehr angenehme Zugabe zu Thee oder Wein; ebenso kann man sie zu Eis oder Gelée reichen.

Oblaten-Krapfel. Aus gewöhnlicher Back-Oblate sticht oder schneidet man runde oder viereckige Stücke aus, bestreicht sie dick mit Kirsch-, Himbeer- oder Hagebutten-Marmelade, legt je zwei und zwei über einander, taucht sie in einen Ausbackteig mit Wein oder einen mit Eiern verdünnten Brandteig (s. d.), bäckt sie in heißem Schmalz und bestreut sie mit Zucker. Am vorzüglichsten ist folgender Teig zum Eintauchen für diese Krapfen geeignet: Man setzt 1/2 Liter Weißwein mit einem nußgroßen Stück frischer Butter und 60 Gramm Zucker zum Feuer und rührt, sobald der Wein kocht, so viel feines Mehl hinein, daß ein dicker Brei entsteht, den man so lange unter fortgesetztem Umrühren verkocht, bis er sich vom Casserol ablöst. Hierauf schüttet man ihn in eine Schüssel und vermischt ihn mit mehreren Eiern zu einem flüssigen Teig.

Oblaten von saurem Rahm, s. Eisenkuchen von saurem Rahm.

Oblaten von Sandteig. 250 Gramm frische Butter werden ausgewaschen, zu Schaum gerieben und allmählich mit drei ganzen Eiern vollständig verrührt; hierauf mischt man 250 Gramm feingesiebten Zucker löffelweise und abwechselnd mit sechs Eßlöffeln kaltem Wasser, etwas gestoßene Vanille oder die abgeriebene Schale von einer Citrone und so viel feines Mehl hinzu, daß der Teig, wenn man etwas davon in die Hand nimmt, durchaus nicht mehr daran hängen bleibt, was man mehrmals versuchen muß. Hat er den gewünschten Grad von Festigkeit erlangt, ohne doch zu fest zu sein, so dreht man wallnußgroße Kugeln aus dem Teig, legt immer eine auf einmal in ein rundes, mit einem flachen Muster versehenes, gut ausgestrichenes und erhitztes Eisen, drückt dasselbe fest zusammen und bäckt die Oblaten auf beiden Seiten hochgelb.

Obst, s. Früchte.

Obst frisch aufzubewahren, s. Früchte frisch aufzubewahren, sowie: Aufbewahrung.

Obst zu backen oder zu trocknen, s. bei den verschiedenen Obstarten.

Obst-Biscuit. Man thut 1½ Kilogramm frische Himbeeren oder ausgesteinte Kirschen in einen Steintopf, den man in einem Gefäß mit siedendem Wasser so lange kochen läßt, bis fast aller Saft aus den Früchten gezogen ist; nachdem man den Saft abgeseiht hat, reibt man den Fruchtbrei durch ein Haarsieb, vermischt ihn mit dem gleichen Gewicht feingesiebtem Zucker und verrührt Beides so lange, bis die Masse ganz trocken erscheint. Dann füllt man die Masse in Papierkapseln und trocknet sie langsam auf einem Blech im halb ausgekühlten Ofen, bis beim Daraufdrücken mit dem Finger kein Eindruck mehr zurückbleibt. Der Obstsaft wird zur Bereitung von Gelée u. dergl. benützt.

Obst-Branntwein. Ein durch die geistige Gährung und nachherige Destillation aus dem Saft irgend einer Obstart erhaltener Branntwein; die berühmtesten und am häufigsten im Handel vorkommenden Obst-Branntweine sind das Baseler und Schwarzwälder Kirschwasser und der ungarische Pflaumenbranntwein oder Sliwowitz.

Obst-Essig, s. Essig.

Obst, gebackenes, zu kochen, s. Backobst.

Obst-Gelée. Man zerschneidet 45 Gramm Gelatine in kleine Stückchen, thut sie in ¼ Liter kaltes Wasser, läßt sie unter gehörigem Abschäumen zum Kochen kommen und leise fortkochen, bis sie völlig aufgelöst ist, gießt hierauf eine Flasche Weißwein und eine halbe Flasche Obstsaft, halb Kirsch- und halb Himbeer-Saft zu, thut, falls der Saft mit Zucker eingekocht ist, nur 125 Gramm Zucker sowie die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone daran, verrührt Alles gehörig, seiht das Gelée durch ein Tuch und füllt es in eine Schale oder Form, um es auf Eis oder in sehr frischem Wasser erstarren zu lassen.

Obst-Käse, s. Frucht-Käse.

Obst-Klöße von gebackenem Obst. Gebackene Pflaumen, Kirschen oder Birnen, häufig auch eine Mischung von zwei oder drei dieser Obstarten werden in halb Wasser, halb Weißwein mit wenig Zucker beinahe weichgekocht, dann ausgekernt und feingehackt, worauf man sie mit geriebener Semmel, von der man die Hälfte in Butter gelb geröstet, etwas Zucker, Zimmt, einer Prise gestoßenen Nelken, ein wenig gehackter Citronenschale und zwei Eiern zu einem Teig verrührt, den man zu Klößen formt. Die Klöße werden in Butter hellbraun gebacken und mit der noch etwas eingekochten Sauce von dem gebackenen Obst zu Tisch gegeben.

Obst-Kuchen, s. bei den einzelnen Obstarten.

Obst-Pasten, s. Frucht-Käse.

Obst-Pudding. Ein reichliches Kilogramm Semmel wird von der Rinde befreit, in Stücke geschnitten, in 1 Liter Milch eingeweicht und mit dieser sowie 125 Gramm Butter über gelindem Feuer so lange verrührt, bis der Brei sich vom Gefäß ablöst. Nachdem er etwas ausgekühlt ist, mischt man zehn Eidotter, 200 Gramm gestoßenen Zucker, einen gehäuften Theelöffel Zimmt und die abgeriebene Schale von einer Citrone, sowie den steifen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse schichtweise mit in Scheiben geschnittenen, dick eingezuckerten Aepfeln, Kirschen oder ausgekernten Pflaumen in eine butterbestrichene Form, läßt den Pudding 2 Stunden im Wasserbade kochen und bestreut ihn beim Anrichten mit Zucker.

Obst-Sauce, s. bei den einzelnen Obstarten.

Obst-Wein, s. bei den verschiedenen Obstarten.

Ochse, s. bei Rind.

Ochsenaugen, s. v. w. Setzeier oder Spiegeleier, Eier auf Butter, s. d.

Ochsenaugen, gebackene. Man rührt sechs Eidotter mit 200 Gramm Zucker und etwas feingestoßener Vanille zu Schaum und mischt 90 Gramm feines Mehl sammt dem Schnee der Eiweiße hinzu; hierauf treibt man einen gut bereiteten Mürbteig zwei Messerrücken stark aus, sticht thalergroße Rundungen davon ab, belegt dieselben in der Mitte mit einem Löffel voll von der gerührten Masse und bäckt die Ochsenaugen auf einem Blech bei gelinder Hitze. Anstatt des Mürbteiges werden zuweilen auch rundgeschnittene Stücke von Backoblaten dazu verwendet.

Ochsengaumen zu kochen. Die Ochsengaumen werden zuerst in lauwarmem Salzwasser mehrere Stunden gewässert, damit sie gehörig ausbluten, worauf man sie mit den Händen mehrfach ausdrückt, dann ablaufen läßt und in einem Casserol mit kaltem Wasser zusetzt. Das Wasser muß sich langsam nach und nach erhitzen; bevor es zum Kochen gelangt, nimmt man die Gaumen heraus, schabt mit einem scharfen Messer die harte Haut davon ab, spült sie in kaltem Wasser und setzt sie dann abermals mit reichlichem Wasser zum Feuer, schäumt sie beim Kochen gut ab, thut Salz, etwas Rindertalg, Wurzelwerk und ein Kräuterbündelchen hinzu und läßt sie zugedeckt ganz langsam 8—10 Stunden kochen und in ihrer Brühe auskühlen, worauf man sie in Scheiben schneidet und nach Angabe weiter zurichtet; vier bis fünf Gaumen genügen zu einer größeren Schüssel.

Ochsengaumen mit Champignons. Nachdem drei bis vier Ochsengaumen auf oben beschriebene Art weichgekocht sind, zieht man die Haut davon ab, läßt die Gaumen erkalten und schneidet sie in feine Scheibchen; in ½ Liter weißer Coulis oder kräftiger, heller Fleischbrühe, die mit einer weißen Mehlschwitze und einem Glase Weißwein langsam verkocht worden ist, läßt man eine gute Obertasse voll kleiner, in Butter und Citronensaft gedünsteter Champignons einmal aufkochen, thut die Ochsengaumen-Scheibchen hinein, dämpft sie kurze Zeit darin, legirt die Sauce mit zwei bis drei Eidottern und etwas Citronensaft, würzt sie mit ein wenig weißem Pfeffer und giebt das Gericht, mit Semmel-Croutons garnirt, zu Tisch.

Ochsengaumen mit Curry-Sauce. Man wässert und kocht drei bis vier Ochsengaumen, häutet sie ab, preßt sie zwischen zwei Schüsseln und schneidet sie nach dem Erkalten in viereckige Scheibchen; dann dämpft man drei in Scheiben geschnittene Zwiebeln und einen ebenfalls zerschnittenen säuerlichen Apfel in einem gut zugedeckten Casserol mit 60 Gramm zerlassener Butter weich und weiß, mischt einen halben Eßlöffel Currypulver mit ¼ Liter kräftiger Fleischbrühe oder brauner Coulis, gießt diese in das Casserol zu den Zwiebeln u. s. w., fügt einen Theelöffel Essig, einen Theelöffel Cognac, ein kleines Stück Zucker und ein wenig Salz und Pfeffer nebst den Ochsengaumen-Scheiben hinzu, dämpft Alles eine halbe Stunde bei gelindem Feuer, nimmt die Fleisch-Scheiben heraus, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit einem Theelöffel Reismehl und einem Eßlöffel Champignon-Ketchup, legt das Fleisch wieder hinein, und läßt es noch eine halbe Stunde leise darin fortkochen, worauf man die Ochsengaumen sammt der Sauce in einem Rand von körnig, wie zu jedem Curry-Gericht, gekochtem Reis servirt.

Ochsengaumen aux fines herbes. Nachdem man die erforderliche Anzahl Ochsengaumen gewässert, blanchirt und von der Haut gesäubert hat, kocht man sie in einer Marinade von 3½ Liter Wasser, 1 Liter Weißwein, ½ Liter Essig, einem Lorbeerblatt, zwei Citronenscheiben, einem Eßlöffel Salz, acht Pfefferkörnern, sechs Nelken, einigen Zwiebel- und Möhrenscheiben langsam vollständig weich, läßt sie darin auskühlen, preßt sie zwischen zwei Bretern oder Schüsseln und schneidet sie in gleichmäßige dünne Scheiben. Hierauf hackt man fünf bis sechs Chalotten und eine Handvoll Petersilie, sechs bis acht Champignons sowie vier bis fünf geschälte Trüffeln, dünstet Alles in frischer Butter weich und kocht die Kräuter dann mit ½ Liter brauner Coulis und einigen Löffeln Kalbs-Jus langsam eine halbe Stunde durch, schäumt und fettet die Sauce gut ab, würzt sie mit Salz und dem Saft einer Citrone, thut die Ochsengaumen-Scheiben hinein, läßt sie darin heiß werden und garnirt sie beim Aufgeben mit gerösteten Semmel-Croutons.

Ochsengaumen, gebacken. Die völlig weichgekochten und gehäuteten Gaumen werden zwischen zwei Schüsseln gepreßt und nach dem Auskühlen in 6 Centimeter lange, 3 Centimeter breite Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Zuweilen legt man die in Scheiben zertheilten Gaumen auch eine Stunde lang in eine pikante Marinade von einigen Löffeln Essig, zwei Eßlöffeln Provencer-Oel, einem halben Theelöffel Pfeffer, einem reichlichen Theelöffel Salz, etwas Petersilie, Schnittlauch und zwei bis drei Lorbeerblättern, taucht sie hierauf in Ei und Semmel oder einen Ausbacketeig von zwei Eidottern, einem Kochlöffel Mehl, einem Löffel feinem Oel, etwas Wein, Salz und Pfeffer, und bäckt sie in heißem Schmalz. Am geeignetsten als Beigabe zu den auf eine dieser Arten gebackenen Gaumen ist Liebesapfel-Sauce oder Sauce piquante.

Ochsengaumen au gratin. Die gereinigten, weichgekochten und abgezogenen Ochsengaumen werden in dünne Scheibchen geschnitten und mit einer dicklich eingekochten Béchamel-Sauce vermischt, in einer runden etwas vertieften Schüssel aufgehäuft, glattgestrichen, mit dem steifen Schnee von zwei Eiweißen überstrichen, mit geriebenem Mundbrod und geriebenem Parmesankäse bestreut, mit frischer, zerlassener Butter beträufelt und auf einem Dreifuß im Ofen kurze Zeit gebacken oder auch durch das Darüberhalten einer glühenden Schaufel von oben gebräunt und sogleich servirt.

Ochsengaumen mit Macaroni. Drei bis vier Gaumen werden wie gewöhnlich gewässert, blanchirt, gehäutet und weichgekocht, dann zwischen zwei Schüsseln gepreßt und nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten; hierauf thut man sie in ein Casserol, gießt ½ Liter braune Coulis und ein Glas Madeira darüber und dämpft sie eine halbe Stunde ganz langsam darin. Inzwischen siedet man 250—375 Gramm Macaroni in Salzwasser weich, häuft sie in der Mitte der

Schüssel auf, garnirt sie mit den Ochsengaumen-Scheiben und giebt die Sauce besonders dazu.

Ochsengaumen mit Sardellen-Sauce. Die weichgekochten, von der Haut befreiten und in beliebige Stücke geschnittenen Ochsengaumen werden in einer gut bereiteten Sardellen-Sauce mit Weißwein noch eine Viertelstunde gedämpft, mit einer Messerspitze Cayennepfeffer gewürzt und zu Tisch gegeben.

Ochsengaumen-Suppe. Je nach der Menge der Suppe, welcher man bedarf, siedet man vier bis sechs gewässerte, blanchirte und abgehäutete Ochsengaumen weich, preßt sie zwischen zwei beschwerten Bretern bis zum völligen Erkalten, sticht mit einer kleinen Blechform runde Stücke davon aus, schneidet dieselben in feine Blättchen und stellt sie, mit Fleischbrühe und ein wenig Madeira begossen, im Bain-marie warm. Außerdem kocht man zwei gehörig ausgewässerte und von den Häuten befreite Kalbsgehirne weich, läßt sie auskühlen, schneidet sie in würfelartige Stücke und thut sie zu den Gaumen, bereitet eine Anzahl Klößchen aus Geflügel-Farce, siedet sie eine Viertelstunde in Fleischbrühe und legt sie nebst den ausgebrochenen Schwänzen und Scheeren von etwa 30 in Salzwasser abgekochten Krebsen in die Suppenterrine. Inzwischen verrührt man drei bis vier Eßlöffel Kartoffelmehl mit kalter Fleischbrühe, gießt 4 Liter kräftige Geflügelbrühe hinzu, bringt sie unter beständigem Umrühren zum Kochen, schöpft Schaum und Fett davon ab, schüttet 1/4 Liter Rheinwein an, würzt die Suppe mit Salz und etwas weißem Pfeffer, läßt sie nochmals aufkochen und richtet sie über den Ochsengaumen-Scheiben, dem Kalbsgehirn, den Geflügelklößchen und Krebsschwänzen an.

Ochsengehirn, gebacken. Das möglichst frische Gehirn wird in mehrmals gewechseltem Wasser ausgewässert, von Haut, Blut und Nerven gesäubert und in warmem Wasser blanchirt, worauf man es in siedendem Salzwasser eine halbe Stunde leise kochen läßt, auf ein Sieb zum Ablaufen schüttet, nach dem Erkalten in Scheiben schneidet oder zu runden Klößchen formt, in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback umwendet, in heißem Schmalz bäckt oder in hellbrauner Butter auf beiden Seiten brät und so heiß wie möglich, mit Citronensaft beträufelt, servirt.

Ochsengehirn als Matelote. Ein Dutzend kleine Zwiebelchen werden geschält und in 70 Gramm frischer Butter weichgeschwitzt, mit ein wenig Mehl bestäubt und mit fast 1/2 Liter kräftiger Fleischbrühe sowie zwei Weingläsern Rothwein, einem Kräuterbündelchen, einem Lorbeerblatt, etwas Salz, einer Messerspitze Cayennepfeffer und einem Dutzend ganz kleiner Champignons eine halbe Stunde gedünstet. Inzwischen hat man zwei Ochsengehirne sehr gut ausgewässert und gesäubert, noch eine Weile in lauwarmes Wasser gelegt, ablaufen lassen, in Stücke geschnitten und in die Sauce gethan, wo man sie gut zugedeckt eine halbe Stunde über gelindem Feuer dämpft. Beim Anrichten nimmt man das Kräuterbündel und das Lorbeerblatt aus der Sauce und garnirt die Schüssel mit gerösteten Semmel-Croutons.

Ochsengehirn mit verschiedenen Saucen. Zwei Ochsengehirne werden gewässert, ausgeputzt, nochmals in kaltes Wasser gelegt und währenddem 1/2 Liter Wasser mit etwas Salz, einigen Löffeln Essig, etwas Wurzelwerk und Gewürz zum Kochen gebracht, worin man die Gehirne nebst einem Stückchen Butter und einer Messerspitze Fleischextract ganz langsam drei Viertelstunden weichdämpft. Man läßt sie in der Brühe auskühlen, schneidet sie in Scheiben und legt sie in eine Fricassée-Sauce, eine weiße Kapern-Sauce, eine Champignon- oder Kräuter-Sauce, macht sie darin wieder heiß und richtet sie, mit Semmel-Croutons garnirt, an.

Ochsengurgeln, bayrische. Man siebt 250 Gramm feines Mehl auf ein Backbret, bröckelt 125 Gramm frische Butter darüber, vermischt sie mit dem Mehl, häuft dasselbe dann auf, macht in die Mitte eine Vertiefung, thut vier Eidotter, vier bis fünf Eßlöffel sauren Rahm, einen Kaffeelöffel voll Zucker und eine Messerspitze Salz, Alles gut durcheinandergequirlt, in diese Vertiefung, verrührt das Mehl damit und wirkt einen festen Teig davon, den man mehrmals ausrollt und wieder zusammenschlägt wie einen Butterteig. Zuletzt treibt man ihn zu einer 1/2 Centimeter dicken Platte auf, schneidet viereckige Fleckchen davon aus, welche groß genug sind, um die bestimmte blecherne Ochsengurgelform gerade damit zu bedecken, legt immer je einen Teigfleck auf die Form, umbindet ihn leicht mit einem Bindfaden und taucht die an einem langen Drahtstiel mit Holzgriff befestigte Form in heißgemachtes Schmalz, bewegt sie hin und her und wendet sie rings um, daß das Gebäck auf allen Seiten gleich braun wird und der Teig über dem Bindfaden gurgelartig ausläuft. Dann löst man den Bindfaden behutsam ab, nimmt den Krapfen von der Form und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt, bindet einen neuen Teigfleck auf und fährt so fort, bis sämmtliche Ochsengurgeln gebacken sind, die man entweder lauwarm als Mehlspeise auftischt oder nach dem Auskühlen zum Kaffee reicht.

Ochsenmaul-Salat. Ein Ochsenmaul wird tüchtig gewaschen und in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt weichgekocht, was 4—6, ja zuweilen sogar 8 Stunden dauert; hierauf löst man die Knochen heraus, putzt es sauber zurecht, schneidet es in feine Scheibchen, mischt Kapern darunter und macht den Salat mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an. Noch feiner schmeckt der Salat, wenn man auch acht bis zehn gewässerte, ausgegrätete und in kleine Stückchen geschnittene Sardellen darunter mengt; den Schüsselrand

oder die Oberfläche des Salats verziert man mit hartgekochten Eiern, rothen Rüben oder Aspic.

Ochsenschweif, gedämpfter. Ein frisches, schönes Ochsenschwanzstück wird gut gewaschen, gliedweise in den Gelenken auseinandergetheilt, in etwa 5 Centimeter lange Stücke zerschnitten, eine Viertelstunde in siedendem Wasser blanchirt, eine Stunde in frischem Wasser abgekühlt und mit einem Tuche abgetrocknet. Hierauf thut man die Fleischstücke in ein Casserol, übergießt sie mit 2 Liter schwacher Fleischbrühe oder Wasser, fügt eine große, mit drei Nelken besteckte Zwiebel, drei in Scheiben geschnittene Möhren, ein Bündelchen Petersilie mit ein wenig Thymian und Basilicum sowie etwas Pfeffer und Salz hinzu und läßt das Fleisch so lange dämpfen, bis es sich leicht von den Knochen ablöst, was 3—4 Stunden dauert. Nun nimmt man das Fleisch heraus, kocht die Brühe ein, seiht sie durch, macht das Fleisch nochmals darin heiß und giebt sie über dem Fleisch auf, nachdem man sie mit etwas Citronensaft abgeschärft hat. Oder man garnirt den so gedämpften Ochsenschweif um Spinat, grüne Erbsen oder Teltower Rüben, Linsen-Purée, gedämpftes Kraut u. s. w., indem man einen Theil der Brühe zum Anmachen der Gemüse mit verwendet.

Ochsenschweif, glacirter. Das Schwanzstück wird gewaschen, gliedweise zerschnitten, blanchirt, abgekühlt und mit einem Tuche abgetrocknet; dann thut man die Stücke in ein mit Speckscheiben ausgelegtes Casserol, fügt zwei Zwiebeln, einige zerschnittene Möhren, Pastinaken, Porrézwiebeln, ein Lorbeerblatt, etliche Pfeffer- und Gewürzkörner sowie das erforderliche Salz hinzu, gießt einige Kellen Fleischbrühe und eine halbe Flasche Weißwein darüber und dünstet das Fleisch wohl zugedeckt ganz langsam weich. Nun nimmt man die Fleischstücke heraus, legt sie in eine flache Pfanne, gießt etwas von der Braisebrühe hinzu, stellt sie auf einem Dreifuß in den Ofen und läßt sie bei guter Oberhitze rasch bräunen, bestreicht sie von allen Seiten mit Fleisch-Glace, richtet sie kranzartig auf einer Schüssel an und reicht eine Madeira-Sauce oder eine Liebesapfel-Sauce dazu.

Ochsenschweif, grillirter oder auf dem Rost gebratener. Man wäscht und zertheilt den Schweif, kocht ihn eine Viertelstunde in siedendem Wasser, kühlt ihn eine Stunde in frischem Wasser, trocknet ihn ab, dämpft ihn zwei Stunden in einem bedeckten Casserol mit so viel Fleischbrühe, daß das Fleisch eben davon bedeckt ist, nimmt es dann heraus, läßt es auskühlen, bestreut es mit Pfeffer, Salz, ein wenig feingehackter Petersilie und Chalotte, taucht die Stücke in geschlagenes Ei, geriebenes Weißbrod, hierauf in geklärte Butter und abermals in Ei und Semmel und brät sie auf einem Rost oder auch in der Pfanne mit Butter auf beiden Seiten hellbraun. Man giebt Spinat, Kartoffelbrei, gedämpftes Kraut oder Liebesapfel-Sauce, Chalotten-Sauce, Sauce piquante oder Sauce tartare dazu.

Ochsenschweif als Hochepot, s. Hochepot.

Ochsenschweif als Matelote. Nachdem man 1—2 frische Ochsenschweife wie gewöhnlich zerschnitten, in 6 Centimeter lange Stücke zerlegt, in siedendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser gekühlt, abgetrocknet und mit etwas Fleischbrühe übergossen 2 Stunden langsam gedämpft hat, nimmt man das Fleisch aus der Brühe, seiht dieselbe durch, verdickt 1/2—3/4 Liter davon mit einem Stück in Mehl gerollter Butter oder einer hellen Mehlschwitze, thut 20 Stück kleine, in Butter gebackene oder gelb geschwitzte Zwiebeln und ebensoviel möglichst kleine Champignons, ein Bündelchen Petersilie, ein Reischen Thymian und Basilicum, ein Lorbeerblatt, etliche Pfefferkörner und etwas Salz hinzu, dünstet das Fleisch vollends weich darin und verkocht die Sauce mit ein bis zwei gestoßenen Sardellen und einem Glase Rothwein. Beim Anrichten schichtet man das Fleisch in der Mitte der Schüssel auf, garnirt es mit Semmel-Croutons, den Zwiebelchen und Champignons und giebt die durchgeseihte Sauce darüber auf.

Ochsenschweif mit Sauce piquante. 1—2 Ochsenschweife werden gliedweise zerschnitten, blanchirt, abgekühlt, abgetrocknet, in einem Casserol mit Fleischbrühe übergossen, mit zwei zerschnittenen Möhren, ebensoviel Zwiebeln, einem erbsengroßen Stückchen Knoblauch, einem Kräuterbündelchen, einem Lorbeerblatt, drei Nelken, etlichen Pfefferkörnern und dem nöthigen Salz weichgedämpft und dann aus der Brühe genommen. Man seiht die letztere durch, verkocht sie mit etwas brauner Mehlschwitze, einem Glase Madeira oder Weißwein, einer Prise Cayennepfeffer, 4—5 kleinen Zwiebelchen und einem gehäuften Eßlöffel voll feingehackter Pfeffergürkchen, läßt das Fleisch noch ein halbes Stündchen darin ziehen und servirt es dann mit der darüber angerichteten Sauce.

Ochsenschweif-Suppe oder Ox-tail-Soup, englische. Ein bis zwei schöne frische Ochsenschweife werden in 2 Centimeter große Stücke zertheilt, gewaschen, eine Viertelstunde in siedendem Wasser oder in Fleischbrühe abgekocht, in frischem Wasser gekühlt, abgetropft und mit einem Tuche abgetrocknet. Hierauf legt man sie mit etlichen Speck- und rohen Schinken-Scheiben, einigen Zwiebeln, Möhren, Porré, Sellerie, einem Kräuterbündel, einem Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken, 6—8 Pfefferkörnern, ein wenig Salz, nach Belieben auch einem halben Blättchen Macis in ein Casserol, gießt 1 Liter Fleischbrühe und 1/2 Liter Weißwein darüber, bringt das Fleisch langsam zum Kochen, schäumt es sorgsam ab und läßt es dann zugedeckt leise kochen, bis es ziemlich weich ist. Man nimmt das Fleisch heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, gießt

noch so viel Kraftbrühe zu, als man zur Suppe bedarf, ebenso zwei Gläser Madeira, dämpft die Schweifstücke vollends weich darin, dünstet zierlich zugeschnittene Möhren- und Rüben-Stückchen, auch Sellerie, Spargel, grüne Erbsen in Fleischbrühe weich, thut sie ebenso wie das Fleisch in die Suppenterrine und richtet die Suppe darüber an, nachdem sie mit einer Messerspitze Cayennepfeffer im Geschmack gehoben worden ist.

Ochsenschweif-Suppe, legirte. Zwei Ochsenschweife werden gewaschen, in 2 Centimeter große Stücke ertheilt und in 70 Gramm frischer Butter hellbraun gebraten, ebenso schwitzt man zwei zerschnittene Möhren, eine Rübe, zwei Zwiebeln, etwas Sellerie und 60 Gramm in Scheibchen geschnittenen, mageren rohen Schinken in der Butter gelb. Dann gießt man 1 Liter Wasser an, verrührt Alles eine Viertelstunde lang über raschem Feuer, fügt 2 Liter Fleischbrühe, ein Kräuterbündel, ein Lorbeerblatt, einen gehäuften Theelöffel Salz, einen halben Theelöffel voll Pfefferkörner, drei Nelken und ein Stückchen Zucker hinzu, dämpft das Fleisch langsam darin weich, nimmt es heraus, seiht die Suppe durch, entfettet sie, verkocht sie mit einer braunen Mehlschwitze und zwei Eßlöffeln Champignon-Ketchup nebst einem Glase Portwein oder Madeira, läßt die Fleischstücke noch 10 Minuten darin ziehen und richtet die Suppe an.

Ochsenschweif mit glacirten Zwiebeln. Nachdem der Ochsenschweif zerschnitten, blanchirt, gekühlt und in der Braise weichgedämpft worden ist, setzt man die Stücke in einem breiten Casserol wieder dicht an einander, gießt eine Kelle von der Brühe darüber und läßt dieselbe über gelindem Feuer langsam einkochen, so daß das Fleisch gebräunt und mit der Fleisch-Glace überzogen wird. Mittlerweile schält man vierundzwanzig ziemlich kleine Zwiebeln, thut sie mit 70 Gramm Butter, zwei Eßlöffeln gestoßenem Zucker und 1/4 Liter Kalbs-Jus in ein Casserol, schmort sie darin weich, gelbbraun und glänzend, schichtet sie bergartig in der Mitte der Schüssel auf und garnirt die Ochsenschweifstücke kranzartig ringsherum.

Ochsenzunge. Eine schöne, saftige Zunge gilt als das feinste, delikateste und zarteste Stück am ganzen Ochsen; sie läßt sich frisch auf vielerlei Arten zubereiten, schmeckt jedoch gepökelt oder gepökelt und geräuchert noch weit besser als frisch, namentlich wenn sie nicht zu scharf gesalzen und zu stark geräuchert worden ist, weshalb man sehr wohl thut, die kleine Mühe, eine Zunge selbst zu pökeln, nicht zu scheuen. Beim Einkauf wähle man sie möglichst dick, mit ziemlich glatter und nicht zu harter Haut, um sicher zu sein, daß sie jung und zart ist. Will man die Zunge frisch kochen, so schneide man zuerst den Schlund ab und wässere sie dann eine volle Stunde in reichlichem kaltem Wasser, bevor man sie mit anderem Wasser zum Feuer setzt; eine gepökelte Zunge muß man über Nacht einwässern und eine geräucherte mindestens 24—36 Stunden im Wasser liegen lassen, ehe man sie kocht.

Ochsenzungen-Coteletten, s. Coteletten, Zungen-.

Ochsenzungen-Fricassée. Eine frische Zunge wird gewässert, vom Schlund befreit, in siedendem Wasser blanchirt, in frischem Wasser abgekühlt und dann in Wasser mit einem halben Eßlöffel Salz weichgekocht, worauf man sie abzieht, in Scheiben schneidet und die größten Scheiben in Hälften zertheilt. Nun schwitzt man eine gehackte Zwiebel und zwei Löffel Mehl in reichlicher Butter hellgelb, thut kräftige Fleischbrühe, einige Citronenscheiben, etwas weißen Pfeffer, sehr wenig Muskatblüthe und ein Glas Weißwein hinzu, verkocht Alles gut, dünstet die Zungenstücke eine Viertelstunde darin, richtet sie nebst einer Anzahl in Fleischbrühe gargekochter Farceklößchen an, seiht die Sauce durch, legirt sie mit zwei Eidottern und giebt sie darüber auf.

Ochsenzunge, gebacken. Man kocht die Zunge entweder ganz frisch oder reibt sie mit Salz ein, läßt sie vierundzwanzig Stunden darin liegen, siedet sie langsam in reichlichem Wasser weich, zieht sie ab, schneidet sie in fingerstarke Scheiben, läßt sie auskühlen, kehrt sie in geschlagenem Ei, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer oder auch mit feingehackten Chalotten und Petersilie, wendet sie in geriebener Semmel und bäckt oder brät sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun, giebt sie als Beilage zu Gemüsen oder beträufelt sie mit Citronensaft und giebt eine pikante Sauce dazu.

Ochsenzunge, gebraten. Die gut gesäuberte, recht frische Zunge wird in Wasser mit etwas Salz weichgekocht, worauf man sie in der Brühe etwas auskühlen läßt, abzieht, mit ein wenig Salz und feingestoßenem Pfeffer bestreut, mit geschlagenem Ei überstreicht und mit gestoßenem Zwieback oder geriebenem Mundbrod bestreut, um sie dann in einer Pfanne mit steigender Butter auf beiden Seiten gelbbraun zu braten und zu Gemüsen oder mit einer Liebesapfel- oder Senf-Sauce zu serviren. Brät man die Zunge auf dem Rost, so kocht man sie erst weich, zieht die Haut ab, schneidet das Fleisch in fingerstarke Scheiben, bestäubt dieselben auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerlassene frische Butter, wendet sie in geriebenem Mundbrod um und brät sie wie Coteletten auf dem Rost.

Ochsenzunge, gebraten, auf französische Art. Eine gereinigte und blanchirte Ochsenzunge wird in kräftiger Fleischbrühe halb weichgekocht, von der Haut befreit, dicht mit feinen Speckstreifen gespickt, mit einem Hammel-Netz umhüllt, an den Spieß gesteckt und vollends gar gebraten, worauf man sie mit Kapern-, Chalotten- oder Liebesapfel-Sauce servirt.

Ochsenzunge, gedämpft oder braisirt. Nachdem man eine schöne frische Zunge blanchirt, gekühlt und abgetrocknet hat (bisweilen blanchirt man sie auch so lange, bis die Haut sich abziehen läßt, und spickt sie dann), legt man sie in ein langes Casserol, thut in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etliche Pfeffer- und Gewürzkörner, einige Schnitten mageren rohen Schinken oder rohes Rindfleisch und mehrere Speckscheiben, sowie das nöthige Salz hinzu, bedeckt die Zunge mit Speckscheiben, Zwiebeln und Wurzelwerk, übergießt sie mit zwei Kellen Fleischbrühe, deckt das Gefäß fest zu und dämpft die Zunge bei gelindem Feuer ganz langsam weich, häutet sie ab und verwendet die durchgeseihte, entfettete Brühe zu einer Kräuter-, Pfeffer-, Madeira-, Trüffel-, Kapern- oder Champignon-Sauce.

Ochsenzunge, gedämpft, auf englische Art. Man wässert eine recht frische Zunge eine reichliche Stunde, läßt sie ablaufen, kocht sie in viel Wasser mit etwas Salz langsam weich, zieht sie ab, bräunt einen Eßlöffel Mehl in 60 Gramm Butter, verkocht diese Mehlschwitze mit einem Theil der Zungenbrühe, einer feingehackten Zwiebel, einem Eßlöffel gehackter Petersilie, einem halben Eßlöffel Kapern, zwei ausgegräteten gehackten Sardellen, einigen Citronenscheiben und etwas Salz und Cayennepfeffer zu einer dicklichen Sauce und dämpft die Zunge noch beinahe eine Stunde darin. Dann richtet man sie auf einer erwärmten Schüssel an, läßt die Sauce mit einem Löffel Essig und einem Glase Sherry nochmals aufkochen und gießt sie über die Zunge.

Ochsenzunge gefüllt. Eine weichgekochte, abgehäutete Zunge wird der Länge nach von einander geschnitten, wonach man jede der beiden Hälften auf der Schnittseite mit einer daumenbreiten Lage von feiner Kalbfleisch-Farce (s. d.) bestreicht, die man mit Sardellen, Champignons oder Trüffeln vermischt hat. Man glättet die Farce gehörig mit einem breiten Messer, überpinselt beide Zungenhälften mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, träufelt zerlassene Butter darüber, legt sie in eine flache Pfanne, gießt etwas von der Zungenbrühe darunter, bäckt sie im Ofen auf beiden Seiten schön hellbraun und giebt sie mit Kapern-Sauce zu Tisch. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man kocht eine Zunge in Salzwasser halbweich, häutet sie ab und zerschneidet sie in schräge Scheiben, bestreicht dieselben mit geschlagenem Ei und einer pikanten, mit Trüffeln vermischten Kalbfleisch-Farce und setzt sie der Reihe nach wieder an einander, so daß die Zunge ihre ursprüngliche, nur etwas vergrößerte Form wieder erhält. Die ganze Zunge wird dann mit zerquirltem Ei überpinselt, mit geriebenem Parmesankäse und geriebenem Weißbrod bestreut, mit Butter beträufelt und zuerst in Butter bräunlich gebraten, später mit hinzugegossener kräftiger Fleischbrühe oder Coulis vollends weichgedünstet und mit Madeira-Sauce oder Kapern-Sauce servirt, wobei man sie zuweilen vor dem Anrichten igelartig mit geschälten, in feine Stiftchen gespaltenen süßen Mandeln und Pistazien besteckt.

Ochsenzunge, gekocht. Eine recht frische, starke Rindszunge wird eine reichliche Stunde gewässert, durch Reiben mit der flachen Hand von etwa anhängendem Schleim befreit und der Schlund davon abgeschnitten; dann thut man sie in einen großen, breiten Topf oder ein großes Casserol mit reichlichem kaltem Wasser, bringt sie ganz allmählich zum Kochen, schöpft allen aufsteigenden Schaum ab, thut Salz, etwas Wurzelwerk, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein kleines Kräuterbündelchen, ein halbes Dutzend Pfefferkörner und einen knappen Eßlöffel Salz hinzu, bedeckt das Gefäß und läßt die Zunge langsam etwa 3 1/2—4 Stunden kochen, versucht, ob sie weich ist, zieht die äußere Haut ab und giebt sie mit Kapern-, Sardellen-, Rosinen-, Liebesapfel- oder Pfeffer-Sauce zu Tisch, wobei man sie mit geschmorten Kartöffelchen garnirt. In Ermangelung von anderer Fleischbrühe läßt sich die durchgeseihte Zungenbrühe ganz gut zur Bereitung der Sauce anwenden.

Ochsenzunge, gepökelt. Man schneidet von einer frischen Zunge den Schlund ab, wischt sie mit einem Tuche trocken ab, ohne sie zu waschen, macht mit einem scharfen Messer mehrere Einschnitte in die äußere dicke Haut, reibt sie mit einer Handvoll Salz, zu dem man eine reichliche Messerspitze Salpeter und einen Theelöffel voll gestoßenen Zucker gemischt hat, so lange von allen Seiten tüchtig ein, bis das Salz zerflossen und in das Fleisch eingedrungen ist, läßt sie im Sommer acht bis zwölf Tage, im Winter zwei bis drei Wochen in einer zugedeckten Pfanne oder einem länglichen Casserol liegen und wendet sie täglich um. Will man sie kochen, so wässert man sie mehrere Stunden oder über Nacht in frischem Wasser ein, setzt sie dann mit reichlichem kaltem Wasser ohne Salz zu und kocht sie langsam weich, zieht die äußere Haut davon ab, legt die Zunge auf ein Bret, bedeckt sie mit einem zweiten beschwerten Bretchen und läßt sie auskühlen, um sie entweder zu Gemüsen verschiedener Art, wie Spinat, Kohl, Rosenkohl, Erbsen u. dergl., beim Mittagbrod oder zum Abendessen als Beilage zum Butterbrod aufzutischen.

Ochsenzunge, gepökelt und geräuchert. Eine auf obige Art etwa vierzehn Tage bis drei Wochen gepökelte Zunge wird 8—10 Tage in schwachen Rauch gehängt, beim Gebrauch erst 24 Stunden gewässert, dann mit kaltem Wasser zugesetzt und langsam weichgekocht.

Ochsenzunge, gepökelt und geräuchert, auf französische Art. Nachdem man die Zunge mit einem Gemisch von Salz und Salpeter

eingerieben hat, bestreut man sie mit getrocknetem und pulverisirtem Basilicum, Rosmarin, Thymian und Majoran nebst etwas Coriander, läßt sie so 10—12 Tage unter täglichem Umwenden liegen, steckt sie dann in einen gereinigten und getrockneten festen Rindsdarm und hängt sie 2 Wochen in schwachen Rauch auf.

Ochsenzunge, gepökelt oder geräuchert, in Gelée. Eine große gepökelte oder geräucherte Zunge wird weichgekocht, worauf man sie in der Brühe erkalten läßt und die Haut abzieht, die Spitze abschneidet und in dünne, ausgezackte, hahnenkammähnliche Scheiben zertheilt. In eine passende, mit feinem Oel ausgestrichene Form gießt man eine Schicht kräftiges, gut geklärtes Fleisch-Gelée, läßt es auf Eis starr werden, legt hierauf guirlandenartige Verzierungen von eingemachten grünen Bohnen, den ausgezackten Zungenspitzen-Scheiben und ebenso ausgezackten halben Citronenscheiben hinein, übergießt sie mit Gelée, legt, wenn dasselbe gestockt ist, die sauber zurechtgeputzte Zunge ein, füllt die Form vollends mit Gelée an, stellt sie auf Eis und stürzt sie später auf eine Schüssel um.

Ochsenzunge, gespickt. Eine frische Zunge wird gewässert, blanchirt und etwa 3 Stunden langsam gekocht; dann zieht man die dicke Haut ab und spickt die Oberseite der Zunge zierlich mit feinen Speckstreifen, legt sie in ein Casserol, übergießt sie mit so viel von ihrer Brühe, daß sie davon bedeckt ist, fügt ein Dutzend kleine geschmorte Zwiebelchen, etwas Pfeffer und Salz und 50 Gramm in Mehl gerollte Butter hinzu, dämpft die Zunge noch eine Stunde langsam in der Sauce, die man mit dem Saft einer halben Citrone und einem Glase Madeira oder Portwein im Geschmack hebt, und giebt Alles zusammen auf.

Ochsenzunge au gratin, auf südfranzösische Art. Eine blanchirte Ochsenzunge wird in Salzwasser weichgekocht, abgehäutet und nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten; hierauf hackt man Petersilie und ein wenig Knoblauch recht fein, belegt ein Casserol oder den Boden einer vertieften Schüssel mit dünnen Schinkenscheibchen und einer Schicht der gehackten Kräuter, auf die man einen Theil der Zungenscheiben legt, wiederholt das Ueberstreuen mit den Kräutern und das Einlegen der Zunge, die man mit Pfeffer und Salz würzt, streut geriebenes Weißbrod oben darüber, gießt etwas Fleischbrühe darauf und bäckt das Gratin auf Kohlenfeuer unter einem kohlenbelegten Deckel.

Ochsenzunge mit Parmesankäse, auf italienische Art. Nachdem man eine frische Zunge mit etlichen Speck- und Schinkenscheiben, Zwiebeln und Möhren, einem Kräuterbündel, Salz, Gewürz und einigen Löffeln Fleischbrühe oder Wasser langsam weichgedünstet hat, zieht man sie ab, läßt sie erkalten und schneidet sie in sehr dünne Scheiben; hierauf bestreut man den Boden einer vertieften Schüssel dicht mit geriebenem Parmesankäse, legt eine Schicht Zungenscheiben darauf, benetzt diese mit brauner Coulis und fährt mit abwechselnden Lagen von Käse und Zunge fort, bis letztere verbraucht ist. Die oberste Käseschicht wird mit Butter beträufelt, dann stellt man die Schüssel auf einen Dreifuß über gelindes Kohlenfeuer, legt einen kohlenbelegten Deckel darüber, bäckt die Speise eine Viertelstunde lang und giebt sie auf.

Ochsenzungen-Pastete. Eine große Zunge oder zwei kleinere werden blanchirt, mit kaltem Wasser zugesetzt, gut abgeschäumt, mit Salz, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, einem Kräuterbündelchen und etwas Wurzelwerk weichgekocht, in der Brühe ausgekühlt, abgehäutet und in Scheiben geschnitten. Nun bestreicht man eine Pastetenschüssel mit einer pikanten, aus ½ Kilogramm feingehacktem Rindfleisch, 200 Gramm Nierenfett, 200 Gramm schaumig gerührter Butter, drei Eiern, einigen Löffeln in Butter geschwitzter fines herbes, 200 Gramm geriebenem, mit Milch angefeuchtetem Mundbrod, Salz, Pfeffer und einer Prise pulverisirter Kräuter bereiteten Farce, belegt die Farce-Schicht mit Zungenscheiben und frischen, in Butter gedünsteten kleinen Champignons, fährt mit den abwechselnden Schichten fort, bis die Zunge verbraucht ist, streicht den Rest der Farce oben darüber, setzt einen Rand von Butterteig auf die Schüssel, legt einen Butterteigdeckel über die Pastete, verbindet ihn gut mit dem Rand, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Pastete drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze, um sie dann warm mit einer Champignon- oder Kapern-Sauce zu serviren. — Oder man bäckt eine Hohl-Pastete aus Blätterteig und füllt dieselbe dann mit einem Zungen-Fricassée oder einem Ragout von gekochter, in Scheiben geschnittener Zunge, Farceklößchen, Trüffeln, Champignons oder glacirten Kastanien und einer kräftigen, braunen Madeira-Sauce.

Ochsenzungen-Pastete von gepökelter oder geräucherter Zunge. Man kocht eine gewässerte, gut gepökelte oder geräucherte Zunge in Wasser gehörig weich, läßt sie in der Brühe auskühlen, häutet sie ab, schneidet die Spitze sowie das obere, lose Fleisch weg, hackt es fein, fügt 200 Gramm gehacktes Nierenfett oder geschabten Speck hinzu, ebenso 125 Gramm geriebenes Mundbrod, etwas Citronenschale, 200 Gramm frisches gehacktes Kalbfleisch, zwei geschlagene Eier, nach Belieben zwei gehackte, in Butter geschwitzte Chalotten und sehr wenig Salz, verrührt dies Alles zu einer feinen Farce und formt Fricandellen daraus, die man in Butter braun brät. Inzwischen blanchirt man ½ Kilogramm italienische Macaroni in siedendem Wasser, kocht sie eine halbe Stunde in Bouillon, schüttet sie in eine Schüssel und vermischt sie mit 200 Gramm zerlassener, frischer Butter,

125 Gramm geriebenem Parmesankäse, etwas weißem Pfeffer und einer Prise gestoßener Muskatblüthe. Eine Pasteten-Schüssel wird mit Butter bestrichen, mit abwechselnden Schichten von Macaroni, Zungenscheiben und Fricandellen belegt und die oberste, aus Macaroni bestehende Schicht mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut; dann legt man einen Teigdeckel darüber, setzt einen Teigrand auf die Schüssel, verbindet Beides gut, überpinselt es mit Ei und bäckt die Pastete eine knappe Stunde bei mäßiger Hitze.

Ochsenzungen-Ragout. Nachdem man eine schöne, frische Zunge gehörig gewässert und abgeschleimt, vom Schlund befreit und in Wasser mit etwas Salz, etlichen Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, Wurzelwerk, einer Zwiebel und einem Kräuterbündelchen weichgekocht, abgezogen und in Scheiben zerschnitten hat, kocht man die Brühe noch etwas ein und seiht sie durch. Nun schwitzt man einen Kochlöffel Mehl in Butter braun, verkocht diese Mehlschwitze mit einem Theil der Zungenbrühe und etwas brauner Kraftbrühe, fügt ein wenig Pfeffer und Salz, einige ausgekernte Citronenscheiben, ein Dutzend kleine, in Butter und Citronensaft gedünstete Champignons, ebensoviel weichgekochte Morcheln, einige in Scheiben geschnittene eingemachte Trüffeln, eine beliebige Anzahl Klößchen von Fleischfarce oder gerührtem Semmelteig, einige Eßlöffel Kapern und 250 Gramm blanchirte, in Fleischbrühe gedämpfte und in Scheiben oder Würfel geschnittene Kalbsmilch hinzu, legt die Zungenscheiben in das Ragout, läßt sie eine Viertelstunde darin dünsten und richtet an.

Ochsenzunge mit Rosinen-Sauce auf sächsische Art. Die frische, gut gewässerte, mit Salz abgeriebene und von allem am Schlund befindlichen, gelben und schwammigen Fleisch befreite Zunge wird mit Wasser, Salz, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt und ein wenig Gewürz zugesetzt und langsam weichgekocht, worauf man sie abhäutet und nett beschneidet und zurechtputzt. Dann röstet man zwei bis drei Eßlöffel feines Mehl in Butter braun, verkocht diese Mehlschwitze mit der durchgeseihten Zungenbrühe oder kräftiger Rindsbrühe und einem Glase Weißwein, einem Stückchen Zucker, 60 Gramm gereinigten Corinthen und ebensoviel gewaschenen und ausgekernten großen Rosinen, zu denen man häufig auch 30 Gramm geschälte, in Streifen geschnittene süße Mandeln thut, läßt die Zunge eine Zeitlang in der Sauce dämpfen, schärft letztere noch mit dem Saft einer halben Citrone ab, so daß sie einen angenehmen, kräftigen, süßsäuerlichen Geschmack erhält, und giebt sie über der Zunge auf, wozu man gebratene Kartoffeln nebenbei servirt.

Oelfische, auf israelitische Art. Man schuppt einen großen oder mehrere kleinere Fische, am besten Hecht oder Bars, nimmt sie aus, wäscht sie sauber, schneidet sie in Stücke und läßt diese einige Stunden mit Salz bestreut stehen. Dann belegt man den Boden eines Fischkessels mit Zwiebelscheiben und Wurzelwerk, ordnet die Fischstücke darauf und übergießt sie mit so viel Wasser, daß sie grade davon bedeckt sind, bringt sie über raschem Feuer zum Kochen, nimmt den Schaum davon ab, fügt eine große Prise grobgestoßenen Pfeffer hinzu und siedet den Fisch langsam gar. Nun macht man vier bis fünf Löffel Salatöl in einer kleinen Pfanne heiß, gießt behutsam einige Tropfen kaltes Wasser hinzu, läßt das Oel zugedeckt fünf Minuten stehen, schneidet sechs bis acht geschälte süße Mandeln in Streifchen, thut sie nebst zwei Löffeln Mehl in das Oel, röstet Beides darin braun, rührt es mit Fischbrühe klar, mischt es zu dem Fisch, läßt ihn damit und mit etwas feingehackter Petersilie aufkochen und richtet ihn an. Häufig wirft man anstatt der Mandeln auch einige Stückchen Knoblauch in das Oel, nimmt sie aber wieder heraus, sobald sie braun geworden sind.

Oel-Krapfen. 1 Kilogramm feines Mehl wird gesiebt, etwas erwärmt und in eine erwärmte Schüssel gethan, worauf man in die Mitte desselben eine Vertiefung macht und 80 Gramm mit lauwarmer Milch verrührte Hefe hineingießt; man fügt zwei Theelöffel Salz, 200 Gramm zerlassene Butter, ½ Liter Milch, vier Eier und 375 Gramm gewaschene, ausgekernte, auf dem Ofen warmgemachte Rosinen hinzu, verrührt Alles tüchtig mit dem Mehl, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, bedeckt ihn mit einem erwärmten Deckel und läßt ihn langsam aufgehen. Währenddem glüht man in einem ziemlich großen eisernen Topf ein Liter gutes Rüböl aus, indem man es kochend heiß macht und dann eine abgeschabte Möhre oder eine in Wasser getauchte Schwarzbrodrinde hineinwirft, das Oel noch zehn Minuten über dem Feuer stehen läßt, hierauf vom Feuer nimmt, auf den Herd stellt und zwei- bis dreimal mit der naßgemachten Hand etwas kaltes Wasser hineinsprengt, wonach sich ein starkes Zischen und ein brenzlicher Geruch zeigt. Sobald sich derselbe völlig verzogen hat und der Teig ordentlich aufgegangen ist, macht man das Oel aufs Neue kochend heiß, taucht einen Löffel hinein, sticht so viele kleine Ballen von dem Teig ab, als bequem nebeneinander in dem Topf Platz haben, taucht sie darin unter, dreht sie einmal mit einer Gabel um, bäckt sie auf beiden Seiten braun, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, entfettet sie auf weißem Löschpapier und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Ofen, s. Koch-Ofen.

Ofen-Grütze, russische. Man quirlt ½ Liter Gersten-Grütze mit kaltem Wasser ab, läßt sie eine Stunde in kaltem Wasser weichen und setzt sie dann mit 1½ Liter Milch und etwas Salz aufs Feuer, wo man sie unter anhaltendem Umrühren zu einem dicken Brei kocht, in eine

Schüssel ausschüttet und erkalten läßt. Hierauf rührt man nach und nach sechs bis sieben Eier, zwei bis drei Eßlöffel Zucker und etwas Zimmt hinzu, schüttet sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde recht braun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und ißt sie mit süßem Rahm. Ebenso bereitet man die Ofen-Grütze auch aus Hirse, doch muß diese erst mehrmals mit kochendem Wasser gebrüht werden, worauf man sie nochmals mit siedendem Wasser übergießt und mehrere Stunden zugedeckt stehen läßt; dann erst setzt man sie in Milch mit etwas Salz und Butter zu.

Ofenschlupfer, schwäbische. Sechs bis acht Milchbrödchen werden in Scheiben geschnitten und in eine mit Butter bestrichene Blechform gelegt, mit 125 Gramm gewaschenen Rosinen oder Corinthen, 125 Gramm geschälten, gröblich gehackten Mandeln, etwas Zimmt und feingehackter Citronenschale bestreut; dann zerquirlt man in 1 Liter Milch oder Rahm zehn bis zwölf Eier und 90 Gramm Zucker, gießt dies über die Milchbrodscheiben, legt einige Butterflöckchen oben darauf und bäckt die Speise drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

Ohrfeige. In reichlich 1/8 Liter lauwarme Milch quirlt man vier bis fünf Eidotter, einen gehäuften Eßlöffel Kartoffelmehl, eine Messerspitze Salz und etwas abgeriebene Citronenschale, schlägt den Teig tüchtig durch und mischt den festen Schnee der Eiweiße nebst einer Messerspitze Hirschhornsalz hinzu. Dann läßt man in einer glatten runden Pfanne etwas Butter zergehen, schüttet den ganzen Teig auf einmal hinein, legt einen vorher heißgemachten blechernen Deckel darauf und bäckt die Ohrfeige nur auf einer Seite, ohne die Pfanne zu rütteln, bis sie auf der Unterseite gelb oder hellbräunlich, auf der Oberseite aber trocken geworden ist, was ungefähr zehn Minuten in Anspruch nimmt. Man bestreicht den Kuchen nun mit beliebiger Obstmarmelade, Gelée oder frischem Compot, schlägt ihn übereinander und giebt ihn auf einer länglichen Schüssel zu Tisch. — Oder man bäckt zwei derartige Ohrfeigen aus dem Doppelten der Masse, überstreicht die eine dann mit Marmelade oder beträufelt sie mit dem Saft von zwei Citronen und bestreut sie dick mit Zucker, wonach man die andere darauf deckt.

Oilli oder **Oille,** eigentlich Olio, da das Wort und das Gericht aus dem Spanischen kommt; es ist übrigens nichts Anderes als eine starke Kraftbrühe aus Fleisch und Gemüsen, welche man bei Abendessen oder Tanz-Unterhaltungen in Tassen herumreicht. Man belegt den Boden eines Casserols mit Scheiben von Rindsnierenfett, thut einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 Kilogramm mageres, in Stücke geschnittenes Rindfleisch und ebensoviel derbes Kalbfleisch hinzu, gießt 1/4 Liter leichte Brühe an und läßt Alles über gelindem Feuer anbraten, bis sich Fett, Zwiebeln und der untere Theil des Fleisches leicht gebräunt haben. Dann füllt man das Gefäß bis über die Hälfte mit kaltem Wasser, bringt dasselbe zum Kochen und schöpft den Schaum sehr rein davon ab, thut etwa 1 1/2 Kilogramm halb gar gebratene Hammelkeule, ein altes, in Butter angebratenes Huhn und zwei alte Rebhühner oder einen halben alten Hasen, ebenfalls halb gar gebraten, hinzu, ebenso etwas Sellerie, Porré, Petersilienwurzel, Möhre, weiße Rübe und ein Stück von einem Welschkohlkopf, Alles sauber geputzt und in Stücke geschnitten, füllt das Geschirr vollends mit Wasser und läßt das Ganze gut zugedeckt bei gelindem Feuer ganz langsam vier bis fünf Stunden kochen. Zuletzt nimmt man das Casserol vom Feuer, stellt es eine Viertelstunde bei Seite, schöpft die sich bildende Fettdecke ab, seiht die Oilli durch ein Tuch und salzt sie erst eine Viertelstunde vor dem Gebrauch. — Auf andere Art stellt man die Oilli her, indem man ein sauber geputztes Huhn in Butter anbrät und dann nebst 1 Kilogramm halb gar gebratenem Hammelfleisch, 1 Kilogramm angebratenem Kalbfleisch und 1 Kilogramm angebratenem Rindfleisch sowie 1/2 Kilogramm magerem rohem Schinken in ein Casserol thut, mit Wasser übergießt und eine Stunde langsam kochen läßt. Man fügt nun einige Stücke Sellerie, ein halb Dutzend Möhren und weiße Rüben, etwas Porré, ein Bündel Petersilie und etliche junge Zwiebeln hinzu, füllt noch etwas Wasser nach, kocht Alles ganz langsam vier Stunden lang, entfettet die Brühe und seiht sie durch, um sie kurz vor dem Bedarf hinreichend zu salzen. — Zu der echt spanischen Olio kommt auch eine Zehe Knoblauch und einige Hände voll Garbanzos (Kichererbsen).

Okroschka, russische. Eine der beliebten, kalten russischen Suppen, die man auf verschiedenerlei Art bereitet; die gewöhnlichste ist die Okroschka aus Fleisch, wozu man übriges gebratenes Wildpret, Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schinken, Pökelfleisch und geräucherte Zunge in kleine Würfel schneidet, so daß man etwa einen gehäuften Suppenteller davon hat. Dann fügt man fünf bis sechs kleingeschnittene harte Eier, würfliggeschnittene frische oder eingelegte Gurken, feingehackten Lauch, Dill und Estragon hinzu, thut Alles in eine Suppenterrine, würzt es mit Pfeffer und Salz, gießt 1/4 Liter sauren Rahm darüber und verdünnt die Suppe mit einfachem oder moussirendem Kwas (Kißli Stschi); ganz zuletzt thut man noch ein Stück reines Eis mit in die Terrine.

Okroschka aus Fisch. 1—1 1/2 Kilogramm Fisch wird in Butter gebraten oder in Salzwasser gekocht, von Haut und Gräten befreit, in kleine Stückchen zerpflückt und in eine Terrine gethan, worauf man würfliggeschnittene frische oder gesäuerte Gurken, gehackten Dill, Schnitt-

lauch, Kerbel und Estragon, Pfeffer und Salz hinzufügt und moussirenden Kwas darübergießt.

Okroschka aus Gemüsen und Früchten. Eine Anzahl frische oder gesäuerte Gurken werden geschält und in Würfel geschnitten, ebenso gekochte Kartoffeln, rothe Rüben, grüne Bohnen, frische oder eingelegte Aepfel, eingemachte Pilze verschiedener Art, frische oder eingelegte Pflaumen, Kirschen und Weintrauben; nachdem man Alles in die Terrine gethan, verrührt man einen Löffel Senf mit etwas Salz, Pfeffer, ein wenig Provenceröl, gehacktem Dill, Schnittlauch und Petersilie, mischt 2 Liter einfachen oder moussirenden Kwas hinzu, schüttet dies über die Gemüse und Früchte und legt ein Stück Eis in die Terrine.

Oladji, russische. 750 Gramm Mehl werden mit 16 Gramm Hefe und 1/2—3/4 Liter lauwarmer Milch zu einem Teige verrührt, den man gehörig aufgehen läßt, tüchtig mit dem Rührlöffel durcharbeitet, mit einer Prise Salz, 50 Gramm Butter, vier Eidottern und dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt und nochmals gehen läßt. Dann sticht man mit einem Löffel Klöße von dem Teig, bäckt sie in einer Pfanne mit heißgemachter Butter auf beiden Seiten braun und giebt sie mit Compot oder einer Obst-Sauce zu Tisch. Häufig nimmt man anstatt der Milch auch nur lauwarmes Wasser und thut dasselbe nebst 16 Gramm Hefe zu 750 Gramm Mehl, fügt einen Löffel Zucker, 60 Gramm Butter, eine Prise Salz und die abgeriebene Schale einer halben Citrone, aber keine Eier hinzu, läßt den Teig aufgehen und verfährt wie oben. — Oder man bereitet die Oladji aus Mannagrütze, Buchweizengrütze oder Hirse, indem man 1 Liter Milch mit 250 Gramm von einer der Grützen unter fleißigem Umrühren eine Zeitlang kocht, auskühlen läßt, mit Salz, sechs Eidottern und 12—16 Gramm Hefe vermischt, zum Aufgehen hinstellt, den Schnee der Eiweiße darunterzieht und den Teig nochmals gehen läßt, worauf man mit dem Löffel Klöße davon absticht, flachdrückt und in Butter auf beiden Seiten braunbäckt, um sie mit Zucker bestreut nebst einer Obst-Sauce aufzugeben.

Olive, franz. olive, engl. olive. Die Frucht des Oliven- oder Oelbaumes, lat. Olea europaea, von dem man zwei Arten, den wilden Oelbaum (Olea oleaster) und den veredelten (Olea sativa) unterscheidet; der wilde Oelbaum wächst mehr strauchartig in bergigen Gegenden, während der veredelte, von dem die Cultur über vierzig Abarten mit verschieden geformten und gefärbten Blättern erzeugt hat, eine Höhe bis zu neun oder zehn Meter erreicht und einen dicken Stamm mit graubräunlicher Rinde hat, während die Aeste glatt und grauweißlich, die Blätter lanzettförmig, dunkelgrün, auf der Unterseite weißgrau oder silberweiß sind. Der Oelbaum besitzt einige Aehnlichkeit mit unserer Weide, gedeiht auch besser an der Meeresküste als im Inneren des Landes, hat aber sehr festes, dauerhaftes, zu Drechslerarbeiten geeignetes Holz; er bedarf eines warmen Klimas und man findet ihn in ganz Südeuropa, namentlich im südlichen Frankreich, Italien und Spanien; er soll von den Küstenländern des Mittelmeeres stammen und 680 vor Christi Geburt durch die Phönizier nach Marseille gebracht worden sein. Die länglich runden, unreif grün, im reifen Zustande schwarzbraun, blauviolett, röthlich, zuweilen selbst weißlich gefärbten Früchte haben eine lederartige Oberhaut, herbe und bitterschmeckendes, grünlichweißes, stark ölhaltiges Fleisch und einen länglichrunden, harten Stein mit weißem, ziemlich süßem Kern; übrigens sind die Früchte in Form, Farbe und Geschmack sehr verschieden und es giebt deren auch mit genießbarem Fleisch. Meist benutzt man die Oliven zur Gewinnung des Olivenöls und die Güte desselben hängt von der Sorte oder Reife der Früchte, von dem Boden, auf dem sie gewachsen, und von dem beim Auspressen beobachteten Verfahren ab. Das beste Oel erhält man von den in Südfrankreich und um Genua gebauten Oliven; es ist blaßgelb, ganz klar, fast geruchlos, äußerst mild schmeckend und gerinnt sehr leicht; im Allgemeinen kommt es unter dem Namen Provencer-Oel in den Handel, doch hat man hiervon auch noch allerhand verschiedene Sorten. Das aus den völlig reifen Früchten von selbst oder durch gelindes Pressen auslaufende Oel ist besonders geschätzt und heißt Jungfernöl, auch durch das Auspressen nicht ganz reifer, mit der Hand gepflückter Oliven erhält man ein außerordentlich feines, wohlschmeckendes Oel, das sogenannte Sommeröl; durch vermehrten Druck der zu Brei zerstampften, in Säcke gefüllten, frisch geernteten reifen Oliven erlangt man eine zweite Sorte weniger feines, aber doch noch als Speiseöl benützbares Oel, während durch Zerrühren der rückständigen Oelkuchen mit heißem Wasser und erneute Pressung eine geringere, nur zu gewerblichen Zwecken oder als Brennöl dienende Sorte gewonnen wird und eine letzte Auspressung ein dickes, grünliches, übelriechendes Baumöl giebt, welches zur Seifenbereitung oder als Maschinenschmiere verwendet wird. Im Handel unterscheidet man die feineren Arten gewöhnlich nach den Productionsländern; das lieblichste, beste und haltbarste ist das echte Provenceröl aus Aix, Nizza und Grasse; ihm fast gleich steht das aus Genua, Lucca, Toscana, Lecce und vom Gardasee, während das sardinische und Morea-, sowie das Majorka-Oel mittelgute Sorten sind. Unter den afrikanischen Oelen giebt es einige gute Arten, dagegen gehören die spanischen und portugiesischen Oele zu den geringeren und sind wenig geschätzt. Sehr häufig wird das feine Olivenöl auch mit anderen Oelen verfälscht, theils mit geringeren Sorten Olivenöl, besonders aber mit gereinigtem Mohnöl, was nicht schwierig zu erkennen ist; schüttelt man z. B. eine halb

mit Oel gefüllte Flasche, so zeigt reines Olivenöl, sobald es wieder zur Ruhe kommt, eine glatte Oberfläche, während das mit Samenöl verfälschte mit Blasen bedeckt ist. Oder stellt man das Oel in Eis, so erstarrt reines Olivenöl fast gänzlich, während das mit Mohnöl verfälschte nur zum kleineren Theil oder gar nicht starr wird; rauchende Salpetersäure färbt Olivenöl weiß, Mohnöl oder anderes Samenöl jedoch roth oder braun. — Sollen die Oliven nicht zur Oelgewinnung benützt, sondern eingemacht werden, um sie als pikante Zuthat zu Saucen, Salaten, Ragouts u. dergl. zu verwenden, so nimmt man sie in halbreifem Zustande etwa im Juli ab, weicht sie erst eine Zeitlang in frischem Wasser, dann in Kalkmilch oder dünner Sodalauge, legt sie in Fäßchen oder Steinkrüge und übergießt sie mit erkaltetem Salzwasser, das zuvor mit etwas Zimmt, Pfeffer, Nelken, Kümmel, Coriander und Fenchel aufgekocht worden. Häufig nimmt man sie auch in beinahe reifem Zustand ab, kocht sie einige Minuten in gesalzenem Wasser, füllt sie sammt dem Wasser in Büchsen und bewahrt dieselben gut zugebunden an einem kühlen Ort auf; ebenso sind die sogenannten Olives farcies sehr beliebt; sie sind aufgeschnitten, von ihrem Stein befreit, mit einer halben ausgegräteten Sardelle und einer Kaper gefüllt und in Büchsen oder Flaschen mit feinem Oel eingelegt. Gute eingelegte Oliven müssen grün, frisch, fest und hart sein; weiche, runzlige und fleckige sind zu verwerfen.

Oliven-Ragout. Man schwitzt etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch in Butter, fügt einige Löffel Kraftbrühe und ein Glas Weißwein, zwei bis drei Eßlöffel Kapern, eine ausgegrätete gehackte Sardelle und die mit einem spitzen scharfen Messer von ihrem Stein geschälten Oliven hinzu, die man zuvor einige Minuten in siedendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser gekühlt und gut abgetropft hat; während dies zum Kochen gebracht wird, gießt man einen Löffel Olivenöl an, läßt Alles ein paarmal aufkochen und legirt die Sauce mit ein wenig Kastanien-Purée, um das Ragout dann zu gedämpften Wildenten oder zahmen Enten zu geben. — Oder man thut in eine gehörig eingekochte braune Coulis die erforderliche Anzahl farcirte Oliven, einige Sardellen-Filets sowie mehrere Eßlöffel Kapern und ausgelöste Krebsschwänzchen, läßt das Ragout einmal aufkochen und würzt es mit einer Prise Cayennepfeffer.

Oliven-Sauce. Etwa acht bis zehn in Salzwasser eingelegte Oliven werden mit einem spitzen Messer so von ihren Steinen abgedreht, daß sie ihre vorherige Form behalten; dann blanchirt man sie 3—4 Minuten in siedendem Wasser und legt sie eine Viertelstunde in kaltes Wasser, um den Salzgeschmack auszuwässern, tropft sie gut ab und dünstet sie eine knappe halbe Stunde in 1/2 Liter kräftiger brauner Coulis, die man mit einigen Löffeln Entenbrühe verkocht hat (da diese Sauce fast ausschließlich zu gedämpfter Ente gegeben wird), fügt einen Eßlöffel Olivenöl und den Saft einer Citrone bei und giebt auf. Bisweilen servirt man auch zu Beefsteaks Oliven-Sauce und in diesem Fall dämpft man die Oliven in bloßer brauner Coulis und schärft die Sauce mit Citronensaft ab.

Olla podrida. Das beliebteste spanische Nationalgericht, welches dem Spanier so ans Herz gewachsen ist, daß ein spanisches Sprüchwort sagt: „Nach Gott die Olla!" Ein Kessel mit Wasser wird über das Feuer gehängt, der eigentlich beständig daselbst verbleibt und in den man alles Fleisch wirft, was gekauft wird, namentlich Kalbs-, Hammel- und Schweinsfüße nebst Ohren und Rüssel vom Schwein, ein größeres Stück Hammel- oder Kalbfleisch, Abfälle von Wild und Geflügel oder auch Beides in ganzen Stücken, eine tüchtige Scheibe mageren rohen Schinken, etwa 750 Gramm Garbanzos (Kichererbsen) und das erforderliche Salz. Die Brühe wird beim Kochen gut abgeschäumt und nach einiger Zeit die zur Suppe und Sauce nöthige Bouillon abgegossen, worauf man beliebige Gemüse, die zuvor in siedendem Wasser blanchirt worden, hinzufügt und kurz vor dem Anrichten noch ein Stück Chorizo (geräucherte Wurst aus Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck) mit in dem Kessel durchkochen läßt. Man thut beim Aufgeben alles Fleisch auf eine Schüssel, die Gemüse auf eine andere und reicht eine Liebesapfel- oder Petersilien-Sauce noch besonders dazu.

Omelette. Fast dasselbe wie Eierkuchen, nur daß zu der Omelette viel weniger oder gar kein Mehl genommen und dieselbe nur auf der einen Seite gebacken und dann zusammengerollt wird, wozu man sich gewöhnlich einer langzinkigen Gabel bedient oder was man auch in der Art bewerkstelligt, daß man die fertige Omelette mit der gebackenen Seite nach unten aus der Pfanne auf einen Bogen Papier schüttet und das Papier an einer Seite in die Höhe hebt, wodurch sich die Omelette von selbst zusammenrollt.

Omeletten-Auflauf. Aus 1/2 Liter Rahm oder Milch, drei ganzen Eiern, vier Dottern und 100 Gramm Mehl nebst etwas Zucker und Salz bäckt man dünne Omeletten, schneidet dieselben zu 1 Centimeter breiten Nudeln und thut sie in eine Auflauf-Form, so daß dieselbe zu drei Vierteln damit gefüllt wird; hierauf zerquirlt man drei bis vier Eidotter in 1/2 Liter Rahm, thut 50 Gramm geschälte, sehr feingehackte Mandeln und 60 Gramm mit etwas Vanille gestoßenen Zucker hinzu, gießt dies über die Omeletten-Nudeln und bäckt den Auflauf auf einem Dreifuß im mäßig heißen Ofen oder im Wasserbad fast eine Stunde, worauf man ihn sofort zu Tisch giebt. — Oder man rührt

60 Gramm Butter mit fünf Dottern zu Schaum, thut 50—60 Gramm feingehackte Mandeln, ebensoviel gereinigte Rosinen und Corinthen nebst den mit Rum angefeuchteten Omeletten-Nudeln hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze, um sie dann mit Chaudeau zu serviren.

Omeletten-Auflauf, auf andere Art, oder **Omelettes soufflées, mit Chocolade.** Zehn bis zwölf Eidotter werden mit 250 Gramm Zucker, 125 Gramm gestoßenem altbackenem Biscuit und etwas gestoßener Vanille eine Viertelstunde verrührt, mit dem festen Schnee der Eiweiße vermengt und die Masse zu vier Omeletten verbacken; jede fertige Omelette thut man auf eine runde Schüssel, bestreut sie mit 30 Gramm geriebener Chocolade und legt die nächste darauf. Zuletzt stellt man die Schüssel auf einen Dreifuß in den ziemlich ausgekühlten Ofen, läßt die Omeletten noch 15—20 Minuten backen und in die Höhe gehen und giebt sie sofort zu Tisch.

Omeletten-Auflauf mit Frucht-Marmelade. Man rührt 125 Gramm frische Butter zu Schaum, fügt nach und nach zwölf Eidotter, sechs Kochlöffel feines Mehl, eine Prise Salz und 1/2 Liter lauwarmen Rahm nebst dem Schnee der zwölf Eiweiße hinzu und bäckt aus der Masse sechs nicht zu dünne Omeletten auf beiden Seiten hellbräunlich, überstreicht jede derselben oben mit Aprikosen-, Kirsch- oder Hagebutten-Marmelade, legt sie übereinander auf eine Schüssel, läßt sie 20 Minuten in einem gelind warmen Ofen in die Höhe gehen und übergießt sie beim Anrichten mit einer dicklichen Aprikosen-, Kirsch- oder Hagebutten-Sauce.

Omeletten-Auflauf mit Maraschino oder Noyeau. Fünfzehn Eidotter werden mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und 15—16 Stück gestoßenen Makronen eine Viertelstunde nach einer Seite hin verrührt, worauf man vier Eßlöffel Maraschino oder Noyeau zugießt und den steifen Schnee der Eiweiße unter die Masse zieht, aus der man sechs Omeletten von gleicher Dicke herstellt, die man nur auf einer Seite bäckt. Man legt sie auf eine Schüssel, bestreut jede mit Zucker, beträufelt sie mit ein wenig Maraschino oder Noyeau, stellt sie 20 Minuten in einen mäßig warmen Ofen, läßt sie in die Höhe gehen und richtet eine mit Maraschino oder Noyeau gewürzte Rahm-Sauce darüber an.

Omeletten-Auflauf mit Orangenblüthen. Sechszehn bis achtzehn frische Eidotter werden mit 160 Gramm Zucker, der mit 30 Gramm gerösteten Orangenblüthen fein gestoßen worden ist, nebst einer kleinen Prise Salz eine halbe Stunde recht schaumig gerührt und mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt. In einer Pfanne mit geklärter Butter bäckt man vier dicke Omeletten aus der Masse, schiebt jede, sobald sie auf einer Seite gelb gebacken und auf der anderen fest geworden ist, auf eine flache, gewärmte Schüssel, bestreut sie mit Zucker und beträufelt sie mit Citronensaft, legt die folgenden darüber, läßt sie zuletzt in einem gelind warmen Ofen eine reichliche Viertelstunde backen und aufgehen und servirt sie so rasch als möglich.

Omeletten-Auflauf mit Vanille. Man stößt 280 Gramm Zucker mit der großen Hälfte einer Schote Vanille, siebt ihn durch und stößt den Rückstand aufs Neue, bis die Vanille gehörig mit dem Zucker vermischt ist; diesen Zucker rührt man mit zwölf bis fünfzehn Eidottern, 125 Gramm gestoßenem altbackenem Biscuit und einer Messerspitze Salz zu einer dickschaumigen Masse, unter die man den festen Schnee der Eiweiße mengt und aus welcher man vier Omeletten bäckt, welche man auf eine flache Schüssel schiebt und mit Zucker bestäubt. Sind alle vier Omeletten übereinandergelegt, so läßt man sie bei mäßiger Wärme eine reichliche Viertelstunde in die Höhe gehen, bestreut sie mit Zucker, glacirt sie mit einer glühenden Schaufel und giebt sie sogleich zu Tisch. Alle Recepte zu diesen Auflaufen sind auf eine größere Personen-Anzahl berechnet; will man sie nur für 2—3 Personen bereiten, so nimmt man sechs bis acht Eier, für eine einzelne Person rechnet man etwa drei Eier.

Omeletten, Austern-. Ein Dutzend Austern werden geöffnet, 2 Minuten in ihrem eigenen Wasser gedünstet, von den Bärten befreit und dann in heißer Butter hellbraun gebacken und feingehackt; man thut sie zu sechs bis sieben gehörig geschlagenen Eiern, würzt die Masse mit ein klein wenig Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Muskatnuß und bäckt eine oder mehrere Omeletten daraus. — Oder man bäckt die Omelette und füllt sie mit Austern-Sauce, worauf man sie zusammenrollt.

Omeletten à la Célestine. Aus einem Teig von 125 Gramm feinem Mehl, das man in etwas kalter Milch glattrührt, vier ganzen Eiern und vier Dottern, etwas Salz, einem Eßlöffel Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone und 1/2 Liter Rahm oder Milch bäckt man 10—12 dünne Omeletten, bestreicht sie mit Obst-Marmelade oder Vanillen-, Citronen- oder Orangen-Crême, rollt sie zusammen, besiebt sie mit Staubzucker, glasirt sie mit einer glühenden Schaufel und giebt sie auf. Zuweilen bäckt man die Omeletten à la Célestine auch ohne Zuthat von Mehl, indem man zwölf bis fünfzehn Eier mit 10—12 Eßlöffeln Rahm, einer Prise Salz und einem Löffel Zucker tüchtig durcheinanderschlägt oder quirlt, die Masse zu vier dicken Omeletten verwendet und diese mit einer dick abgerührten Crême von zehn Eidottern, zwei Löffeln Mehl, etwas Rahm, 125 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von zwei Citronen oder Orangen bestreicht, zusammenrollt, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasirt.

Omelette à la chasseur. Zunächst bereitet man eine pikante Farce aus feingehacktem Wildbraten,. die man mit einigen Sardellen, in Butter geschwitzten Champignons, Kapern und Citronenschale vermischt und mit ein wenig Butter und einigen Löffeln brauner Coulis über gelindem Feuer durchdünstet, wobei man ein bis zwei Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, eine Prise weißen Pfeffer und eine kleine Messerspitze Salz hinzufügt. Dann schlägt man sechs bis acht Eier und eine Prise Salz mit der Schneeruthe gut durch einander, zerläßt ein Stückchen Butter in der Eierkuchenpfanne, gießt die Eiermasse hinein, läßt die Omelette unter beständigem Hineinstechen mit einem spitzigen Messer auf einer Seite backen, bestreicht sie mit der Fleischfarce, klappt sie zusammen und giebt sie zu Tisch.

Omelette aux confitures. Zwölf Eidotter werden mit 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und einer Messerspitze Salz zu Schaum gerührt, mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt und zu vier Omeletten verbacken, die man auf beiden Seiten etwas bräunt, mit eingemachten Kirschen oder einer beliebigen Obst-Marmelade füllt, zusammenrollt, mit Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glasirt. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Acht bis zehn Eidotter werden mit 150 Gramm Zucker und dem Saft einer Citrone zu Schaum gerieben, mit dem steifen Schnee von fünf Eiweißen vermischt und in einer kleinen, mit Butter bestrichenen Pfanne zu ziemlich dünnen Omeletten verbacken, die man auf der Unterseite gelb werden läßt, auf eine Schüssel schiebt und messerrückendick mit einer beliebigen feinen Obst-Marmelade bestreicht. Nachdem alle Omeletten fertig und übereinander aufgeschichtet sind, schlägt man die übriggebliebenen Eiweiße zu steifem Schnee, den man mit einem Löffel Citronenzucker würzt und über die Omeletten streicht, wonach man noch etwas Zucker darüber siebt und den Schnee in einem mäßig warmen Ofen gelblich backen läßt. — Oder man schlägt fünfzehn Eidotter mit 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, sowie drei Eßlöffeln feinem Mehl zu einer schaumigen Masse, mischt 1 Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter und bäckt dicke Omeletten daraus, die man mit Marmelade bestreicht, zusammenrollt, mit Zucker besiebt und glasirt.

Omeletten mit Farce. Aus beliebigen Ueberresten von Braten, Geflügel, Gänseleber, Schinken, Kalbsmilch, Nieren u. dergl. bereitet man ein Hachis, schwitzt dasselbe mit etwas Butter und Fleischbrühe oder Braten-Jus, Pfeffer und Salz durch, bäckt eine oder mehrere ziemlich dicke Omeletten, bestreicht sie mit dem Hachis, klappt sie zusammen und giebt sie, mit ein wenig brauner Coulis übergossen, zu Tisch.

Omeletten aux fines herbes. Entweder thut man die Kräuter gleich mit in den Omelettenteig, was das gewöhnlichere Verfahren ist, oder man schwitzt gehackte Champignons, Trüffeln, Chalotten und Petersilie in Butter und belegt die eine Hälfte der fertig gebackenen, dicken Omeletten damit, die man darüber zusammenrollt und vor dem Aufgeben mit einigen Löffeln Coulis beträufelt. Thut man die Kräuter gleich in den Teig, so zerquirlt man sechs bis acht Eier mit drei bis vier Löffeln süßem Rahm, etwas Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie und gehacktem Schnittlauch oder gehackten Chalotten und bäckt aus der Masse 1—2 dicke Omeletten, die man übereinanderklappt und sogleich servirt.

Omeletten zum Garniren von Gemüsen. Vier bis fünf Eier rührt man mit zwei bis drei Eßlöffeln Milch und einer Prise Salz sowie einem Kaffeelöffel Mehl recht klar, macht in der Omelettenpfanne nur immer ganz wenig Butter heiß, bäckt aus der Masse dünne Omeletten auf einer Seite gelbbraun, rollt sie zusammen, zerschneidet sie in 7—8 Centimeter lange Stücke und legt dieselben rund um die Gemüseschüssel. — Ebenso kann man 1/4 Liter Milch, fünf Eier, 60 Gramm zerlassene, wieder ausgekühlte Butter und drei bis vier Löffel feines Mehl nebst einer Prise Salz gut durcheinanderquirlen und die Masse über gelindem Feuer zu dünnen Omeletten verbacken, welche man in beliebige Stücke schneidet und um Gemüse wie Spinat, grüne Erbsen, junge grüne Bohnen u. s. w. garnirt.

Omelette, indische. Sechs Eier schlägt man in einen Topf, rührt sie einige Minuten durcheinander, fügt einen Eßlöffel voll junge, feingehackte Pfefferminzblätter, einen halben Eßlöffel gehackte Chalotten, ein wenig Salz und Cayennepfeffer sowie ein bis zwei Eßlöffel Rahm hinzu und bäckt aus der Masse eine dicke Omelette, die man zusammenklappt und aufgiebt.

Omeletten au jus, s. Jus-Omeletten.

Omeletten mit Käse. Man schlägt sechs bis acht frische Eier in eine Schüssel, mischt ein klein wenig Salz, Pfeffer und 30 Gramm in kleine Stückchen zerpflückte frische Butter hinzu, verrührt Alles mit einer großen Gabel zu einer schaumigen Masse, zerläßt 90 Gramm Butter in einer Pfanne, schüttet die Eiermasse hinein und fährt mit der Gabel darin herum, bis die Omelette gehörig zu backen beginnt. Dann schüttelt man die Pfanne von Zeit zu Zeit hin und her, damit die Omelette nicht anhängen könne, überstreut letztere mit 125 Gramm kleinwürflig geschnittenem, saftigem Schweizerkäse und klappt sie über einander. Sobald die Omelette durchgebacken und auf der Unterseite goldbraun ist, schiebt man sie auf eine Schüssel und giebt sie augenblicklich zu Tisch. — Oder man schlägt vier bis sechs Eier mit etwas weißem Pfeffer, ein wenig Salz und

30 Gramm geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse gut durch einander, bäckt die Omelette auf gewöhnliche Art, streut 30 Gramm kleingehackten Schweizerkäse darauf, faltet sie zusammen und servirt sie.

Omelette mit Krebsen, s. Eierkuchen mit Krebsen.

Omelette mit geräuchertem Lachs. Aus fünf bis sechs Eiern, zwei Löffeln Rahm, ein wenig Salz und Pfeffer bäckt man eine dicke Omelette, bestreut sie mit würflig geschnittenem geräuchertem Lachs, rollt sie zusammen und servirt sie.

Omelettes en Macédoine auf pikante Art. Anstatt einer Omelette mit einer einzigen Fülle macht man deren etwa vier kleinere, jede aus zwei Eiern gefertigt, füllt die eine mit fines herbes oder blos mit gedünsteten, kleingeschnittenen Champignons oder Trüffeln, eine mit Käse, eine mit geräuchertem Lachs, eine mit Niere oder anderem Hachis, rollt jede zusammen, legt sie auf dieselbe Schüssel und servirt sie.

Omelettes en Macédoine, süße. Aus zwölf bis fünfzehn Eiern, zehn bis zwölf Eßlöffeln Rahm und einer Prise Salz sowie einem Eßlöffel Zucker, was man mit der Schneeruthe gut durch einander schlägt, bäckt man vier Omeletten von gleicher Dicke, bestreicht die eine mit Vanillen-Crême, die zweite mit Orangen-Crême, die dritte mit Aprikosen-Marmelade und die vierte mit Kirsch- oder Reineclauden-Marmelade, rollt sie zusammen, bestäubt sie mit Zucker, glasirt sie mit einer glühenden Schaufel und giebt sie auf einer runden Schüssel zu Tisch. Nach Belieben kann man den Omeletten auch verschiedene Farben geben, die eine mit Spinatsaft grün, eine zweite mit Cochenille oder Kermessaft roth, eine dritte mit Safran gelb oder mit Chocolade braun färben, während man der vierten ihre natürliche Farbe läßt.

Omelette à la neige. Sechs Eidotter, 100 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale einer halben Citrone werden eine Viertelstunde zu Schaum gerührt, worauf man den sehr steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße nebst einem Eßlöffel Kartoffelmehl daruntermischt und die ganze Masse in eine ziemlich tiefe, heißgemachte und mit Butter ausgestrichene Omelettenpfanne oder in eine kleine Mehlspeisenform schüttet, eine Viertelstunde bei sehr mäßiger Wärme bäckt und auf eine Schüssel stürzt, so daß die braune Seite nach oben kommt. Man träufelt Citronensaft darauf, streut Zucker darüber und glasirt denselben mit einer glühenden Schaufel. Wünscht man diese Omeletten für eine größere Personenzahl zu bereiten, so nimmt man zwölf Eidotter, 200 Gramm Zucker, das Abgeriebene von einer ganzen Citrone sowie den Schnee der sämmtlichen Eiweiße und 1 1/2—2 Löffel Kartoffelmehl dazu, bäckt auf schwachem Feuer vier bis sechs Omeletten aus der Masse auf beiden Seiten, legt je drei und drei über einander, beträufelt sie mit Citronensaft, bestreut sie mit Zucker und läßt sie in einem gelind warmen Ofen noch eine Viertelstunde aufgehen und backen.

Omeletten, Nieren-, s. Nieren-Omeletten.

Omeletten-Nudeln. Aus 1/4—3/8 Liter Milch, zwei bis drei Eiern, ein wenig Salz und einigen Löffeln Mehl quirlt man einen ziemlich dünnen Omelettenteig zusammen, bäckt in einer Eierkuchenpfanne dünne Kuchen davon, läßt sie etwas auskühlen,. rollt sie zusammen und zerschneidet sie zu mäßig feinen Nudeln, die man sowohl in klare als legirte Bouillon-Suppen einlegt.

Omelette, Pariser. Man hackt 70 Gramm frische Champignons, etwas Petersilie und zwei Chalotten recht fein, schwitzt sie in 70 Gramm Butter, ebenso 125 Gramm gehackten rohen Schinken, läßt Alles dann auskühlen, verrührt es mit vier Löffeln Milch und sechs Eidottern, ein wenig Salz und Pfeffer nebst dem Schnee der Eiweiße und bäckt unter öfterem Hineinstechen mit einem spitzigen Messer eine dicke Omelette daraus, welche man zusammenklappt und gleich zu Tisch giebt.

Omelette mit Pöklingen oder Sprotten. Zu einer Omelette zerquirlt man sechs Eier mit zwei Löffeln Milch, einer kleinen Messerspitze Salz und ein wenig Pfeffer, bäckt sie unter öfterem Hin- und Herrütteln der Pfanne auf der Unterseite schön gelb und belegt sie mit einer Fülle aus dem kleingeschnittenen, von Haut und Gräten befreiten Fleisch von 1 1/2—2 Pöklingen oder 6—8 Sprotten, das man mit etwas feingehackter, in Butter geschwitzter Petersilie und Chalotte vermischt und mit zwei Löffeln brauner Coulis einmal aufgekocht hat. Man rollt die Omelette dann so zusammen, daß Nichts von dem Inhalt herausbringen kann, und giebt sie als hors-d'oeuvre auf.

Omeletten-Pudding. Drei Eier werden mit drei Löffeln Mehl, ein wenig Salz, Zucker und Zimmt nebst der nöthigen Milch zu einem dünnen Teig verrührt, aus dem man acht bis zehn feine, helle Omeletten bäckt, die man dick mit Obst-Marmelade bestreicht, zusammenrollt und in drei Theile zerschneidet. Hierauf reibt man 250 Gramm Butter zu Schaum, thut 200 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, zehn bis zwölf gestoßene bittere Mandeln, sechs Eidotter und zwei ganze Eier, 1/2 Liter Milch oder Rahm, 375 Gramm geriebenes Mundbrod, eine Prise Salz und den steifen Schnee der sechs Eiweiße hinzu, legt in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form eine 2 Centimeter hohe Schicht von der Masse, auf diese eine Schicht der zerschnittenen Omeletten und fährt so fort, bis Beides verbraucht ist, doch muß die oberste Schicht aus der Pudding-

masse bestehen. Man kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbad und giebt eine Wein-schaum-Sauce dazu.

Omeletten mit ragout fin. Aus ½ Liter Milch, fünf Eiern, 60 Gramm zerlassener Butter, sechs Löffeln feinem Mehl und einer Prise Salz quirlt man einen Teig zusammen, bäckt ziemlich dünne Omeletten davon und bestreicht jede derselben mit einem Eßlöffel ragout fin, welches man zuvor auf folgende Weise hergestellt hat: Man hackt vier bis sechs gewässerte und ausgegrätete Sardellen mit der Schale einer halben Citrone und vermischt dies mit einem Eßlöffel gehackter Petersilie, rührt 100 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach drei Eidotter, einen Eßlöffel Mehl, das Gehackte und ¼ Liter süßen Rahm hinzu und verrührt die Masse über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crême, die man mit kleinwürflig geschnittener, weichgedämpfter Kalbsmilch, Kalbsgehirn oder mit gargekochtem, kleingepflücktem Fisch vermengt. Sind alle Omeletten mit dem Ragout bestrichen und zusammengerollt, so legt man auf eine flache, mit Butter bestrichene Schüssel einen Theil davon der Länge nach, die übrigen der Quere nach darüber, bestreut sie mit Parmesankäse, träufelt zerlassene Butter darüber und bäckt sie eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze auf einem Dreifuß; vor dem Anrichten gießt man eine halbe Tasse Coulis unter die Omeletten, welche ein feines, angenehmes Hors-d'oeuvre bilden.

Omeletten mit Rum, auf französische Art. Man schlägt zehn frische Eier, drei Löffel Zucker, eine kleine Messerspitze Salz und einen Eßlöffel Rum mit einer großen Gabel schaumig, erhitzt 125 Gramm Butter in einer runden eisernen Pfanne, schüttet die Eiermasse hinein und rührt mit der Gabel darin herum, bis die Omelette fest zu werden beginnt; sobald sie unten gelb gebacken ist und sich von der Pfanne ablöst, klappt man sie zusammen, schiebt sie auf eine längliche Schüssel, bestäubt sie mit Puderzucker und zeichnet mit einem kleinen, rothglühend gemachten Spieß Längs- und Quer-Streifen darauf. Dann macht man ein wenig Rum heiß, verrührt ihn mit drei Löffeln Aprikosen-Marmelade und gießt diese Sauce unter die Omelette, welche man sogleich servirt. Auf dieselbe Art stellt man diese vorzüglich schmeckende Omelette auch mit Kirschwasser her.

Omeletten, Schweizer. ½ Liter fetter saurer Rahm, zehn bis zwölf Eidotter, eine Prise Salz und 100 Gramm Zucker werden mit der Schneeruthe durch einander geschlagen, worauf man 125 Gramm Kartoffelmehl und den steifen Schnee der Eiweiße unter die Masse zieht, dünne Omeletten daraus herstellt und dieselben mit Zucker und Zimmt bestreut, übereinanderlegt und noch eine Viertelstunde in einem mäßig heißen Ofen backen läßt.

Omelette soufflée, ſ. auch Omeletten-Auflauf. ½ Liter gute Milch wird mit 125 Gramm Butter und 125 Gramm Zucker zum Kochen gebracht, worauf man 200 Gramm feines Mehl hinzuschüttet und unter fortdauerndem Umrühren einen steifen Brei kocht, bis derselbe sich vom Gefäß ablöst. Nachdem er genügend abgekühlt ist, mischt man zwei ganze Eier, acht Eidotter, die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, etwas Salz und den steifen Schnee der acht Eiweiße darunter und bäckt daraus fünf bis sechs Omeletten auf beiden Seiten hellbraun, legt sie nach und nach übereinander auf eine Schüssel, bestreicht sie mit beliebiger Obst-Marmelade oder einer Crême, läßt die oberste Omelette jedoch unbestrichen, stellt die Schüssel auf den Dreifuß in einem mäßig warmen Ofen, wo die Omeletten noch eine halbe Stunde backen und in die Höhe gehen müssen, bestreut die Oberfläche mit Zucker, glasirt sie mit einer glühenden Schaufel und giebt die Speise rasch zur Tafel.

Omeletten-Strudel mit Aepfeln. Aus ⅓—½ Liter Rahm, vier bis fünf ganzen Eiern, zwei Dottern, etwas Salz und einigen Löffeln Mehl wird ein ziemlich dünner Teig zusammengequirlt, aus dem man sechs bis acht feine Omeletten auf beiden Seiten bäckt; inzwischen rührt man 160 Gramm Butter mit sechs bis acht Eidottern zu Schaum, mischt 100 Gramm geriebenes Mundbrod, 100 Gramm Zucker, einen Theelöffel Zimmt, eine Obertasse sauren Rahm und sechs bis acht in dünne Scheibchen geschnittene Borsdorfer Aepfel hinzu, bestreicht die Omeletten mit dieser Masse, legt sie in eine gebutterte Form, übergießt sie mit ½ Liter kochendem Rahm oder ½ Liter kaltem Rahm, den man mit zwei Eiern und etwas Zucker schaumig gequirlt hat, stellt die Form auf einem Dreifuß in den mäßig heißen Ofen und bäckt den Strudel drei Viertelstunden.

Omeletten-Strudel mit Chocolade. Man verrührt fünf bis sechs Eidotter mit 125 Gramm Zucker, 100 Gramm feingestoßenen Mandeln und 200 Gramm Chocolade nebst dem festen Schnee der Eiweiße, oder rührt eine Crême aus 200 Gramm Chocolade, ¼ Liter Rahm, 70 Gramm Reismehl, etwas Zucker und Butter über gelindem Feuer ab, die man mit sechs Eidottern und dem Schnee der Eiweiße vermengt. Mit dieser Masse bestreicht man acht bis zehn dünne Omeletten, rollt sie zusammen, legt sie in eine butterbestrichene Form, übergießt sie mit Rahm, der mit zwei Eidottern und etwas Zucker gequirlt ist, und bäckt den Strudel wie oben.

Omeletten-Strudel mit Quark. Man rührt 70 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach zwei Eier und ein Dotter, 200 bis 250 Gramm frischen, trockenen Quark, ¼ Liter süßen oder sauren Rahm, 100—125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, 125 Gramm gutgesäuberte Corinthen, 16 Gramm süße und fünf Stück bittere, geschälte

und gestoßene Mandeln hinzu und bestreicht mit dieser Masse die vorher fertig gebackenen dünnen Omeletten, welche man zusammenrollt, in eine butterbestrichene Form einlegt, mit ⅓—½ Liter Rahm, einem ganzen Ei, zwei Dottern und etwas Zucker übergießt und drei Viertelstunden in einem nicht zu heißen Ofen bäckt.

Omeletten-Strudel mit Rosinen und Mandeln. 70 Gramm geriebenes Mundbrod werden in Butter gelb geröstet, mit zwei gehäuften Eßlöffeln Sultan-Rosinen, zwei Eßlöffeln Corinthen, zwei Eßlöffeln kleingeschnittenem Citronat, zwei Löffeln Citronenzucker und einem gehäuften Löffel geschälten, in feine Streifchen geschnittenen Mandeln vermischt, worauf man die zuvor gebackenen Omeletten damit füllt, zusammenrollt, in eine gebutterte Form legt, mit einem Guß aus ½ Liter süßem Rahm, zwei ganzen Eiern, zwei Dottern und zwei Löffeln Zucker übergießt und drei Viertelstunden bäckt. Zu diesem Strudel giebt man eine Wein-Sauce, oder eine Rahm-Sauce mit Caramel, Orangenblüthengeschmack u. dergl.

Omeletten-Suppe, auch Pfannkuchen-Suppe, Flädles- oder Frittaten-Suppe genannt. Je nach der Menge der Suppe, welche man bedarf, bereitet man aus zwei, drei, vier oder mehr Eiern, etwas Milch, einigen Löffeln Mehl und einer knappen Messerspitze Salz einen Eierkuchenteig, bäckt dünne, auf beiden Seiten schwach gebräunte Omeletten daraus und zerschneidet diese entweder zu Nudeln oder viereckigen Fleckchen, oder legt sie über einander und sticht mit einem kleinen Ausstecher Rundungen davon aus, legt dieselben in die Terrine und richtet die kochendheiße klare oder legirte Fleischbrühe darüber an.

Omelette mit Thunfisch, à la Brillat-Savarin. Zwei schöne frische Karpfenmilche werden gut gewaschen, fünf Minuten in siedendem, schwach gesalzenem Wasser blanchirt und sammt einem Stück Thunfisch von der Größe eines Hühnereies feingehackt, mit einer ebenfalls sehr feingehackten Chalotte vermischt und mit einem Stück frischer Butter über gelindem Feuer geschwenkt, bis die Butter völlig zergangen ist. Man schlägt oder zerquirlt zwölf sehr frische Eier, thut das Fischgehäckſel hinzu, verrührt Alles gut, bäckt aus der Masse eine dicke Omelette unter fleißigem Rütteln der Pfanne, klappt sie zusammen und legt sie auf eine längliche, gut erwärmte Schüssel, auf die man zuvor ein Stück mit gehackter Petersilie und Schnittlauch vermischte und mit Citronensaft beträufelte Butter gethan hat, welche nun eine Sauce à la maître d'hôtel für die fertige Omelette bildet.

Orange, ſ. v. w. Apfelsine, ſ. d.

Orangeade. Ein namentlich in Frankreich sehr beliebtes erfrischendes Getränk, welches man auf folgende Art bereitet: In eine Terrine gießt man 2 Liter reines frisches Wasser, thut die dünn abgeschälte Schale von drei Orangen, den Saft von sechs Orangen und von zwei Citronen hinzu, läßt Alles eine Stunde ziehen, filtrirt die Flüssigkeit und vermischt sie nach Belieben mit gestoßenem oder geläutertem, ausgekühltem Zucker. — Oder man klärt 250 Gramm Zucker, schäumt ihn gut ab, nimmt ihn vom Feuer, wirft die dünn abgelöste Schale einer schönen, sehr reifen Orange hinein, fügt nach völligem Erkalten des Zuckers den Saft von vier Orangen und einer Citrone sowie 1—1½ Liter kaltes Wasser hinzu, verrührt Alles gut, filtrirt das Getränk und servirt es.

Orangen-Auflauf, ſ. Apfelsinen-Auflauf.

Orangen-Beignets oder Orangen-Fritters, ſ. Beignets von Apfelsinen.

Orangen-Biscuit, ſ. Apfelsinen-Biscuit.

Orangenblüthen, franz. fleurs' d'oranger, engl. orange-flowers, lat. Flores Aurantii oder Flores Naphae. Die weißen, fleischigen, fünfblättrigen, lieblich und stark duftenden Blüthen des Pomeranzenbaumes, lat. Citrus vulgaris oder Citrus Bigaradia, der aus dem südlichen Asien stammt, aber auch in Nordafrika und Südeuropa heimisch ist. Sie müssen vor dem völligen Aufblühen gepflückt werden, so lange die fünf länglichen Blumenblätter noch mit den Spitzen zusammengeneigt sind, in welchem Zeitpunkt sie den feinsten Duft und den größten Gehalt an ätherischem Oel zeigen. Die mit einem kleinen, fünfzähnigen Kelch versehenen Blüthenblätter sind auf beiden Seiten weiß und umschließen zahlreiche, unregelmäßig zu mehreren flachen, langen Bündeln verwachsene Staubgefäße. Die Orangenblüthen finden außerordentlich starke Verwendung zur Bereitung des Neroliöls, wobei als Nebenproduct das ätherische Orangenblüthenwasser gewonnen wird, das wir am vorzüglichsten aus Italien und dem südlichen Frankreich erhalten und zu feinen Backwerken, Gelées, Crêmes u. dergl. benutzen; außerdem stellt man auch Essenzen, Syrupe, Liqueur u. ſ. w. aus Orangenblüthen dar, candirt dieselben und bereitet Saucen, Mehlspeisen, Marmelade, Eis ꝛc. daraus.

Orangenblüthen-Auflauf. 100 Gramm frische Butter werden zerlassen, mit 100 Gramm feinem Mehl verrührt und mit ¾ Liter kochendem Rahm zu einem glatten Brei abgebrannt, den man so lange über dem Feuer verrührt, bis er sich vom Gefäße ablöst; man läßt ihn in einer Schüssel auskühlen, mischt 125 Gramm Zucker, acht Eidotter, einige Löffel Orangenblüthenwasser und den festen Schnee der acht Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, bäckt den Auflauf eine gute halbe Stunde bei mittlerer Hitze, bestreut ihn mit Zucker und servirt ihn sofort.

Orangenblüthen, candirte, oder Orangenblüth-Pralinées. Recht frisch gepflückte, duftreiche Orangenblüthen werden sorgsam gelesen, indem man die Blüthenblätter von den Kelchen pflückt und nachsieht, ob sich keine Insecten darin befinden; dann wägt man die Blättchen, nimmt das doppelte Gewicht Zucker, wirft die Blüthen in frisches Wasser, läutert den Zucker bis zum kleinen Flug, thut die Blüthen hinein und rührt sie mit einem Holzspatel um, bis der Zucker wieder den nämlichen Siedegrad erreicht hat. Man nimmt nun das Casserol vom Feuer und arbeitet den Zucker sammt den Blüthen mit dem Spatel durcheinander, bis der Zucker pulverartig wird, trocknet die Blüthen auf Papierbogen im Trockenofen, siebt den überflüssigen Zucker durch ein Haarsieb davon ab und bewahrt die candirten Blüthen in Glasbüchsen an einem trockenen Ort auf, um sie das ganze Jahr über zur Bereitung von feinem Backwerk, Crêmes u. s. w. bei der Hand zu haben. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: 250 Gramm frische Orangenblüthenblättchen thut man in einen Messingkessel, gießt ein wenig frisches Wasser darüber und läßt sie kurze Zeit kochen, bis sie zu schwitzen beginnen; dann streut man 250 Gramm feingestoßenen Zucker darauf, rührt sie um und kocht sie damit, bis der Zucker Faden zieht, wenn man ein wenig davon zwischen Daumen und Zeigefinger nimmt; hierauf bestreut man sie wieder mit gestoßenem Zucker, rührt sie immer um und fährt so fort, bis man 1/2 Kilogramm Zucker verbraucht hat und bis die Blüthen fast ganz trocken sind. Man läßt sie nun auf papierbelegten Blechen im Trockenofen vollends trocknen und verwahrt sie in Glasbüchsen. — Oder man blanchirt die gelesenen Blüthen in kochendem Wasser, kühlt sie in frischem Wasser ab, läßt sie auf einem Sieb gut abtropfen, thut sie in eine Schüssel, übergießt sie mit lauwarmem, geläutertem Zucker, läßt sie etwa 5—6 Stunden darin stehen, auf einem Durchschlag ablaufen, besiebt sie von allen Seiten mit feingestoßenem Zucker, streut sie auf Haarsiebe, trocknet sie im gelind erwärmten Ofen und bewahrt sie auf.

Orangenblüthen-Conserve, s. Conserve von Orangenblüthen.

Orangenblüthen-Crême. Man kocht reichlich 1/4 Liter Rahm mit einer Handvoll frischen, von den Kelchen und Staubfäden gepflückten Orangenblüthen oder in deren Ermangelung einem Eßlöffel voll candirter Blüthen einige Minuten lang, läßt den Rahm dann auskühlen, seiht ihn durch ein Sieb, schlägt ihn mit zwei ganzen Eiern, vier Eidottern und 200 Gramm Zucker über dem Feuer zu einer Crême ab, stellt dieselbe auf Eis, mischt 30 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine hinzu, verrührt die Crême auf dem Eis, bis sie zu stocken beginnt, mengt rasch 1/2 Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter, füllt die Crême in eine Form und läßt sie auf dem Eis starr werden.

Orangenblüthen einzumachen. Frische, noch nicht völlig erschlossene Orangenblüthen, die an einem trockenen, sonnigen Tage gepflückt sind, werden von den Kelchen gepflückt, in weichem Wasser, zu dem man eine Prise gestoßenen Alaun gethan hat, aufgekocht, bis sie so weich sind, daß sie sich mit den Fingern leicht zerdrücken lassen, dann in frisches, mit dem Saft von 1—2 Citronen versetztes Wasser gelegt und nach dem Erkalten auf einem Siebe abgetropft. Man thut sie nun in eine Terrine oder Porzellanschüssel, läutert auf je 250 Gramm Blüthen 1/2 Kilogramm Hutzucker zu einem dünnen Syrup, gießt ihn lauwarm über die Blüthen, deckt sie zu, gießt am folgenden Tage den Syrup ab, kocht ihn etwas dicker ein, schäumt ihn ab, schüttet ihn abermals lauwarm darüber, wiederholt dies am dritten Tage, kocht den Syrup am vierten Tag zum kleinen Flug, mischt etwa zwei Eßlöffel recht helles Apfel-Gelée hinzu, läßt die Blüthen einige Minuten gelinde mit aufkochen, schäumt sie ab, füllt Alles in die Büchsen und bewahrt sie nach dem Erkalten und Ueberbinden an einem trockenen, luftigen Ort auf.

Orangenblüthen-Eis. 1 Liter Rahm wird mit 250—300 Gramm Zucker zum Kochen gebracht, worauf man eine Handvoll frischgepflückte, gut gelesene, oder auch anstatt der frischen candirte Orangenblüthen hineinwirft und einmal aufkochen läßt; man nimmt dann sofort den Rahm vom Feuer, stellt ihn zugedeckt bei Seite, bis er ausgekühlt ist, seiht ihn durch, schlägt ihn mit zwölf Eidottern über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crême, streicht dieselbe durch ein Haarsieb, läßt sie unter öfterem Umrühren erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse, wo sie unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten zum Frieren gebracht wird. — Oder man kocht eine Handvoll Orangenblüthenblätter in Wasser mit dem Saft einer Citrone recht weich, zerreibt sie in einem Reibstein mit Wasser und Citronensaft, fügt noch etwas Wasser und Citronensaft hinzu, versüßt die Masse mit geläutertem Zucker, seiht sie durch und läßt sie frieren.

Orangenblüthen-Gelée. Zwei Hände voll gelesene Orangenblüthen werden in frisches Wasser gelegt, worauf man sie in siedendem Wasser einmal aufkocht, mit dem Schaumlöffel herausnimmt und abtropfen läßt. Man läutert nun 300 Gramm Zucker, wirft die Blüthenblätter hinein, läßt den Zucker zum Faden kochen, nimmt ihn vom Feuer, vermischt ihn nach dem Auskühlen mit einer Flasche Champagner und 45 Gramm aufgelöster Hausenblase, rührt Alles gut durch einander, seiht es durch, füllt es in eine Form und läßt das Gelée auf Eis starr werden.

Orangenblüthen-Marmelade. 250 Gramm Orangenblüthen werden gelesen, von den Kelchen gepflückt, in ein Gefäß mit frischem Wasser

geworfen und nebst dem Saft von zwei Citronen in dem Wasser eine Viertelstunde lang gekocht. Nach Verlauf dieser Zeit, wenn sich die Blüthenblätter mit den Fingern leicht zerdrücken lassen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in frisches, gleichfalls mit Citronensaft gesäuertes Wasser, läßt sie darin auskühlen und schüttet sie zum Ablaufen auf ein Haarsieb. Hierauf stößt man sie in einem Marmormörser zu feinem Brei, läutert 1/2 Kilogramm Zucker zum großen Flug, thut die gestoßenen Orangenblüthen und 250 Gramm Apfel-Gelée hinzu, verrührt Alles mit einem Holzspatel, füllt die Marmelade in Töpfe und bewahrt sie nach dem Erkalten, mit Pergamentpapier überbunden, auf.

Orangenblüthen-Pasten. 1/2 Kilogramm Orangenblüthen liest man sorgsam, wirft sie erst in frisches Wasser, blanchirt sie hierauf in siedendem Wasser mit dem Saft von zwei Citronen recht weich, läßt sie ablaufen, zerreibt sie mit Hinzufügen von etwas Citronensaft sehr fein im Reibstein und passirt sie durch ein Sieb. Zu 1/2 Kilogramm Orangenblüthenmark nimmt man 250 Gramm Aepfelmark, mischt Beides gut durch einander und röstet es unter unaufhörlichem Umrühren über gelindem Feuer, ohne daß es anbrennen darf. Zu jedem 1/2 Kilogramm von der Mischung kocht man 750 Gramm Zucker zum großen Flug, mengt ihn nach und nach zu der Marmelade, kocht sie nochmals mit dem Zucker auf und setzt durch den Trichter Pasten aus der Masse auf große Schiefertafeln, läßt sie bei gelinder Wärme trocknen, schneidet sie mit einem Messer los und setzt je zwei und zwei über einander.

Orangenblüthen-Ratafia. Man läßt 100 Gramm frischgepflückte, gutgelesene Orangenblüthen vier Tage lang in 2 Liter feinstem Branntwein (Cognac, Kirschwasser u. dergl.) an einer sonnigen Stelle ziehen, seiht den Branntwein durch, vermischt ihn mit 750 Gramm Zucker, der in 1 Liter Wasser geläutert ist, filtrirt den Ratafia und füllt ihn auf Flaschen.

Orangenblüthen-Saft oder **-Syrup.** Auf 1/2 Kilogramm frische, von den Kelchen gepflückte Orangenblüthen, die man in eine starke Glas- oder Porzellanbüchse thut, gießt man 1 Kilogramm geläuterten, zum kleinen Flug gekochten Hutzucker so heiß, als es das Gefäß verträgt, deckt oder bindet die Büchse gut zu, läßt sie 10—12 Tage an einem warmen Ort stehen, preßt den Syrup hierauf durch ein Tuch, füllt ihn in Flaschen und bewahrt dieselben gut verkorkt auf.

Orangenblüthen-Sauce. In 3/4 Liter heißen Rahm thut man eine Handvoll frische Orangenblüthen, läßt sie 10 Minuten ziehen, ohne daß der Rahm kocht, versüßt denselben dann mit Zucker, den man vorher noch zu Caramel röstet lassen, und legirt die Sauce mit vier bis fünf Eidottern.

Orangenblüthen-Thee. Im ganzen südlichen Europa wird der Orangenblüthenthee allgemein als bitteres, gewürzhaftes Heilmittel bei Unterleibskrampf, Leibschmerzen, Diarrhöe, Magenkatarrh, Kolik und ähnlichen Uebeln gebraucht, wie bei uns der Kamillen- oder Pfefferminzthee; man thut 15 Gramm frische oder getrocknete Orangenblüthen in einen Topf oder eine Kanne, gießt reichlich 1/4 Liter siedendes Wasser darauf, läßt den Thee einige Minuten ziehen, seiht ihn durch ein Sieb und trinkt ihn mit oder ohne Zucker.

Orangenblüthen-Zucker, s. auch Geruchzucker. 1/2 Kilogramm feinster Hutzucker wird in Stücke geschlagen und mit 1/4 Liter Wasser 10 Minuten langsam klar gekocht, wobei man ihn gut abschäumt; dann wirft man 60 Gramm frischgepflückte, gutgelesene Orangenblüthen hinein, läßt sie 5 Minuten in dem kochenden Syrup und schüttet sie sammt diesem in eine Terrine, wo man den Syrup fest zugedeckt 2 Tage stehen läßt; nach Verlauf dieser Zeit kocht man denselben nochmals auf, gießt ihn in steife Papierkapseln oder Blechformen und verwendet ihn nach dem Erstarren und Erkalten, in viereckige Stückchen zertheilt, als Dessert-Näscherei, auch lieben Manche diesen Orangenblüthenzucker zum Thee.

Orangen-Bowle, s. Apfelsinen-Bowle.

Orangen-Brandy, s. Apfelsinen-Bowle.

Orangen-Butter. Man brüht und schält 40 Gramm süße Mandeln, stößt sie sehr fein, vermischt sie mit drei durch ein Haarsieb gestrichenen hartgekochten Eidottern, 40 Gramm gestoßenem, durchgesiebtem Zucker, 80—90 Gramm frischer Butter und 1—1 1/2 Eßlöffel Orangenblüthenwasser, reibt die Butter durch ein Sieb auf eine Schale und reicht sie zu Biscuit oder Zwieback zum Dessert oder Thee.

Orangen-Cardinal, s. Apfelsinen-Cardinal.

Orangen-Compot, s. Apfelsinen-Compot.

Orangen-Crême, s. Apfelsinen-Bavaroise und Apfelsinen-Crême.

Orangen-Crême-Sauce. Die dünne gelbe Schale einer halben Orange wird eine halbe Stunde in einem Weinglase Wasser eingeweicht, worauf man die Flüssigkeit durchseiht, mit 70 Gramm Zucker und dem Saft einer Orange vermischt und über raschem Feuer einmal aufkocht; dann läßt man sie auskühlen, fügt 1/4 Liter fetten süßen Rahm und einen Eßlöffel Rum hinzu und giebt die Sauce zu kalten süßen Mehlspeisen.

Orangen-Eis, s. Apfelsinen-Eis.

Orangen, mit Gelée gefüllt, oder **Orangen à la Sicilienne.** Man nimmt, je nach der Anzahl der Personen, die man bei Tisch hat, sechs bis zwölf süße Orangen von gleicher Größe,

wählt solche, die eine sehr dicke Schale haben, schneidet auf der Stielseite einen runden Deckel davon ab und höhlt die Früchte mit einem Kaffeelöffel oder einem spitzigen Messer vollständig aus, so daß Nichts als die leere Schale zurückbleibt, welche ihre runde Form recht schön behalten muß und in keiner Weise verletzt werden darf. Man setzt diese Orangenschalen oder leeren Hüllen auf Eis, füllt sie dann mit abwechselnden Schichten von Orangen-Gelée, Johannisbeer-Gelée und Blancmanger oder auch Wein- oder Maraschino-Gelée und Orangen-Gelée, läßt jede eingefüllte Schicht vor dem Einfüllen der nächsten erst auf dem Eis starr werden, setzt die runden, ausgeschnittenen Deckel wieder fest auf die Früchte und läßt die letzteren mindestens zwei Stunden auf dem Eis. Beim Anrichten thürmt man die Orangen pyramidenförmig in eine große Schale, verziert sie mit dazwischengesteckten frischen Orangenblättern und giebt sie zum Dessert. — Häufig schneidet man aus den behutsam ausgehöhlten Schalen zierliche Körbchen aus, die man mit Gelée füllt, was sich sehr gut ausnimmt.

Orangen-Gelée, s. auch Apfelsinen-Gelée. Man nimmt hierzu sechs große, reife und süße Orangen, eine Citrone und eine kleine bittere Pomeranze, löst die gelbe Schale von drei der süßen Orangen (Apfelsinen), einer halben Citrone und der Hälfte der bitteren Pomeranze möglichst dünn ab, thut sie in ein Porzellangefäß, übergießt sie mit 1/8 Liter siedendem Wasser und läßt dieses gut zugedeckt eine halbe Stunde ziehen. Hierauf löst man 30 Gramm Hausenblase oder Gelatine in knapp 1/2 Liter Wasser auf, gießt das durchgeseihte Orangenschalenwasser hinzu, thut 160 Gramm ganzen Zucker hinein und verrührt Alles unter fleißigem Abschäumen über dem Feuer, bis die Flüssigkeit den Punkt des Kochens erreicht; nun schüttet man noch den sorgsam filtrirten Saft sämmtlicher Früchte zu, verrührt das Gelée abermals über dem Feuer, nimmt den Schaum ab, läßt es zwei bis drei Minuten an einer nur mäßig warmen Stelle stehen, mischt einen Eßlöffel feinen Rum darunter, seiht es nochmals durch, füllt es in eine Form und läßt es auf Eis erstarren. Wünscht man Orangenstückchen in das Gelée mit einzulegen, so schält man eine größere oder zwei kleinere, recht reife Orangen behutsam ab, befreit sie vollständig von jeden Theilchen der inneren weißen Schale, ohne die dünne, durchsichtige Haut zu verletzen, theilt sie nach ihren Fächern in einzelne Stückchen, kocht diese in dünnem Zucker-Syrup einmal auf und läßt sie auf einem Sieb ablaufen. Man gießt nun einen Theil des Gelées in die Form, läßt es stocken, ordnet die Orangenstückchen darauf, schüttet den Rest des Gelées darüber und stellt es zum Starrwerden aufs Eis.

Orangen-Gelée ohne Stand. Aus etwa acht bis zehn reifen Apfelsinen und sechs bis acht bitteren Pomeranzen preßt man den Saft, so daß man reichlich 1/2 Liter Saft erhält, filtrirt diesen und kocht ihn mit der dünnen Schale von ein bis zwei kleinen bitteren Pomeranzen und 1/2 Kilogramm Zucker 20 Minuten lang, fügt noch 1/2 Kilogramm Zucker zu und kocht die Masse eine weitere halbe Stunde lang unter fleißigem Abschäumen, nimmt die Schale heraus, thut einen Löffel von dem Syrup in eine Tasse und versucht, ob derselbe stockt. Ist dies der Fall, so füllt man das Gelée in die Büchsen; wenn nicht, muß es noch einige Augenblicke länger kochen.

Orangen-Käsekuchen, englischer. Man reibt von einer bitteren reifen Pomeranze die gelbe Schale vollständig auf einigen Zuckerstückchen ab, stößt den Zucker, thut ihn mit drei Eßlöffeln Milch und 125 Gramm frischer Butter in ein Casserol, verrührt Alles über dem Feuer, bis die Butter geschmolzen ist, und schüttet die Flüssigkeit dann über 125 Gramm gestoßenes Biscuit, schlägt die Masse gut mit einer Gabel, fügt 100 Gramm Zucker, eine Messerspitze Muskatnuß, einen Eßlöffel Brandy und zwei zerquirlte Eier hinzu. Sechs bis acht kleine Tortenförmchen werden mit Blätterteig ausgelegt, zur Hälfte mit der Masse gefüllt und die Kuchen auf einem Blech eine Viertelstunde bei guter Hitze gebacken. — Um eine größere Menge dieser in England außerordentlich beliebten kleinen Kuchen noch auf andere Art herzustellen, verfährt man folgendermaßen: Die Schale von zwei Orangen, einer süßen und einer bitteren, wird auf 250 Gramm Zucker abgerieben, der Zucker gestoßen und mit sechs gut geschlagenen Eiern und dem Saft der Früchte vermischt; hierauf zerläßt man 200 Gramm frische Butter, thut fünf Eßlöffel Rahm und die Eier hinzu und verrührt die Mischung über gelindem Feuer, bis sie dick zu werden beginnt. Dann läßt man sie auskühlen, füllt mit Blätterteig ausgelegte Tortenförmchen etwas über die Hälfte damit und bäckt die Kuchen 15—20 Minuten bei ziemlicher Hitze.

Orangen-Kuchen, s. auch Apfelsinen-Kuchen. 70 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält und mit etwas Eiweiß in einem Mörser gestoßen, worauf man sie mit 70 Gramm Zucker, zwei zerquirlten frischen Eiern und den durch ein Sieb gestrichenen Dottern von zwei hartgekochten Eiern vermischt. Nun schneidet man 125 Gramm frische harte Butter in 200 Gramm feines Mehl, bröselt Beides untereinander, mengt die Mandelmasse und zwei bis drei Löffel Milch hinzu und verarbeitet das Ganze rasch zu einem festen Teig, den man zu einem 1 Centimeter dicken, runden Kuchen ausrollt und mit einem aufgebogenen Rand versieht. Der Kuchen wird auf gebuttertem Papier auf ein Blech gelegt, in einem mäßig heißen Ofen hellbraun gebacken und, nachdem er beinahe ausgekühlt ist, mit folgender Mischung bestrichen:

Ein ganzes Ei und vier Dotter werden mit 70 Gramm gestoßenem Zucker, auf dem man zuvor die Schale von zwei Orangen abgerieben hat, zu Schaum geschlagen, mit dem durchgeseihten Saft der Orangen vermischt und über gelindem Feuer verrührt, bis die Masse dick zu werden beginnt; dann läßt man sie auskühlen, streicht sie über den Kuchen, überzieht denselben mit dem versüßten Schnee von zwei Eiweißen, belegt ihn mit Orangenstückchen, siebt noch etwas Zucker darüber und läßt ihn im Ofen nochmals überbacken, so daß der Schnee eine feste, glänzende Oberfläche bekommt.

Orangen-Marmelade, s. auch Apfelsinen-Marmelade und Chip-Marmelade. Man thut wohl daran, diese vorzügliche Marmelade Ende März oder Anfang April anzufertigen, wo sowohl die süßen, als auch die bitteren Orangen am besten und reifsten zu haben sind; die Marmelade erhält den kräftigsten und angenehmsten Geschmack, wenn man sie aus einem Gemisch von süßen Orangen oder Apfelsinen, bitteren Orangen oder Pomeranzen und Citronen bereitet und das Verhältniß zwischen den süßen und bitteren Früchten muß nach dem persönlichen Geschmack bestimmt werden, aber gewöhnlich nimmt man als Regel an, daß auf ...ölf bittere Pomeranzen neun schöne Apfelsinen ...d zwei Citronen eine sehr gute Mischung ab...en. Zunächst wägt man die ganzen Früchte und ...mmt die gleiche Menge Hutzucker, thut die ...üchte, so wie sie sind, nur mit einem Tuch ...t abgerieben, in ein Casserol, übergießt sie ...t kaltem Wasser, bringt dasselbe zum Kochen, ...üttet es ab, gießt frisches Wasser darüber ...d kocht die Orangen, bis sich deren Schale ...ht mit einem Stecknadelkopf durchstechen läßt. ...n schüttet man sie zum Abtropfen auf ein ...eb, schneidet sie in dünne Scheiben, beseitigt ... Kerne, legt die Orangenscheiben in ein ...firtes Casserol, gießt auf jedes 1/2 Kilogramm ...üchte 1/4 Liter von dem Wasser, worin sie ...etzt gekocht wurden, hinzu, läßt sie erst mit ... Hälfte des Zuckers eine halbe Stunde leise ...en, thut dann den übrigen Zucker daran ...d kocht die Marmelade langsam unter fleißigem ...rühren, bis sie gelécartig breit vom Löffel ...t, wonach man sie in die Büchsen füllt, erkalten läßt und mit Papier und Blase überbindet. Liebt man die Marmelade süßer, so ...mmt man auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte ...0 Gramm Zucker.

Orangen-Pudding auf englische Art. Die ...an abgeschälten Schalen von zwei bitteren ...d einer süßen Orange werden in Wasser ...ig weichgekocht, auf einem Siebe abgetropft ...d in einem Porzellan- oder Marmormörser einer Art Teig gestoßen; hierauf reibt man ...5 Gramm frische Butter zu Schaum, fügt ... Gramm Zucker, den Orangenschalenteig, ... Saft der süßen Orange und 1—2 Eßlöffel ...en Rum oder Cognac hinzu, rührt zuletzt vier bis fünf gut zerquirlte Eier unter die Masse, schüttet sie in eine mit Butterteig ausgelegte Form und bäckt den Pudding bei mäßiger Hitze eine reichliche halbe Stunde.

Orangen-Pudding, gekochter. Die fein abgeschälte gelbe Schale von zwei bitteren Orangen wird weichgekocht, auf einem Siebe abgetropft und im Mörser gestoßen; dann reibt man 125 Gramm Weißbrod oder Biscuit, gießt 1/2 Liter siedende Milch darauf, läßt dieselbe auskühlen, thut die Orangenschale, den geklärten Saft einer süßen Orange und einer Citrone, vier Eßlöffel gestoßenen Zucker, 70 Gramm geklärte Butter, 16 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln und fünf schaumig geschlagene Eier hinzu, vermischt Alles sehr gut, füllt die Masse in eine gebutterte Form, bindet diese in ein mit Mehl bestäubtes Tuch und kocht den Pudding in einem Gefäß mit siedendem Wasser wohl zugedeckt eine Stunde lang.

Orangen-Punsch, s. auch Apfelsinen-Punsch. In 1 Liter kochendem Wasser löst man 250 bis 280 Gramm Hutzucker auf, fügt den geklärten Saft von zwei Citronen, drei Apfelsinen und 4—5 bitteren Orangen hinzu, ebenso 1/4 Liter Cognac, 1/4 Liter feinen Rum, 1/2 Liter Wein und ein Weinglas Maraschino oder Curaçao, verrührt Alles gut, erhitzt den Punsch entweder, um ihn heiß zu serviren, oder läßt ihn auskühlen und trinkt ihn kalt.

Orangen-Salat, s. Apfelsinen-Salat.

Orangen-Sauce, englische, zu kaltem Fleisch. Man reibt die Schale von zwei süßen Orangen auf drei bis vier Stückchen Zucker ab, stößt dieselben, thut sie in eine Schüssel, fügt ein Weinglas Portwein oder Bordeaux, eine Obertasse aufgelöstes Johannisbeer-Gelée, eine feingehackte Chalotte, einen Theelöffel Senf, eine kleine Prise Cayennepfeffer und zwei Löffel voll in dünne Streifchen geschnittene Orangenschale hinzu, rührt Alles gehörig untereinander und giebt die Sauce namentlich zu kaltem Wildbraten.

Orangen-Sauce zu Enten und Wildgeflügel. Von zwei reifen bitteren Orangen oder Pomeranzen schält man die gelbe Schale sehr dünn ab, schneidet sie in feine Streifchen, kocht sie in siedendem Wasser weich, läßt sie abtropfen, vermischt sie mit dem Saft der Früchte, einem Glase Madeira oder Weißwein und reichlich 1/4 Liter kräftiger brauner oder weißer Coulis, kocht Alles einmal zusammen auf und würzt die Sauce nach Belieben noch mit Pfeffer und Salz. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Zwei feingehackte Chalotten, sechs bis acht weiße Pfefferkörner, 125 Gramm würflig geschnittener, magerer roher Schinken und die dünne Schale von zwei bitteren Orangen werden mit 1/4 Liter Weißwein gut zugedeckt weichgedünstet, mit 1/2 Liter brauner Coulis und einigen Löffeln von der Brühe, mit der das Geflügel gedämpft worden ist, langsam verkocht, entfettet und durch-

geseiht; vor dem Anrichten würzt man die Sauce noch mit einer Prise Salz und dem Saft der beiden Pomeranzen.

Orangen-Sauce mit Milch. Von einer bitteren Orange schält man die gelbe Schale sehr dünn ab, kocht sie in 1/2 Liter frischer Milch langsam ein paar mal auf, verdickt die Milch mit einer hellen Mehlschwitze, thut eine Messerspitze Salz und 1—2 Löffel Zucker hinzu, läßt die Sauce gehörig sämig kochen, seiht sie durch und legirt sie mit zwei Eidottern.

Orangen-Sauce zu Puddings und anderen Mehlspeisen, s. auch Apfelsinen-Sauce. Die Schale von zwei süßen Orangen wird auf etwa 100 Gramm Zucker leicht abgerieben, der Saft der Früchte auf den Zucker gepreßt, letzterer in 1/4 Liter Wein aufgekocht und die Sauce mit einem Theelöffel Arrow-root oder Kartoffelmehl verdickt und mit einem Eßlöffel Curaçao im Geschmack gehoben.

Orangenschalen aufzubewahren und einzumachen, s. Apfelsinenschale.

Orangenschalen-Syrup. Man schält vorsichtig so viel bittere Orangen (Pomeranzen), daß man 70 Gramm von diesen dünnen gelben Schalen hat, legt sie in einen Topf, gießt 1/2 Liter siedendes Wasser darüber und läßt den Topf fest zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen; dann seiht man die Flüssigkeit durch Filtrirpapier, thut sie in ein glasirtes Casserol und fügt 750 Gramm Hutzucker hinzu, bringt Beides ganz langsam zum Kochen, siedet es zu einem dicklichen Syrup, füllt denselben auf Flaschen und bewahrt ihn fest verkorkt auf; man benutzt ihn namentlich, um Rahm- und Milch- oder auch Wein-Saucen zu Mehlspeisen einen angenehm kräftigen Geschmack zu geben.

Orangen-Scherbet oder -Sorbet, türkischer. Man schält fünf bis sechs süße Orangen sauber ab, zertheilt sie in Stücke, schneidet jedes Stückchen noch einmal durch, entfernt die Kerne und dünnen Häutchen davon und legt sie in eine Terrine oder geschliffene Glasschale; hierauf thut man 125 Gramm gestoßenen Zucker nebst dem Saft von zwei Orangen in ein Casserol und verrührt Beides über gelindem Feuer, bis es zu kochen beginnt, nimmt es vom Feuer, läßt es auskühlen, gießt es mit in die Terrine, schüttet etwa 1 Liter frisches Wasser und einige Tropfen Orangenblüthenessenz zu, legt etliche kleine Eisstückchen hinein, rührt das Getränk gut um und servirt es.

Orangen-Schneebälle. 250 Gramm vom besten Carolina-Reis werden in ein Casserol mit siedendem Wasser geschüttet, 5 Minuten rasch gekocht und auf einem Sieb gehörig abgetropft. Inzwischen schält man vier süße, recht reife Orangen und entfernt sorgsam jede Spur von der dicken weißen Haut, ohne die Frucht irgendwie zu verletzen, breitet dann den mittlerweile trocken gewordenen Reis in vier ganz gleichen Theilen auf vier mit Mehl bestreute kleine Puddingtücher, legt jedesmal in die Mitte von dem Reis eine der geschälten Orangen, nimmt das Tuch behutsam darüber zusammen und bindet es oben fest zu, so daß die Frucht ringsherum gleichmäßig von Reis umgeben ist. Die vier Ballen thut man in ein großes Casserol mit kochendem Wasser, wo sie bequem neben einander liegen können, kocht sie bei mäßiger Hitze 1 1/2 Stunden, nimmt sie vorsichtig aus dem Tuch, bestreut sie mit Zucker und giebt sie mit süßer Orangen-Sauce zu Tisch.

Orangen-Soufflé. Auf 100 Gramm Zucker reibt man die Schale von zwei bis drei schönen süßen Orangen ab, stößt den Zucker und vermischt ihn mit 3/8 Liter Rahm oder Milch, verrührt ein wenig von dieser Milch mit 110 Gramm Reismehl oder feinem Weizenmehl recht glatt, thut 80 Gramm frische Butter hinzu, gießt die übrige Milch an und bringt die Masse unter fortdauerndem Umrühren zum Kochen, rührt den Brei, bis er sich vom Gefäß ablöst, und schüttet ihn in eine Schüssel. Nach dem Erkalten mischt man fünf Eidotter und den Schnee der Eiweiße hinzu, bäckt die Masse in einer Soufflé-Schüssel eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze, streut Zucker darüber und servirt das Soufflé sofort, wenn es fertig ist.

Orangen-Syrup. Man schlägt 1/2 Kilogramm Zucker in Stücke und reibt damit die gelbe Schale von zwölf süßen und zwei bitteren Orangen ab, klärt den Zucker mit 1/2 Liter Wasser, fügt den durchgeseihten Saft der Früchte hinzu und verrührt ihn 2—3 Minuten mit dem Syrup über dem Feuer, ohne daß letzterer nach dem Zugießen des Saftes wieder kochen darf, füllt ihn in Flaschen und verkorkt dieselben nach dem Erkalten des Syrups, den man zur Bereitung von Orangeade oder Eis benutzt.

Orangen-Torte, s. Apfelsinen-Torte.

Orangen-Wein. Dieser sehr wohlschmeckende und gehaltvolle Wein wird gewöhnlich im März bereitet; man siedet 14 Kilogramm Hutzucker mit 32 Liter Wasser nebst den schaumig geschlagenen Eiweißen und zerdrückten Schalen von vier Eiern, schöpft allen aufsteigenden Schaum ab, läßt die Flüssigkeit auskühlen, fügt den ausgepreßten Saft von neunzig bitteren Orangen hinzu und verrührt Alles sehr gut, seiht es durch, legt 250 Gramm trockene, auf eine geröstete Weißbrodschnitte gestrichene Hefe hinein, läßt die Flüssigkeit 24 Stunden stehen und füllt sie dann in ein Faß, wobei man 1 Liter feinen Cognac zugießt. Sobald die Gährung beendigt ist, was man an dem Aufhören des zischenden Geräusches erkennt, wird das Faß fest verspundet; nach Verlauf eines Vierteljahrs füllt man ihn in ein anderes Faß um, gießt ein zweites Liter feinen Cognac zu, läßt ihn ein Jahr lagern und zieht ihn dann erst auf Flaschen, die abermals mindestens ein Vierteljahr lagern müssen, bevor man den Wein in Gebrauch nimmt.

Orangen-Zucker, s. Apfelsinen-Zucker.

Orgeat oder **Orgeade.** Ein kühlendes, schleimiges Getränk, besonders für Kranke geeignet, denen Limonade untersagt ist, aber in vielen Fällen, wie bei Tanzgesellschaften, musikalischen Soiréen u. dergl., auch für Gesunde sehr erquickend und angenehm. Dem Wortlaut nach bedeutet Orgeat oder Orgeade s. v. w. Graupenschleim und man bereitet auch zuweilen für Kranke eine solche wirkliche Orgeade, indem man grobe Graupen in Wasser kocht, durchschlägt, auskühlen läßt und das Getränk mit Zucker versüßt oder mit etwas Rothwein versetzt; gewöhnlich aber und fast durchgängig versteht man unter Orgeat Mandelmilch, die mit Orangenblüthenwasser und Zucker gewürzt wird. Man brüht und schält 125 Gramm recht schöne, süße Mandeln (am besten Knackmandeln) und 8—10 Stück bittere, stößt sie nebst 125 Gramm Zucker im Mörser zu einem feinen Teig und fügt beim Stoßen einige Tropfen kaltes Wasser hinzu. Dann thut man den Mandelteig in einen Porzellantopf, gießt allmählich 1/2 Liter kaltes Wasser darüber, rührt die Masse gut um, deckt sie zu und läßt sie 2 Stunden an einem kühlen Ort stehen; nun seiht man die dicke Mandelmilch durch ein gebrühtes Tuch, stellt sie auf Eis, mischt noch 1 Liter kaltes Wasser und ein Gläschen Orangenblüthenwasser hinzu und servirt das Getränk.

Orgeat-Masse. 1/2 Kilogramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit ein wenig Wasser in einem Marmor-Mörser gestoßen; man thut den Teig in eine Terrine, vermischt ihn mit 1 Kilogramm gesiebtem Zucker und 30 Gramm doppeltem Orangenblüthenwasser, formt ihn zu einem Brod, siebt die Terrine mit Zucker aus, legt das Brod hinein, siebt Zucker obendarauf und stellt die gut zugedeckte Terrine an einen weder zu kalten noch zu warmen Ort. Will man Orgeat daraus bereiten, so löst man 60 Gramm von dem Teig in 1/4 Liter Wasser auf, filtrirt dasselbe durch ein Tuch und schüttet es in ein Glas.

Orgeat de Montpellier. 1/2 Kilogramm ziemlich grobe Graupen werden gelesen, mit kaltem Wasser einmal abgequirlt, in ein Stück Musselin gebunden und in einem Topf mit reichlich 1 Liter Wasser 4 Stunden langsam gekocht; dann thut man 1/2 Kilogramm geschälte süße Mandeln hinzu, läßt sie einige Minuten kochen, nimmt Graupen und Mandeln heraus, stößt sie in einem Mörser zu Brei, gießt zuerst das Wasser, worin Beides gekocht worden, dann noch etwas frisches Wasser darüber, verrührt es mit dem Brei und seiht es durch ein Tuch, stößt das Zurückbleibende nochmals, vermischt es wieder mit Wasser und seiht letzteres durch, so daß man ein sehr dickliches Wasser erhält, welches man mit 1/2 Kilogramm Zucker syrupartig einkocht. Sobald der Syrup dick genug erscheint, so daß ein Tropfen davon, den man auf einen Teller träufelt, wie ein dicklicher Teig aussieht, nimmt man ihn vom Feuer, würzt ihn mit Orangenblüthenwasser, füllt ihn auf Flaschen und bewahrt ihn auf. Beim Gebrauch thut man einen Eßlöffel davon in ein großes Glas, gießt kaltes Wasser darauf, rührt mit dem Löffel gut um und das Getränk ist fertig.

Orgeat-Stangen. 250 Gramm süße und 15—20 Gramm bittere Mandeln, nach Belieben auch blos süße, werden geschält, mit etwas Wasser fein zerrieben oder gestoßen und mit 250 Gramm Zucker über gelindem Feuer abgeröstet, nach dem Erkalten zu fingerlangen Stangen geformt und aufbewahrt; beim Gebrauch nimmt man auf 3/4 Liter Wasser 60 Gramm Orgeatstange, löst sie in dem Wasser auf und würzt das Getränk mit einem Löffel Orangenblüthenwasser.

Orgeat-Syrup. 250 Gramm süße und 60 Gramm bittere Mandeln schält und stößt man mit einigen Tropfen Orangenblüthenwasser und verrührt die Masse dann mit 1 Liter kaltem Wasser, 1 1/4 Kilogramm gestoßenem Zucker, 60 Gramm Orangenblüthenwasser und ein klein wenig Citronenessenz oder abgeriebener Citronenschale. Nachdem die Masse 5—6 Stunden an einer warmen Stelle gestanden, läßt man sie 10 Minuten kochen, seiht sie durch ein Tuch und preßt die Mandeln gut aus; dann siedet man den Syrup noch etwas ein und bewahrt ihn in kleinen Flaschen auf.

Ortolan oder **Fettammer,** franz. ortolan, engl. ortolan, lat. **Emberiza hortulana.** Gehört zur Gattung der Ammern, hat olivengrünen Kopf und Hals, gelbe Gurgel und Kehle, gelbbraunen Unterleib und einen rothbraunen, dunkel gefleckten Rücken; dieser von allen Feinschmeckern seit den Zeiten der alten Römer als ein ganz besonderer Leckerbissen geschätzte Vogel lebt meist in Südeuropa, besonders im südlichen Frankreich, in Italien und auf Cypern, kommt jedoch auch zuweilen im südlichen Deutschland vor. In Frankreich fängt man die Ortolane häufig lebendig, hält sie in verdunkelten, mit Lampen beleuchteten Gemächern und mästet sie mit Hirse, Mohn, in Milch aufgequellter Buchweizengrütze und in Milch geweichtem Hafer, wodurch sie außerordentlich fett werden; man versendet sie von dort und aus Cypern gerupft, mit Mehl und Hirse bestreut und in kleine Fässer oder Schachteln gepackt; die Saison für Ortolane dauert vom November bis zum Februar.

Ortolans, gebraten. Die sauber gerupften, aber nicht ausgenommenen Vögel werden auf der Brust mit einem Weinblatt und einer

dünnen Speckscheibe umbunden und an einen dünnen Spieß gesteckt, der an einem größeren Bratspieß befestigt oder über eine Bratpfanne gelegt wird; so brät man sie über hellem Feuer oder im gut durchheizten Ofen acht Minuten bis eine Viertelstunde (letzteres, wenn sie im Ofen gebraten werden), indem man sie fleißig mit ihrem eigenen Fett begießt, legt sie beim Anrichten auf geröstete Semmelschnitten, die beim Braten in das untergestellte Gefäß oder in die Pfanne gethan werden, und garnirt sie mit Brunnenkresse. Man giebt entweder nur den eigenen Bratensaft oder eine Orangen-Sauce dazu. — Zuweilen umbindet man sie auch mit Salbei, brät sie auf dem Rost und servirt sie mit der Salbei und Citronenvierteln, oder man theilt sie in Hälften, bestreut sie mit gehackter Petersilie und geriebener Semmel, beträufelt sie mit Butter und brät sie auf dem Rost.

Ortolans in Papierkästchen. Zwölf steife, länglich viereckige Papierkästchen werden mit feinem Oel bepinselt, im Ofen übertrocknet und mit einer feinen, mit gehackten Trüffeln und brauner Coulis vermischten Farce ausgestrichen; dann legt man in jedes Kästchen einen sorgsam gerupften und gesengten, nach Art der Krammetsvögel dressirten Ortolan, bedeckt ihn mit einer dünnen Speckscheibe und stellt sämmtliche Kästchen auf ein mit Oel bestrichenes Blech, das man in den Ofen schiebt, wo die Vögel bei mäßiger Hitze langsam gar braten. Beim Anrichten nimmt man die Speckscheiben oben weg, gießt ein wenig Coulis über die Vögel, stellt die Kästchen in andere, reine Papierkästchen und giebt sie auf einer flachen Schüssel zu Tisch.

Ortolans à la Provençale. Man nimmt so viel möglichst große Trüffeln als man Ortolans hat, höhlt in jeder Trüffel mitten ein rundes großes Loch aus, streicht eine aus Gänseleber, Rindsmark und dem aus den Trüffeln herausgeschnittenen Theil bereitete Farce hinein, schneidet die Köpfe, Hälse und Füße der gerupften und gesengten Vögel ab, umbindet sie mit einem dünnen Scheibchen von rohem Schinken, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer und Salz und legt in jede Trüffel einen Ortolan mit der Brust nach oben. Dann thut man die Trüffeln nebeneinander in ein Casserol, belegt sie mit Speckscheiben, gießt braune Kraftbrühe und Madeira zu gleichen Theilen darüber, so daß sie von der Flüssigkeit bedeckt sind, und dämpft sie ganz langsam 25 Minuten, läßt die Trüffeln abtropfen, richtet sie auf gerösteten Weißbrodschnitten bergartig in der Schüssel an, entfettet die Sauce, kocht sie mit brauner Coulis dicklich ein und giebt sie besonders in einer Saucière dazu.

Ortolans à la Toulousaine. Die Vögel werden gerupft, gesengt und von ihren Kröpfen befreit, worauf man sie mit einer halben Citrone einreibt, an einen kleinen Spieß reiht, mit Citronensaft vermischte Butter darüber streicht, geriebenes Mundbrod darauf streut und sie über lebhaftem Feuer 7—8 Minuten brät. Zuletzt salzt man sie, nimmt sie vom Spieß, richtet sie auf einer heißen Schüssel auf gerösteten Weißbrodschnitten an, übergießt sie mit dem abgetropften Bratensaft und servirt Citronenviertel dazu.

Oster-Brod. 3/4 Liter Milch werden mit einer Messerspitze pulverisirtem Safran aufgekocht und dann bei Seite gestellt, bis die Milch nur noch lauwarm ist; hierauf siebt man 2½ Kilogramm erwärmtes Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung, gießt 90 — 100 Gramm in etwas Milch aufgelöste Preßhefe hinein, verrührt sie mit ein wenig Mehl, läßt das Hefenstück an einer warmen Stelle gehörig aufgehen, schüttet hierauf die Milch und sechs zerquirlte Eier zu, mischt einen halben Eßlöffel Salz, 250 Gramm Zucker, 375 Gramm geklärte Butter, 125 Gramm geschälte und gestoßene süße nebst etlichen bitteren Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 200 Gramm gereinigte Corinthen und ebensoviel Rosinen darunter, arbeitet den Teig gut durch, schlägt ihn mit einem Kochlöffel, bis er Blasen wirft, läßt ihn nochmals gehen, formt ihn zu zwei runden oder länglichen Broden, die man auf dem mit Mehl bestäubten Blech noch eine Weile gehen läßt, und bäckt dieselben, nachdem sie mit Rahm oder Ei bestrichen sind, in einem gleichmäßig durchheizten Ofen gar. — Auf einfachere Weise kann man das Osterbrod bereiten, indem man den Teig aus 4 Liter Mehl, 3/4 Liter Milch, 125 Gramm Butter, 70 Gramm Hefen, vier bis fünf Eiern, 125 Gramm Zucker, etwas Mandeln und Rosinen herstellt.

Oster-Eier, s. Eier, Oster-.

Oster-Fladen, Baseler. Aus 1½ Liter Milch und 250 Gramm Gries wird ein dicker Griesbrei gekocht, den man in eine Schüssel ausschüttet, nach dem Erkalten mit 250 Gramm süßen und 30 Gramm bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln, acht Eidottern, etwas Salz, 300 Gramm Zucker, 125 Gramm Rosinen, 125 Gramm Corinthen und dem Schnee der Eiweiße verrührt, auf ein mit Butterteig belegtes Kuchenblech streicht und drei Viertelstunden bei gleichmäßiger Ofenhitze bäckt.

Oster-Fladen, Berner. 250 Gramm Reis werden gebrüht, in frischem Wasser gekühlt, mit 70 Gramm Butter, einer guten Prise Salz und 1½ Liter Milch recht weich und dick ausgequellt, zum Auskühlen ausgeschüttet, mit 250 Gramm gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, acht Eidottern, 300 Gramm Zucker, 125 Gramm Rosinen und ebensoviel Corinthen verrührt und mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt. Hierauf belegt man ein Kuchenblech mit nicht zu dünn ausgerolltem Blätterteig, streicht die Reismasse darauf, bäckt den Kuchen bei mittlerer

Hitze und giebt ihn, mit Zucker bestreut, lauwarm zu Tisch. Bisweilen nimmt man anstatt Reis auch in Scheiben geschnittenes und in siedende Milch eingeweichtes Mundbrod, aus dem man über dem Feuer einen steifen Brei abrührt.

Oster-Fladen, sächsischer. Ungefähr 1—1½ Kilogramm guten, süßen Käsequark (weißen Käse) bindet man in ein leinenes Tuch, legt ihn zwischen zwei Breter, von denen das obere mit einem Gewicht beschwert ist, und preßt ihn über Nacht auf diese Art gut aus, um alle wässerigen Theile daraus zu entfernen. Am anderen Morgen rührt man unter diesen Quark sechs Eidotter, eine Obertasse Rahm, 180 Gramm gereinigte Corinthen, 200 Gramm zerlassene Butter, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälte, feingehackte Mandeln, nach Belieben auch die abgeriebene oder kleingeschnittene Schale einer halben Citrone und einen Löffel Rum, treibt einen gut bereiteten mürben Hefenteig oder Blätterteig zu einem viereckigen Kuchen aus, umgiebt ihn mit einem 3 Centimeter hohen Rand, bestreicht ihn mit der Quarkmasse und diese mit geschlagenem Ei, bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze und besiebt ihn noch heiß stark mit gestoßenem Zucker.

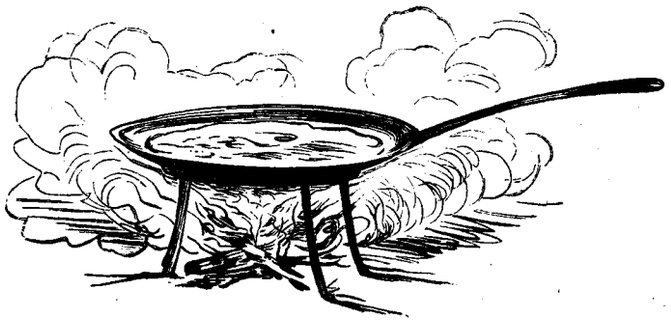
Oster-Fladen, Schweizer, auf andere Art. ½ Liter recht saure Milch wird mit einem Kochlöffel Mehl und zwei Eiern angerührt, worauf man in einem Casserol 3/4 Liter süße Milch zum Kochen bringt, die gerührte Masse nebst dem Saft einer halben Citrone hinzugießt und Alles über dem Feuer verrührt, bis die Milch völlig geronnen ist. Dann legt man eine reine Serviette über ein Sieb, schüttet die geronnene Milch hinein, bindet die Serviette zusammen und läßt die Molken über Nacht abtropfen. Am folgenden Morgen thut man den Käse in eine Schüssel, vermischt ihn mit drei Eiern, 70 Gramm Zucker, 125 Gramm gestoßenen süßen Mandeln und etwas süßem Rahm, füllt die Masse in ein mit feinem Hefenteig belegtes Tortenblech, bäckt den Kuchen im mäßig warmen Ofen und besiebt ihn mit Zucker.

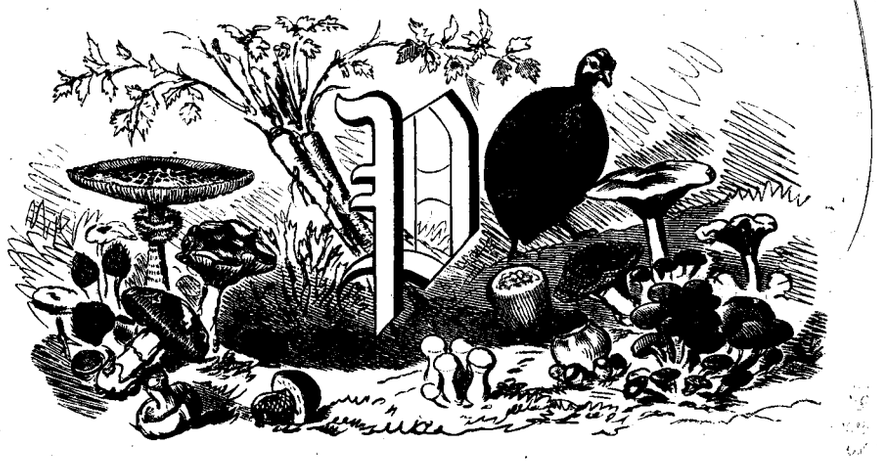
Ostfriesländischer Kuchen, s. Kuchen, Ostfriesländischer.

Oswego. Dasselbe wie Maizena, also fein pulverisirte Maisstärke, die zu Mehlspeisen, Kuchen u. s. w. verwendet wird und von Amerika aus in den Handel kommt.

Oswego-Kuchen. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt und mit 125 Gramm feingesiebtem Zucker, 200 Gramm Oswego, einem Eßlöffel Rahm, drei geschlagenen Eiern und einigen Tropfen Vanille- oder Citronen-Essenz vermischt; eine Viertelstunde rührt man die Masse nach einer Seite hin oder schlägt sie mit dem Schneebesen, füllt sie in gebutterte kleine Formen und bäckt die Kuchen 10 Minuten in mäßiger Wärme.

Ox-tail-Soup, s. Ochsenschweif-Suppe, englische.





Paganini. Aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 1/4 Liter kaltem Wasser, einem Eidotter und etwas Salz bereitet man einen festen Teig, arbeitet ihn tüchtig durch, rollt ihn zu einer Platte aus, legt 1/2 Kilogramm frische, in kaltem Wasser ausgewaschene und zu einer fingerstarken, viereckigen Platte geformte Butter darauf, schlägt den Teig von allen vier Seiten darüber zusammen, bestreut ihn mit Mehl, rollt ihn abermals aus und klappt ihn wieder zusammen, wiederholt dies aufs Neue, läßt ihn eine halbe Stunde ruhen und rollt ihn noch zweimal auf, um ihn wieder über einander zu legen. Dann treibt man ihn messerrückenstark auf und zerschneidet ihn zu handbreiten, etwa 24 Centimeter langen Streifen, die man in der Mitte mit einer Mischung von 250 Gramm geschälten, mit einigen Eiweißen zerriebenen oder zerstoßenen süßen Mandeln, 250 Gramm Zucker und einem Eßlöffel gestoßenem Zimmt bestreicht, zusammenrollt, auf ein Blech legt, mit geschlagenem Ei überpinselt, bei guter Hitze bäckt und mit einer Rosenwasserglasur überzieht.

Pain oder Fleisch-Käse, Fleisch-Kuchen, s. d.

Pain in Aspic. Einen Fleischkäse oder Pain aus Wild, wildem oder zahmem Geflügel oder auch Leber zerschneidet man in fingerdicke, handbreite Streifen, gießt eine mit Mandelöl bestrichene Form zuerst mit einer 2 Centimeter hohen Schicht Fleisch-Gelée oder Aspic aus, läßt dasselbe erstarren, belegt es mit einer Verzierung von Krebsschwänzen, Kapern, Trüffeln und Sardellen und übergießt diese mit ein wenig Aspic; nachdem es starr geworden, schichtet man eine Lage von den Fleischkäse-Streifen hinein, übergießt sie mit etwas Rémouladen-Sauce und dann mit Aspic, fährt auf diese Art fort, bis die Form beinahe voll ist, füllt sie vollends mit Aspic und stellt die Form auf Eis. Nach dem Ausstürzen garnirt man die Schüssel mit frischer Petersilie oder gehacktem Aspic.

Palffy-Nudeln, s. Nudeln, Palffy-.

Palmkohl oder baumartiger Blattkohl, franz. chou palmiste, engl. palm-cabbage. Eine vortreffliche, bei uns wenig bekannte, dagegen in Frankreich und Flandern häufig cultivirte Sorte Grünkohl, welche gegen 90 Centimeter hoch wird und lange, aufrechtstehende, dunkelgrüne Blätter mit starken Rippen hat, die eine entfernte Aehnlichkeit mit Palmzweigen besitzen. Man bereitet übrigens den Palmkohl ganz nach Art der übrigen Grünkohl-Sorten, s. d. — Außerdem heißen auch die zarten Herzblätter der in Westindien heimischen Kohlpalme, lat. Areca oleracea oder Euterpe oleracea, welche wie Kohl zubereitet werden und ganz ähnlich schmecken, Palmkohl.

Palte, russische, oder Blutkuchen. Man macht reichlich 1/4 Liter süße Milch lauwarm, thut zwei Eßlöffel frische Bierhefe, eine Prise feingeriebene Majoranblätter, 3/4 Liter frisches Schweine- oder Gänseblut, 250 Gramm kleinwürflig geschnittenes Schweineschmeer (ungesalzenen Speck), einen reichlichen Theelöffel Salz und so viel recht trockenes, erwärmtes Weizenmehl hinzu, daß der Teig so fest wie ein gewöhnlicher Brodteig wird. Man arbeitet ihn tüchtig durch einander, schlägt ihn gehörig, läßt ihn an einer warmen Stelle aufgehen, thut ihn in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgesiebte Pfanne oder Form, läßt ihn nochmals eine Weile gehen und bäckt die Palte bei mäßiger Hitze eine Stunde lang, um sie warm anzurichten und frische Butter dazu zu essen, oder nach dem Erkalten in Scheiben zu schneiden und in Butter aufzubraten. — Noch schmackhafter wird sie, wenn man den Teig aus 3/8 Liter lauer Milch, zwei Eßlöffeln Hefe, 1/4 Liter Schweine- oder Gänseblut, einer guten Prise Majoran, Salz, zwei Eiern und 250 Gramm zerlassener Butter bereitet.

Palten, gekochte, oder Blutklöße. 1 Liter Gerstengrütze wird mit Salz und Wasser halbweich gekocht und zum Auskühlen in eine Schüssel geschüttet; nach dem Erkalten vermischt man die Grütze mit 2 1/2 Liter Schweineblut, 1 Kilogramm kleinwürflig geschnittenem Schweineschmeer, drei bis vier feingehackten Zwiebeln, drei Löffeln pulverisirtem Majoran, etwas gestoßenem Pfeffer, Piment und Ingwer, einem guten Eßlöffel Salz und soviel grobem Roggenmehl, daß die Masse wie ein fester Brodteig geknetet werden kann. Dann taucht man die Hände in Mehl, formt große runde Klöße aus der Masse und thut dieselben in siedendes Salzwasser, doch dürfen sie nicht zu rasch kochen und nicht zu viele zugleich eingelegt werden, da die Klöße beim Kochen sehr aufquellen. Man versucht, ob sie genügend gar sind, indem man mit einer Spicknadel hineinsticht; quillt dann kein Blut mehr heraus, so sind sie fertig, werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf ein Bret gelegt und nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, die man in Butter brät und hierauf zu Tisch giebt.

Panaché-Compot. Da das Wort panaché so viel wie bunt- oder vielfarbig gestreift bedeutet, so nennt man ein aus Früchten verschiedener Farbe zusammengesetztes Compot, ein aus mehrerlei Sorten bestehendes Eis, Gelée 2c. zuweilen Panaché-Compot, Panaché-Eis, Panaché-Gelée 2c. Panaché-Compot stellt man her, indem man z. B. mit Citronensaft und Zucker recht weißgedämpfte Aepfel oder Birnen (auch Apfelmus) in abwechselnden Streifen mit eingemachten Preißelsbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen auf einer Compotschale ordnet; ähnliche Panachés erhält man durch Zusammenstellung von in Zucker-Syrup weichgekochten oder eingemachten Aprikosen, Pfirsichen, Melonen mit eingemachten Pflaumen, Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, oder eingemachten Stachelbeeren und Kirschen 2c.

Panaché-Crême. Meist bereitet man dieselbe aus drei verschieden gefärbten Crêmes, nämlich gelblichweißer Vanillen-Crême, schwarzbrauner Chocoladen-Crême und rother Himbeer- oder Erdbeer-Crême, stellt aber immer nur eine der Crêmes auf einmal her, und zwar z. B. zuerst die Vanillen-Crême, indem man eine große halbe oder kleine ganze Schote Vanille in 3/8 Liter Rahm einige Minuten kochen und den Rahm zugedeckt langsam auskühlen läßt, acht Eidotter mit 200 Gramm Zucker zu Schaum rührt, mit dem durchgeseihten Rahm über gelindem Feuer zu einer Crême schlägt und diese mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt und bis zum Verdicken auf gestoßenem Eis verrührt. Nun wird eine Form mit Mandelöl ausgestrichen und ins Eis eingegraben, worauf man die Hälfte der Vanillen-Crême hineingießt und starr werden läßt. Zunächst bereitet man nun die Chocoladen-Crême, löst 200 Gramm feinste Chocolade in 1/4 Liter heißem Rahm auf, verrührt letzteren mit acht Eidottern und 125 Gramm Zucker, gießt 1/4 Liter Rahm zu und schlägt das Ganze über mäßigem Feuer zu einer Crême ab, vermischt sie mit 30 Gramm Hausenblase, rührt sie auf dem Eis kalt und gießt behutsam die Hälfte davon auf die erstarrte Vanillen-Crême in die Form. Um die Himbeer-Crême zu verfertigen, streicht man 1 Liter gutgelesene, reife Waldhimbeeren durch ein Haarsieb, verrührt sie in einer Schüssel mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und 30 Gramm aufgelöster Hausenblase, fährt noch eine Zeitlang fort, die auf Eis gestellte Masse umzurühren, füllt die Hälfte davon in die Form über die gestockte Chocoladen-Crême und wiederholt das Einfüllen der drei Crême-Sorten, von denen man aber nach Belieben auch jede auf einmal in die Form gießen kann. Diese buntgestreifte Crême sieht nach dem Ausstürzen eben so hübsch aus, als sie vortrefflich schmeckt.

Panaché-Eis. In einer Glas- oder Porzellanschale werden mehrere Sorten Gefrorenes von verschiedener Farbe, wie z. B. Mandel-, Haselnuß- oder Vanille-Eis, Ananas-, Aprikosen- oder Orangen-Eis, Erdbeer- oder Himbeer-Eis und Chocoladen-Eis in abwechselnden Abtheilungen neben einander eingefüllt, so daß dadurch ein Stern von verschiedenen Farben gebildet wird, was sich auf der Tafel sehr gut ausnimmt, auch können die verschiedenfarbigen Eise in einer Form über einander geschichtet werden, so daß man zuerst die eine Sorte ordentlich frieren läßt, bevor die zweite darauf kommt, oder jede in der Gefrierbüchse vollständig beendigt und dann übereinander in die Form schichtet und bis zum Gebrauch auf Eis stehen läßt.

Panaché-Gelée, s. auch Band-Gelée. Man bereitet ein sehr helles, klares und durchsichtiges Wein-, Maraschino- oder Citronen-Gelée in genügender Menge, um die ganze Form zu füllen, theilt das Gelée in zwei Hälften und färbt die eine mit wenigen Tropfen Cochenilletinctur schön roth, taucht die Geléeform in kaltes Wasser, gießt das Gelée in abwechselnden 2 Cent. hohen Schichten hinein, stellt die Form auf Eis, läßt aber jede Schicht völlig erstarren, bevor man die nächste darauf füllt. Ist das ganze Gelée gehörig steif geworden, so legt man ein in siedendes Wasser getauchtes, gut ausgerungenes Tuch einen Augenblick um die Form, stürzt das Gelée auf eine Schale und servirt es.

Panaché-Torte, s. Band-Torte.

Panade. Eine Art Semmelbrei, welche zur Bereitung von feinen Farcen benützt wird und sich weit besser dazu eignet, als die gewöhnlich hierzu verwendete geriebene oder einfach eingeweichte Semmel. Man schält die Rinde von der erforderlichen Menge Weißbrod, schneidet die Brödchen oder Semmeln in Scheiben, weicht sie in Wasser, Milch oder Fleischbrühe ein, drückt sie gut aus und kocht sie mit einem

Stückchen frischer Butter, zuweilen auch Gewürzen oder Kräutern unter fortwährendem Umrühren zu einem steifen, trockenen Brei, bis derselbe sich vom Gefäß ablöst, worauf man ihn in eine Schüssel ausschüttet, erkalten läßt und später erst mit Eiern, dem gehackten Fleisch und den anderen Zuthaten vermischt.

Panade-Suppe. Von drei Mundbrödchen oder Semmeln reibt man die Rinde ab, schneidet die Krume in große Würfel, läßt dieselben im Ofen auf einem Papierbogen etwas trocknen, thut sie in ein Casserol, übergießt sie mit Fleischbrühe, fügt ein Stückchen frische Butter, eine Prise geriebene Muskatnuß und ein wenig Salz hinzu und läßt sie eine halbe Stunde langsam kochen, worauf man sie zerquirlt, durchseiht und mit einigen Eidottern legirt und anrichtet.

Panade-Suppe, fränkische. Drei bis vier altbackene Mundbrödchen oder Semmeln werden abgeschält, auf dem Reibeisen gerieben, durchgesiebt, in Butter gelbgeröstet und in 1½—2 Liter Fleischbrühe verkocht, worauf man die Suppe mit drei Eidottern legirt.

Panade-Suppe mit Kräutern. Eine Hand voll gelesener Garten-Sauerampfer und ebensoviel Kerbel werden gewaschen, ausgedrückt und feingehackt; hierauf schwitzt man sie kurze Zeit in heißgemachter Butter, gießt einige Löffel Fleischbrühe darüber und läßt die Kräuter gut zugedeckt weichdämpfen. Inzwischen werden zwei bis drei Semmeln abgerieben, in feine Scheiben geschnitten und im Ofen getrocknet, dann zu den Kräutern gethan und mit 2 Liter kräftiger Fleischbrühe eine halbe Stunde verkocht. Vor dem Anrichten legirt man die Suppe mit vier Eidottern, einigen Löffeln saurem Rahm und einem Stückchen recht frischer Butter, verrührt sie mit einer Prise Salz und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Panade-Suppe auf portugiesische Art. Man erhitzt zwei bis drei Löffel voll Olivenöl in einem Casserol, läßt eine Knoblauchzehe darin bräunlich werden, nimmt den Knoblauch heraus und thut dünne Weißbrodschnitten hinein, die man eine Weile in dem Oel röstet; dann gießt man 1½ Liter Wasser an, fügt Salz, Pfeffer und noch zwei Löffel Oel hinzu, verkocht Alles zu einer sämigen Suppe und giebt dieselbe auf.

Panade-Suppe mit Wasser. Vier von der Rinde befreite Mundbrödchen werden in Scheiben geschnitten, mit 1—1½ Liter Wasser übergossen etwa 10 Minuten lang gekocht, durch ein feines Sieb gerieben und sammt dem Wasser, worin sie gekocht worden, in den Topf zurückgethan; man fügt 90—100 Gramm frische Butter, etwas Salz und nach Belieben ein wenig geriebene Muskatnuß oder weißen Pfeffer hinzu, verrührt die Suppe über dem Feuer, bis sie wiederum gehörig kocht, und legirt sie dann mit einigen, in Rahm oder Milch zerquirlten Eidottern.

Panade-Suppe mit Wein. Etwa 6—7 zerbrochene Zwiebacke oder auch altbackene Biscuits werden mit halb Weißwein, halb Wasser, Zucker, ganzem Zimmt und Citronenschale 10 Minuten gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, nochmals aufgekocht und mit Eidottern und süßem Rahm legirt.

Pancakes, englische. Am besten bereitet man hierzu den Teig 1—2 Stunden zuvor, ehe man mit dem Backen der Kuchen beginnt; man schlägt etwa drei bis vier Eier mit einer Prise Salz und zwei Eßlöffeln Wasser, fügt auf jedes Ei zwei Eßlöffel Mehl zu, verrührt oder schlägt den Teig, bis er keine Klümpchen mehr zeigt, und verdünnt ihn zuletzt mit ½ Liter guter Milch. Nachdem er 1½—2 Stunden an einem kühlen Ort gestanden hat, erhitzt man zu jedem Kuchen ein Stück Butter von der Größe einer Wallnuß, bäckt die Pancakes unter häufigem Schütteln der Pfanne auf beiden Seiten hellbraun und tischt sie, entweder auf einer Schüssel übereinandergeschichtet mit dazwischengesiebtem Zucker, oder zusammengerollt und nebeneinander auf einer mit einer gefalteten Serviette bedeckten Schüssel auf. Gewöhnlich giebt man Citronenviertel und gestoßenen Zucker dazu, oder man mischt würflig geschnittene Aepfel, auch Corinthen oder etwas gestoßenen Ingwer mit in den Teig.

Pancakes, englische, à la crême. Auf 80—90 Gramm Zucker reibt man die Schale einer halben Citrone ab, stößt den Zucker, mischt eine Prise gestoßenen Zimmt, eine Messerspitze Salz und 36 Gramm recht trockenes Mehl hinzu, verrührt dies mit ein wenig Rahm und 30 Gramm geklärter Butter zu einem glatten Teig und mengt allmählich ¼ Liter fetten Rahm, vier gutgeschlagene Eidotter und den Schnee von zwei bis drei Eiweißen unter denselben. Dann erhitzt man etwas Butter in einer Pfanne, bäckt dünne Pancakes aus der Masse, bestreut sie mit Zucker und servirt sie.

Pancakes ohne Eier und Milch. Zwei Eßlöffel Mehl, eine Messerspitze Salz, eine Messerspitze geriebene Muskatnuß, ein gehäufter Theelöffel Zucker und ein klein wenig gehackte Citronenschale werden mit einem nach und nach hinzugegossenen ¼ Liter mildem Ale zu einem geschmeidigen Teig geschlagen, worauf man dünne Pancakes aus der Masse bäckt, die auf beiden Seiten gebräunt und mit Zucker bestreut werden.

Pancakes, gefüllte. Zwei zerquirlte Eier werden mit vier Eßlöffeln Mehl, einer kleinen Prise Salz und zwei Obertassen Milch gut verrührt und die Masse zu dünnen Pancakes verbacken; nachdem dieselben auf beiden Seiten gebräunt sind, bestreicht man sie mit einer pikanten Kalbfleisch-Farce, rollt sie zusammen, zerschneidet die Rollen in 2 Cent. große Stücke, legt diese auf eine gebutterte Schüssel und übergießt sie mit brauner oder weißer, siedendheißer Coulis, streut ein wenig geriebene Muskatnuß

darüber und giebt sie auf. Bisweilen wendet man die zerschnittenen gefüllten Pancakes auch in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter oder in Speck; oder man legt sie in eine butterbestrichene Schüssel, übergießt sie mit in Milch zerquirlten Eiern und bäckt die Speise in einem mäßig heißen Ofen.

Pancakes, rosenrothe. Drei Eßlöffel feines Mehl werden in eine Obertasse kalte Milch gerührt, mit einer Prise Salz, einem Eßlöffel gestoßenem Zucker, einer Messerspitze Muskatnuß, ¼ Liter Milch und vier gut zerquirlten Eiern vermischt; dann schält man eine mittelgroße, weichgekochte rothe Rübe ab, zerschneidet sie in dünne Scheiben, stößt sie in einem Mörser zu Brei und mengt denselben unter den Teig. Man bäckt auf gewöhnliche Art Pancakes daraus, rollt sie zusammen, und garnirt sie beim Anrichten mit Johannisbeer-Gelée oder eingemachten Aprikosen.

Pancakes, schottische. Vier Löffel Mehl rührt man in einer Obertasse Milch klar, fügt eine Prise Salz, vier zerquirlte Eidotter, einige Tropfen Citronenessenz, einen Theelöffel Zucker und ¼ Liter guten süßen Rahm hinzu, läßt den Teig zwei Stunden an einem kühlen Ort stehen, vermischt ihn vor dem Backen mit dem steifen Schnee der Eiweiße und bäckt nicht zu dicke Pancakes daraus, die man jedoch nicht umwendet, sondern auf der Oberseite mit einer glühenden Schaufel bräunt. Man bestreicht sie mit etwas Obst-Marmelade, rollt sie zusammen und besiebt sie mit Zucker.

Pandolen, Wiener. Aus ½ Kilogramm feinem Mehl, 40—50 Gramm aufgelöster Hefe, sechs Eidottern und zwei ganzen Eiern, 200 Gramm frischer Butter, 180 Gramm Zucker, etwas Salz und dem nöthigen lauwarmen Rahm bereitet man einen festen, aber sehr gut durchgearbeiteten Teig, indem man zuerst das Hefenstück ansetzt und gehen läßt, hierauf die übrigen Bestandtheile hinzufügt, den Teig tüchtig schlägt, bis er Blasen wirft, und ihn dann nochmals zum Aufgehen warmstellt. Man formt fingerlange und fingerdicke Stangen daraus, läßt sie auf einem Blech, mit einem erwärmten Tuch bedeckt, noch eine Zeitlang gehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, überstreut sie mit Hagelzucker, bäckt sie bei mäßiger Hitze und servirt sie nach dem Auskühlen zum Kaffee.

Panhas, westphälischer. 1 Kilogramm ziemlich fettes Rindfleisch ohne Knochen oder ½ Kilogramm mageres Rindfleisch und ½ Kilogramm fettes Schweinefleisch werden mit 4 Liter Wasser, einer Zwiebel, etwas Wurzelwerk und Salz recht weich gekocht, wonach man das Fleisch aus der Brühe nimmt, von Haut, Knöchelchen u. dergl. befreit, erst in Würfel schneidet und dann möglichst fein zerhackt. Die Brühe seiht man durch, sie muß nach dem Einkochen noch 3—3¼ Liter betragen; man thut das gehackte Fleisch wieder hinein, würzt es mit Salz, gestoßenem Pfeffer, ein wenig gestoßenen Nelken und Piment, läßt es zum Kochen kommen und streut dann unter fortdauerndem Umrühren ½ Kilogramm Buchweizenmehl hinein, so daß die Masse, nachdem das Mehl gequollen und der Panhas eine reichliche halbe Stunde gekocht hat, recht steif wird und sich vom Topf ablöst. Man füllt ihn nun in irdene Schalen oder Näpfchen und bewahrt ihn an einem kühlen, luftigen Ort unbedeckt auf. Er hält sich im Sommer acht, im Winter vierzehn Tage und wird nach Bedarf in 1 Centimeter dicke Scheiben geschnitten, auf beiden Seiten rasch in heißer Butter gebraten und zu Kartoffelspeisen oder Apfel-Brei auf den Tisch gegeben.

Paniren. Das Eintauchen von Fleischstücken, Fisch, Coteletten oder anderen zum Ausbacken oder Braten in der Pfanne und auf dem Rost bestimmten Speisen in geschlagenes Ei oder geklärte Butter mit darauffolgendem Bestreuen oder Umwenden in geriebener Semmel, Mehl, geriebenem Parmesankäse u. dergl.

Pannequets, französische. In eine Terrine thut man zwei große Eßlöffel Weizen- oder Kartoffelmehl, drei Eidotter, zwei ganze Eier, eine kleine Prise Salz, einen halben Eßlöffel Zucker und einige Tropfen Orangenblüthenessenz, schlägt Alles gut durcheinander und verdünnt es mit Milch zu einem flüssigen Teig. Dann wischt man eine kleine runde Eisenpfanne mit einem Stückchen in Musselin oder Leinwand gebundene Butter aus, gießt einen Schöpflöffel voll Teig hinein, läßt ihn rings in der Pfanne herumlaufen, bäckt sehr dünne Kuchen davon und stürzt dieselben auf eine erwärmte Schüssel, wo man sie mit Zucker bestreut, mit Frucht-Gelée oder Marmelade leicht überstreicht und entweder zusammenrollt oder übereinander aufschichtet.

Pannequets, holländische. Man verrührt 125 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, vier Eidotter, 60 Gramm frische Butter, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, eine kleine Prise Salz und ⅜ Liter Rahm über dem Feuer zu einem steifen Brei, schüttet ihn aus, mischt nach dem Erkalten zwei ganze Eier, zwei Dotter und den steifen Schnee von sechs Eiweißen hinzu, bäckt aus der Masse in einer butterbestrichenen Omelettenpfanne dünne Kuchen auf beiden Seiten hellbraun, legt sie übereinander auf eine Schüssel, streut gestoßene bittere Makronen dazwischen, besiebt den obersten mit Zucker, glasirt ihn mit einer glühenden Schaufel und giebt die Pannequets auf, nachdem sie noch 10 Minuten in einer mäßigwarmen Ofenröhre aufgegangen sind.

Pannequets à la rocher de Cancale. 50 Gramm sehr feines Mehl, drei ganze Eier, sechs Eidotter, ¼ Liter Rahm, zwei Löffel Orangenblüthenwasser, 30 Gramm feingehackte bittere Makronen, 30 Gramm Zucker, sowie eine Prise Salz werden recht glatt durcheinander gequirlt

und aus der Masse sehr dünne Pannequets in geklärter Butter auf einer Seite braun gebacken, die man mit der braunen Seite nach oben auf einer Schüssel übereinanderschichtet und mit Zucker bestreut. Man glasirt die Oberfläche mit einer glühenden Schaufel und servirt die Pannequets recht heiß.

Pannfisch. Mehrere Tage in öfters gewechseltem Wasser gehörig weich gewässerter Stockfisch wird von Haut und Gräten befreit, in Stücke geschnitten, in ein naßgemachtes Tuch eingebunden und in kaltem weichem Wasser zugesetzt; man läßt ihn mindestens 2 Stunden am Feuer stehen und ganz langsam nach und nach heiß werden und ziehen, aber nicht ordentlich kochen. Nach dem Ausheben aus dem Wasser läßt man den Fisch so lange in dem Tuch auf einem Durchschlag, bis alle Feuchtigkeit abgetropft ist, und hackt ihn dann mit dem Wiegemesser recht fein; hierauf schwitzt man je nach der Menge des Fisches eine, zwei oder auch drei gehackte Zwiebeln in Butter weich und weiß, mischt den Stockfisch, etwas Salz und weißen Pfeffer hinzu, schmort Alles unter häufigem Umrühren gut durch und mischt zuletzt einen tiefen Teller voll Kartoffelbrei, der aus recht mehligen Kartoffeln bereitet, mit ein wenig Milch, Butter und Salz angemacht und durch ein Sieb gerieben ist, zu dem Fisch, rührt die Mischung recht heiß und giebt sie, mit in Butter gerösteter Semmelkrume bestreut, zu Tisch. Zu diesem Gericht lassen sich mit Vortheil die Ueberreste von gekochtem Stockfisch verwenden.

Papagei-Brod. Sechs Mundbrödchen vom Tage zuvor werden ringsherum abgerieben, so daß die Rinde beseitigt ist, in mäßig dünne herzförmige Scheiben geschnitten, auf einer großen flachen Schüssel nebeneinandergelegt und mit 1/4 Liter Rahm, der mit vier Eiern zerquirlt worden, übergossen. Sobald die Scheiben gehörig durchzogen sind, bäckt man sie in heißem Schmalz lichtgelb, entfettet sie auf weißem Löschpapier, schichtet sie in eine runde glatte Form und streut 200 Gramm gereinigte Corinthen und 200 Gramm Sultanrosinen dazwischen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kocht man eine Flasche feinen Rothwein mit 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer kleinen Apfelsine abgerieben, nebst einigen Stückchen Zimmt einmal auf, gießt den Wein kochendheiß über die herzförmigen, in die Form eingelegten Mundbrodherzchen, deckt die Form gut zu, stellt sie auf ein Tortenblech in den mäßig heißen Ofen und läßt den Inhalt langsam dünsten, bis das Brod allen Wein aufgesogen hat. Man stürzt das Papagei-Brod, welches einen großen Kuchen bilden muß, auf eine Schüssel und giebt eine Bischof-Sauce dazu.

Papierkästchen. Diese zu Fondus, kleinen feinen Auflaufen, Biscuits u. dergl. häufig verwendeten Kästchen fertigt man aus starkem weißem Schreibpapier; man bricht dasselbe zu länglichen Vierecken, macht für gewöhnlich die Kästchen 10—12 Centimeter lang, 6 Centimeter breit und 3—4 Centimeter hoch, biegt den oberen Rand ein wenig nach außen herum und klebt die Seitenwände mit Eiweiß und Mehl zusammen. Runde Papierkästchen sind meist mit einem eingekerbten Rand versehen, den man besonders zuschneiden, kerben und um den glatten Boden festkleben muß.

Papilloten, Coteletten in, s. Coteletten, Kalbs-, in Papilloten.

Papilloten, Crême-. 125 Gramm geschälte süße Mandeln werden mit ein wenig Eiweiß gestoßen, mit 125 Gramm gestoßenem Zucker, drei ganzen Eiern, zwei Dottern, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, einer Obertasse zu festem Schaum geschlagenem Rahm und 16 Gramm feinem Mehl sowie dem steifen Schnee von sechs Eiweißen vermischt und bei schwacher Hitze in Papierkapseln gebacken.

Papilloten, gebackene. Zwölf Eidotter werden mit 150 Gramm Zucker zu Schaum geschlagen, worauf man 70 Gramm feines Mehl hinzurührt, dann den steifen Schnee von neun Eiweißen unter die Masse zieht, letztere in kleine, länglich viereckige Papierkapseln füllt, mit Zucker bestäubt und bei schwacher Hitze gelb bäckt.

Papilloten, Orangen-. An 250 Gramm Zucker wird die Schale von zwei Orangen oberflächlich abgerieben, der Zucker gestoßen und gesiebt, mit 625 Gramm geschälten, feingestoßenen Mandeln und dem steifen Schnee von zehn Eiweißen vermengt und die Masse in Papierkapseln bei ganz gelinder Wärme gebacken.

Paprika oder spanischer Pfeffer, franz. poivre d'Inde, engl. spanish pepper, chili, capsicum, lat. Capsicum annuum. Gehört zur Familie der Solaneen, trägt schotenförmige, 4—12 Centimeter lange, anfangs grüne, bei der Reife aber glänzend rothe Früchte oder Samenkapseln, in deren Innerem sich eine große Anzahl durch drei Scheidewände getrennte, platte, nierenförmige, gelbliche Samen befinden, die zu Pulver gestoßen oder sammt den ganzen Früchten im Ofen getrocknet und gepulvert einen Pfeffer von brennend beißendem Geschmack liefern, der nur in sehr geringfügigen Quantitäten zu manchen Speisen verwendet werden darf und zu den schärfsten Gewürzen gehört. Der spanische Pfeffer ist in Südamerika heimisch, wird aber auch in Spanien, dem südlichen Frankreich und in Ungarn viel angebaut; aus dem Ungarischen stammt auch die Benennung Paprika und dort darf er bei keinem der Nationalgerichte fehlen. In England und Indien legt man sowohl die grünen als die reifen Paprikaschoten in Essig allein oder mit anderen Gemüsen und Früchten zusammen ein (s. Capsicum, eingemachter), oder man bereitet eine Essenz zum Würzen der Speisen daraus, s. Capsicum-Essenz.

Paprika-Huhn. Zwei bis drei junge Hühner werden geschlachtet, gerupft, gesengt, ausgenommen, gut gewaschen und in gleichmäßige Stücke zerlegt, die man mit etwas Salz bestreut; inzwischen röstet man eine gehackte Zwiebel in reichlicher Butter hellgelb, mischt einen Kaffeelöffel Paprika hinzu, thut die Hühnerstücke in das Casserol und dämpft sie unter öfterem Umschütteln langsam weich. Dann stäubt man einen Löffel Mehl darüber, gießt 3/8 Liter kräftige Bouillon und einige Eßlöffel Rahm zu und verkocht dies zu einer sämigen Sauce, die man über den Hühnern anrichtet.

Paprika-Sauce. Man thut ein Stück Butter, einige Scheiben Speck, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas Wurzelwerk, etliche Champignons, zwei ganze Paprikaschoten und einige Gewürzkörner in ein Casserol, läßt Alles erst eine Zeitlang schmoren, gießt 1/2 Liter Fleischbrühe und den Saft einer Citrone zu, läßt die Brühe mit den übrigen Bestandtheilen eine halbe Stunde langsam kochen, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze und legirt sie mit einigen Löffeln Rahm und ein bis zwei Eidottern.

Paprikás von Lammfleisch. Das Fleisch von zwei abgelegenen Lammkeulen wird von den Knochen gelöst und in ziemlich große Würfel geschnitten; hierauf röstet man in Fett oder Butter eine gehackte Zwiebel und thut einen Kaffeelöffel Paprika hinzu, der eine Zeitlang mitgeröstet wird. Nun thut man das gehörig gesalzene Fleisch darauf, deckt es zu und dünstet es unter öfterem Umschütteln weich, wonach man es mit der eigenen Brühe anrichtet.

Paprikás, ungarisches, von Fisch. Mehrere nicht zu große Fische von verschiedener Art, wie z. B. Karpfen, Barsch und Hecht oder Weißfisch, werden geschlachtet, geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in zierliche Stücke zerschnitten, die man mit Salz bestreut und 1—2 Stunden an einem kühlen Ort bei Seite stellt. Hierauf schwitzt man eine große, feingehackte Zwiebel in Butter, röstet sie mit einem Kaffeelöffel Paprika hellgelb, thut die Fischstücke hinzu, gießt 1/4 Liter Rahm und ebensoviel Fleischbrühe nebst zwei Löffeln Essig an, dämpft die Fische zugedeckt langsam weich, legirt die Sauce vor dem Anrichten mit zwei Eidottern, dem Saft einer Citrone und einem Stückchen frischer Butter, schlägt sie über dem Feuer mit einer Schneeruthe schaumig und giebt sie über dem Fisch auf.

Papst. Ein vorzügliches, magenstärkendes Getränk, ganz nach Art des Bischof oder Cardinal bereitet, nur daß man anstatt gewöhnlichen Roth- oder Weißweins guten Tokayer hierzu verwendet. Man schält mit einem scharfen kleinen Messer die Schale von einer größeren oder zwei kleinen bitteren Pomeranzen sehr dünn ab, so lange dieselben noch halbreif sind, thut diese Schalen in eine Flasche Tokayer, die man gut verkorkt 12—24 Stunden damit ziehen läßt, durchseiht und nach Belieben mit Zucker versüßt. — Häufig nennt man auch eine Art Bowle aus halb Bischof, halb Cardinal, welche einige Stunden auf Eis gestellt wird, Papst.

Paradiesapfel, s. v. w. Tomate oder Liebesapfel, s. d.

Paradies-Pudding. 125 Gramm Rindsnierenfett werden von allem Hautigen befreit und sehr fein geschnitten, worauf man 125 Gramm geriebene Semmel, eine Prise Salz, vier Eßlöffel Zucker, eine Prise geriebene Muskatnuß, die abgeriebene Schale und den durchgeseihten Saft einer Citrone und sechs große, geschälte und in kleine Würfelchen geschnittene Reinetteäpfel hinzufügt. Nachdem die Bestandtheile völlig vermischt sind, mengt man noch vier geschlagene Eier und zwei Eßlöffel feinen Rum darunter, thut die Mischung in eine gebutterte Form, die ganz voll werden muß, bindet ein mit Mehl bestreutes Tuch darüber, stellt die Form in ein Gefäß mit siedendem Wasser und kocht den Pudding 3 Stunden; ebenso kann man ihn auch auf einem Dreifuß im gleichmäßig warmen Ofen 1 1/2 Stunden backen lassen. Als Sauce hierzu verrührt man drei Eßlöffel Apfel-Gelée mit zwei Eßlöffeln Cognac oder Rum über gelindem Feuer, gießt allmählich eine Obertasse fetten Rahm zu und rührt die Sauce so lange, bis sie auf dem Punkte ist zu kochen, wonach man sie über dem Pudding anrichtet.

Paraguay-Thee oder Mate, Maté. Die zerbrochenen oder zu einem gröblichen Pulver zerkleinerten und mit Stengeln und kleinen Aestchen vermischten Blätter eines in Südamerika, namentlich in Paraguay und Brasilien wachsenden Strauches, lat. Ilex Paraguaiensis, mit schmutzig dunkelgrünen Blüthen von ziemlich unangenehmem Geruch. Die Blätter sind frisch ganz glatt, lanzettförmig zugespitzt, stumpf gesägt und werden von den Eingeborenen gesammelt und über heißer Asche getrocknet; sie besitzen dann einen balsamischen Theegeruch und bitterlich aromatischen Geschmack. Der Aufguß derselben mit siedendem Wasser wird in Südamerika ebenso wie bei uns der Thee oder Kaffee getrunken; man versüßt das bitterliche, starke Getränk mit Zucker, dem man bisweilen auch Citronensaft hinzufügt, und trinkt oder saugt ihn vielmehr durch metallene Röhren von Kupfer, Silber oder Gold.

Parfait amour. Eine Art feiner Liqueur, der auf verschiedene Weise dargestellt wird; hat man einen ordentlichen Destillirapparat, so destillirt man zuerst 3 Liter Alkohol mit den dünn abgeschälten Schalen von vier Citronen, 2 Gramm Citronenöl und 1 Gramm Bergamottöl, nimmt ab, wenn das Uebergehende 60—70 Procent Tralles zeigt, destillirt aufs

Neue mit 1 Liter Milch, färbt das gewonnene Destillat mit Cochenilletinctur rosenroth und mischt 2 Liter Zucker-Syrup hinzu. — Oder man bereitet den Liqueur durch Mischung von 2 Liter 83grädigem Alkohol mit 10 Tropfen Nelken-Essenz, 5 Tropfen Muskatnuß-Essenz und 1 Gramm Citronen-Essenz, färbt ihn mit Cochenilletinctur rosenroth und gießt einen Syrup aus 2 Kilogramm Zucker, der in 1 Liter Wasser geläutert ist, hinzu. Man läßt die Mischung vier Wochen unter öfterem Umschütteln stehen, filtrirt dann den Liqueur und füllt ihn auf Flaschen. — Eine andere Art **Parfait amour** stellt man auf folgende Weise her: Drei abgeschälte, schöne Sellerieknollen zerstampft man sammt dem daran befindlichen grünen Kraut, indem man 4½ Liter feinen Branntwein oder auch nur Alkohol hinzugießt, in einem Marmormörser, worauf man die Mischung mit einem Eßlöffel Salz in einem Kolben destillirt. Das gewonnene Destillat wird mit 375 Gramm gebrannten, gestoßenen Cacaobohnen, 8 Gramm kleingeschnittener Vanille, sowie 1½ Kilogramm geklärtem Zucker vermischt, acht Tage hingestellt, mit Cochenilletinctur rosenroth gefärbt und filtrirt.

Parforce-Kohl, s. Kraut als Parforce-Kohl.

Pariren. Fleischstücke, namentlich Coteletten, Beefsteaks u. dergl., sauber und glatt zuschneiden und von Haut, überflüssigem Fett ꝛc. befreien.

Pariser Brödchen. Drei Eiweiße werden zu sehr steifem Schnee geschlagen und mit 125 Gramm feingesiebtem Zucker, der mit ein wenig gestoßener Vanille vermischt ist, untermengt; man nimmt nun ½ Kilogramm Finger- oder Löffel-Biscuit, schneidet jedes der Biscuitstängelchen behutsam von einander, streicht etwas feine Obstmarmelade dazwischen und drückt sie wieder fest zusammen. Sie werden mit dem Eiweißschnee überzogen und mit dem Rest desselben durch eine steife, unten abgeschnittene Papierdüte bespritzt, dann mit Zucker besiebt und in einem gelinderwärmten Ofen gelblich gebacken; zuletzt legt man kleine Stückchen von verschiedenfarbigem Obst-Gelée zwischen die Spritzglasur und giebt die Brödchen als ebenso hübsch und geschmackvoll aussehendes wie wohlschmeckendes Dessert zur Tafel.

Pariser Sauce zu Mehlspeisen. Man schüttet eine Obertasse Sherry oder Madeira in ein irdenes glasirtes Casserol, fügt einen gehäuften Eßlöffel Zucker und drei zerquirlte Eidotter hinzu, schlägt oder verrührt die Mischung über dem Feuer, bis die Sauce beginnt dick und schaumig zu werden und gießt zuletzt unter fortdauerndem Umrühren nach und nach 3—4 Eßlöffel fetten Rahm an, wonach die Sauce nicht mehr kochen darf, sondern sogleich aufgegeben wird.

Parlaments-Pudding, englischer. Die Dotter von sieben und das Weiße von vier Eiern werden zuerst besonders geschlagen und dann zusammen nochmals recht schaumig geschlagen, während man 250 Gramm Zucker mit ½ Liter Wasser zu einem klaren, gehörig abgeschäumten Syrup läutert. Diesen Syrup gießt man ziemlich ausgekühlt zu den Eiern, fügt den geklärten Saft und die abgeriebene Schale von einer Citrone hinzu, quirlt Alles tüchtig durch einander und mischt allmählich ½ Kilogramm feines, trockenes Mehl unter die Masse, muß aber wohl Acht haben, daß sich keine Klümpchen bilden. Man schüttet den Teig in eine gut gebutterte Form und bäckt den Pudding drei Viertelstunden bei guter Hitze.

Parmesan-Fondue, s. Fondue.

Parmesankäse, s. auch Käse. Die bekannteste von allen italienischen Käsesorten, welche ihren Namen jedoch eigentlich mit Unrecht führt, da dieser Käse gar nicht in Parma erzeugt wird, sondern hauptsächlich aus den Gegenden von Lodi, Codogno, Casale, Cremona und Piacenza kommt. Man erhält ihn in großen runden Laiben von 20 bis zu 100 Kilogramm Gewicht; er ist hart aber fett, gelb und von sehr pikantem Geschmack, muß mindestens 6 Monate bis ein Jahr alt sein und seine Güte nimmt bis zum vierten Jahre zu. Er findet vielfache Verwendung in der Kochkunst als Würze von Suppen, Macaroni, Nudelgerichten und anderen Mehlspeisen, Farcen, Gratins u. dergl., auch bestreut man Fleischstücke, die auf dem Rost gebraten werden sollen, häufig mit einem Gemisch von Parmesankäse und Semmel und benutzt ihn zu Backwerk, Fondues u. s. w.

Parmesan-Klößchen. 30—36 Gramm altbackenes, von der Rinde befreites Mundbrod wird in kleine Würfel geschnitten und mit 70 Gramm Butter, einigen Löffeln heißer Fleischbrühe und einer Messerspitze gestoßener Muskatblüthe über gelindem Feuer verrührt, bis die Masse sich vom Gefäß ablöst. Nachdem sie etwas ausgekühlt ist, mischt man zwei ganze Eier, zwei bis drei Dotter, den Schnee von den zwei bis drei Eiweißen und zuletzt 70 Gramm geriebenen Parmesankäse hinzu, sticht mit dem in die kochende Brühe getauchten Löffel Klößchen aus dem Teig ab, läßt sie in der Brühe garkochen und giebt die Suppe auf.

Parmesan-Puff's, englische. 125 Gramm geriebenes Weißbrod, 125 Gramm geriebener Parmesankäse, 60 Gramm frische Butter nebst ein wenig Salz und Cayennepfeffer werden in einem Mörser durcheinandergestoßen, mit einem zerquirlten Ei vermischt und in kleine, wallnußgroße runde Klöße geformt, die man in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umwendet und in heißem Fett oder in Butter hellbraun bäckt, um sie dann sehr heiß, auf eine Schüssel geschichtet, als hors-d'oeuvre zu serviren.

Parmesan-Sauce. Vier Eidotter rührt man mit einem Löffel Mehl glatt, mischt eine Obertasse kalte Fleischbrühe, 125 Gramm frische

Butter, eine Prise Salz und ein wenig Muskatnuß oder Macis hinzu, läßt das Ganze unter fortdauerndem Umrühren einmal aufkochen, nimmt die Sauce vom Feuer, quirlt 100 Gramm geriebenen Parmesankäse hinein und giebt sie zu Blumenkohl, Nudeln oder Macaroni.

Pascha, russische, oder Osterkäse. 3½—4 Kilogramm frischer Käsequark werden 24 Stunden zwischen zwei sauberen Bretern ausgepreßt, durch ein Sieb gerieben, mit ¼ Liter saurem Rahm, 250 Gramm ganz frischer Butter, zwei Theelöffeln Salz und 250 Gramm gestoßenem Zucker vermischt, worauf man die Masse in eine Holzform mit geschnitztem Boden, auf dem das griechische Kreuz eingeschnitten ist, füllt, mit einem beschwerten Bret bedeckt und 24 Stunden so stehen läßt, auf eine Schüssel stürzt und, mit einer künstlichen Blume verziert, aufträgt.

Pascha auf feinere Art. 1 Liter frischgemolkene Milch wird einmal aufgekocht, zum Auskühlen bei Seite gestellt und, sobald die Milch nur noch lauwarm ist, mit ½ Liter dickem süßem Rahm vermischt und in ein warmes Zimmer zum Säuern hingesetzt. Hierauf stellt man sie noch kurze Zeit in einen mäßig warmen Ofen, bis die Molken sich abscheiden, schüttet die Masse in eine Serviette, die man im Keller aufhängt, damit alle flüssigen Bestandtheile ablaufen können, thut sie dann in eine Schüssel, verrührt sie mit drei bis vier Eiern und etwas Salz und drückt sie in die Holzform ein. — Oder man preßt 1½ Kilogramm gewöhnlichen Käsequark aus, reibt ihn durch ein Sieb, vermischt ihn mit 1 Liter dickem süßem Rahm, bindet ihn in eine Serviette, läßt ihn ablaufen, vermengt ihn mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und 200 Gramm süßen nebst etlichen bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln, preßt ihn in die Form und servirt ihn, mit Blumen verziert. Ebenso kann man 1½ Kilogramm ausgepreßten Quark mit einer Obertasse Vanillezucker, vier rohen Eiern, 250 Gramm frischer Butter, 250 Gramm gestoßenen Pistazien und ½ Liter fettem süßem Rahm gut durchrühren und dann in die Holzform eindrücken.

Passiren. Das Durchseihen oder Reiben von Flüssigkeiten oder breiartigen Massen durch ein Sieb oder Tuch; ebenso nennt man passiren oder abpassiren das Rösten oder Gelbschwitzen von Wurzelwerk, Kräutern, Fleisch, Speck ꝛc. in Butter, s. auch Abpassiren.

Pastete, franz. pâté, engl. pie, pasty. Diese zu den feinsten und schwierigsten Erzeugnissen der höheren Koch- und Backkunst zählenden Gerichte bestehen aus einer äußeren Hülle von Teig und einem Inhalt von Fleisch oder Fisch, der meist zwischen einer pikant bereiteten Farce eingeschichtet wird. Man hat warme und kalte Pasteten und zu ersteren giebt man gewöhnlich noch nebenbei eine Sauce, nachdem man bereits durch eine kleine, mitten im Deckel angebrachte Oeffnung einen Theil der Sauce in das Innere der Pastete gegossen hat; in die kalt aufgetischten Pasteten gießt man gleichfalls, sobald sie fertig gebacken sind, einige Löffel kräftige, aus den zerstoßenen Knochen der inwendig befindlichen Fleischarten bereitete und mit brauner Coulis verkochte Essenz, worauf man die Pastete mehrere Tage an einem kühlen Orte stehen läßt, ehe man sie auf die Tafel bringt. Warme Pasteten zählen bei größeren Diners zu den Eingangsgerichten (Entrées) und werden vor dem Braten servirt, während die kalten Pasteten gleich nach dem Braten aufgetragen werden, falls sie nicht für die Frühstücks- oder Abendtafel, ein Buffet u. dergl. bestimmt sind. Es giebt Pasteten von grobem Teig, der nicht mit gegessen wird, die sogenannten aufgesetzten Pasteten, welche namentlich in früherer Zeit üblich waren, jetzt aber nicht mehr sehr gebräuchlich sind; dagegen hat man meist die aus eßbarem Teig in Formen oder auf Schüsseln bereiteten Pasteten und verwendet entweder Blätterteig, Mürbteig oder einen gebrühten feinen Teig dazu. Zu den kalten Pasteten bedient man sich verschiedener Reifformen, die mit mürbem Teig gefüttert werden, oder man macht niedrige lange Pasteten von demselben mürben Teig, die man auf einem mit Papier belegten Blech bäckt, ebenso hat man von den im Handel vorkommenden kalten Pasteten solche, die in Hüllen von ungenießbarem festen Teig oder, wie es am gewöhnlichsten und bequemsten ist, in Steingut-Terrinen angefertigt werden. Außerdem giebt es noch die sogenannten Timbale- oder Casserole-Pasteten von Macaroni, Reis, Teig oder Farce (s. Casserole-Pastete), sowie die Vol-au-vents oder Hohl-Pasteten, blind gebackenen Pasteten, wo man zuerst die Hülle von Blätterteig fertig bäckt, dann den Deckel abschneidet und in das Innere der Pastete ein beliebiges feines Ragout oder Fricassée füllt. Die englischen Pies gehören zu den Schüsselpasteten und sind nicht zu schwierig herzustellen, während die russischen Piroggen und Kulebiaken in runder oder länglich viereckiger Form ganz einfach in Pfannen oder auf Blechen gebacken werden. Ueber die einzelnen zahlreichen Pastetenarten s. bei den betreffenden Hauptbestandtheilen, wie: Aal-, Auerhahn-, Auster-, Beefsteak-, Becassinen-, Birkhuhn-, Enten-, Fasanen-, Fisch-, Forellen-, Fricandeaux-, Gänseleber-, Gemüse-, Hammelfleisch-, Haselhuhn-, Hasen-, Hecht-, Herings-Pastete ꝛc.

Pastete, altdeutsche. Man nimmt eine runde, etwas tiefe Schüssel mit möglichst breitem Rand, bestreicht diesen Rand mit geschlagenem Ei und belegt ihn ringsherum mit einem ½ Centimeter dicken Streifen von Butterteig, der so breit wie der Schüsselrand ist. Dann bestreicht man den Boden der Schüssel mit einer fast fingerdicken Schicht Kalbfleisch-Farce, legt gedämpfte oder in Butter gebratene, in Viertel zerlegte und von allen größeren Knochen befreite junge Hühner, Krebsschwänze, halbgar gekochte, geputzte und in Scheiben geschnittene Kalbsmilch, gekochte Kalbszunge, weich-

gekochte Morcheln und in Butter gedünstete Champignons dazu, streicht eine Schicht Farce darauf, drückt in dieselbe mit Semmelfarce gefüllte Krebsnasen in Form eines Sterns, legt kleine Fischklößchen oder Leberklößchen zwischen die Krebsnasen und beschöpft das Ganze reichlich mit Krebsbutter. Dann streicht man etwas geschlagenes Ei mit einem Pinsel auf die Mitte des Teigrandes, setzt einen zweiten Teigrand von der Höhe der Pastete aufrecht ringsherum, legt einen runden Teigdeckel auf die Farce, bepinselt ihn mit Ei, belegt ihn kreuzweise mit Bändern von dem gleichen Teig, bringt in der Mitte eine kleine runde Oeffnung mit schornsteinartigem Aufsatz an, bäckt die Pastete eine Stunde bei guter Hitze und servirt sie mit einer Fricassée-Sauce.

Pastete, blindgebackene, oder **Vol-au-vent,** s. Blätter-Pastete.

Pasteten-Farcen, s. Farce.

Pasteten-Formen. Es giebt deren in verschiedener Größe und Höhe, gewöhnlich rund, bisweilen auch oval, aus Kupfer oder Blech, mit den mannigfaltigsten Mustern und Zeichnungen verziert und gewöhnlich in drei gleichgroße, durch Charniere verbundene Stücke getheilt. Man füttert sie mit einem Butterteig, schichtet alle Bestandtheile der Pastete hinein, deckt einen Teigdeckel oben darauf, bäckt die Pastete und zieht, sobald dieselbe fertig und ein wenig ausgekühlt ist, den Stift aus einem der Charniere, wodurch sich die Form bequem von der Pastete abnehmen läßt.

Pasteten-Gewürz oder Pasteten-Kräuter, s. Gewürz, gemischtes, und Kräuter, feine, gedörrte, zu Pasteten u. s. w.

Pasteten-Teig zu englischen Pasteten oder Pies. 625 Gramm gute, frische und harte Butter werden in kleine Stückchen geschnitten und in 1 Kilogramm feines Mehl gebröckelt, worauf man Beides gut vermischt, das Mehl auf dem Backbret aufhäuft, mit drei Eidottern und fast 1/2 Liter frischem Wasser verrührt, zu einem festen Teige aufrollt, denselben dreimal zusammenfaltet und wieder auftreibt und hierauf zu der Pastete benutzt. — Oder man bröselt 125 Gramm Butter in 1/2 Kilogramm Mehl, mischt einen knappen Theelöffel Salz hinzu, häuft das Mehl in einer Schüssel auf und macht in der Mitte eine Vertiefung; hierauf verrührt man eine gute Obertasse Milch mit 125 Gramm Butter über dem Feuer, bis die Butter völlig zergangen ist, schüttet die Milch in die Vertiefung des Mehlhaufens, vermischt Alles mit einem Messer zu einem steifen Teig, bestreut ihn mit Mehl, rollt ihn dreimal aus, klappt ihn wieder zusammen und treibt einen dünneren Streifen zum Rand, sowie einen doppelt so starken runden Deckel davon auf.

Pasteten-Teig zu englischen Obst-Pies (sogenannter short-paste). 1/2 Kilogramm trockenes, gesiebtes Weizenmehl wird in einer Schüssel mit einem halben Theelöffel Salz und einem Eßlöffel Zucker vermengt, worauf man 250 Gramm Butter hinzupflückt und eine Obertasse Milch oder Wasser nebst zwei zerquirlten Eidottern damit verrührt. Man rollt den Teig dreimal aus, klappt ihn wieder zusammen und verwendet ihn sofort. — Oder man nimmt zu 625 Gramm feinem Mehl 140 Gramm frische Butter, 2—3 geschlagene Eidotter, 100 Gramm gestoßenen Zucker, sowie 1/4 Liter Milch und eine Prise Salz, rührt und wirkt Alles rasch und leicht untereinander und treibt den Teig mehrmals auf, bevor man ihn benutzt.

Pasteten-Teig, französischer, s. auch Blätter-Teig und Blätter-Pastete. In 625 Gramm feines Mehl bröckelt man 250—280 Gramm frische, harte Butter, fügt einen halben Theelöffel Salz zu und verrührt das Mehl mit zwei Eiern, die mit einer kleinen Obertasse kaltem Wasser zerquirlt sind. Man rollt den Teig dreimal aus, klappt ihn wieder zusammen und treibt ihn dann messerrückenstark auf, um ihn sofort zu benutzen. — Oder man vermischt 1/2 Kilogramm Mehl mit einem Eidotter, ein wenig Salz und ungefähr 1/4 Liter kaltem Wasser, das man nur ganz allmählich zugießt und hineinarbeitet, wirkt den Teig gehörig durch, bis er sich vom Bret und den Händen ablöst, theilt ihn in zwei Hälften, rollt dieselben zu zwei dicken, viereckigen Platten aus, legt 1/2 Kilogramm frische, recht harte, zu einer gleichgroßen Platte breitgedrückte Butter dazwischen, überstreut sie mit etwas Mehl, treibt den Teig gut aus, klappt ihn zusammen, rollt ihn wieder aus, und wiederholt dieses Verfahren etwa vier- bis sechsmal, muß aber darauf bedacht sein, an einem kühlen Orte zu arbeiten und die Butter nicht durch den Teig dringen zu lassen. Man läßt denselben dann eine Viertelstunde im Kalten, womöglich auf Eis ruhen und verwendet ihn nach Vorschrift zu den Pasteten.

Pasteten-Teig, gebrühter, zu kalten Pasteten. 1 1/2 Kilogramm feines Mehl werden auf das Backbret gesiebt, mit 250 Gramm in kleine Stückchen gepflückter Butter vermengt, zu einem Haufen aufgeschichtet und mit einer Vertiefung versehen; in diese thut man 4—6 mit einer Prise Salz zerquirlte Eidotter, verrührt sie mittelst eines Messers mit dem Mehl, gießt unter fortdauerndem Umrühren ungefähr 1/2 Liter siedendes Wasser darüber und knetet zuletzt den Teig mit den Händen recht fest und glatt; er muß so steif sein, daß er, wenn man ihn mit den Fingern in die Höhe zieht, so stehen bleibt. Man streut nun etwas Mehl über und unter den Teig, formt ihn zu einem runden Brod, schlägt ihn in eine Serviette ein, läßt ihn auskühlen und verwendet ihn dann zu Schüssel-Pasteten, Teigrändern und kalten Pasteten. — Oder man macht 1/4 Liter Wasser mit 125 Gramm Butter siedend heiß, vermischt auf dem Kuchenbret 1/2 Kilogramm

feines Mehl mit etwas Salz, macht in die Mitte eine Grube, gießt das Wasser hinein, rührt es zuerst mit einem Messer unter das Mehl, wirkt dann mit den Händen einen zähen Teig daraus und rollt ihn sogleich zu den erforderlichen Platten und Streifen aus. Zu einer größeren Pastete nimmt man wie oben angegeben 1 1/2 Kilogramm Mehl, macht 1/2 Liter Wasser mit 250 Gramm Butter oder 125 Gramm Butter und 125 Gramm ausgelassenem Nierenfett kochend und schüttet es in die mitten im Mehl angebrachte Vertiefung, rührt Alles erst mit einem Messer durcheinander und knetet dann einen festen Teig daraus, den man gleich den zuvor beschriebenen zu harten, nicht eßbaren Pasteten-Teigen und Schüsselrändern verwendet.

Pasteten-Teig zu kalten, aufgesetzten Pasteten. Alle Bestandtheile hierzu müssen eiskalt sein, an einem kalten Ort und mit kalten, aber trockenen Händen durcheinandergearbeitet werden; man mischt zunächst 625 Gramm ausgewaschene, sehr kalte, aber geschmeidige Butter, vier Eidotter, 30 Gramm Salz und 200 Gramm kaltes Wasser mit einem Rührlöffel gehörig zusammen, fügt nach und nach 1 1/2 Kilogramm feines Weizenmehl hinzu, spritzt mit den Fingerspitzen hin und wieder einige Tropfen Eiswasser unter die Masse und knetet dieselbe mit den immer wieder erfrischten Händen durch, bis der Teig fest, aber ganz geschmeidig ist. Man theilt ihn nun in drei Theile, wirkt jeden noch tüchtig durch, wirft sie einigemal von der Höhe herab übereinander, wobei man sie mit ein wenig Eiswasser bespritzt, knetet sie dann zu einem runden Brod zusammen, schlägt dies in eine nasse, kalte, rein ausgerungene Serviette und legt es eine Stunde auf Eis, bevor man den Teig zum Pastetenhaus verarbeitet.

Pasteten-Teig, mürber, zu warmen Pasteten, s. Mürbteig zu Fleisch-Pasteten.

Pastetchen, kleine, von Blätterteig, s. Blätter-Pastetchen, ebenso s. bei den verschiedenen Arten Pastetchen, wie Austern-, Champignons-, Fisch-, Fleisch-, Gänseleber-, Garneelen-, Käse-, Kalbfleisch-, Kalbsmilch-, Krebs-Pastetchen u. s. w.

Pastetchen, englische. Ein guter Blätterteig aus 1/2 Kilogramm Mehl, ein wenig Salz, 1/4 Liter kaltem Wasser, einem Eidotter und dem Saft einer halben Citrone nebst 375 Gramm Butter wird 1/2 Centimeter stark ausgerollt und mit einer Form oder einem Weinglase zu kleinen runden Kuchen ausgestochen. Man bereitet nun eine Farce aus 200 Gramm Kalbsbraten und 360 Gramm gekochtem Schinken, hackt das Fleisch nebst einem hartgekochten Ei möglichst fein, würzt es mit ein wenig Pfeffer, Salz, gehackter Citronenschale und Muskatnuß, feuchtet es mit einem rohen Eidotter, einem Eßlöffel fettem Rahm und einem Löffel brauner Coulis oder Bouillon an, füllt zwischen je zwei der Teigrundungen ein Häufchen von dieser oder sonst einer pikanten Farce, bestreicht die Ränder der kleinen Kuchen mit geschlagenem Ei, drückt sie fest zusammen, legt die Pastetchen einzeln in ein Drahtsieb, taucht sie in siedendes Schmalz und bäckt sie schön goldgelb, worauf man sie auf Löschpapier entfettet und servirt. — Ebenso legt man auch gebutterte Pastetenförmchen mit dünn ausgerolltem Blätterteig aus, füllt sie mit Fleisch-, Krebs-, Garneelen- oder Fisch-Farce oder einer Mischung von feingehackten Trüffeln, auch in Butter geschwenkten Champignons, hartgekochten Eidottern, Pfeffer, Salz, Muskatblüthe und etwas fettem Rahm, deckt einen Teigdeckel darüber, drückt die mit Ei bestrichenen Ränder fest zusammen und bäckt die Pastetchen eine Viertelstunde in einem gut geheizten Ofen.

Pastetchen von Hefenteig. 1/2 Kilogramm Mehl, ein Ei, etwas Salz und Milch werden mit 16 Gramm aufgelöster Hefe zu einem festen Teig verarbeitet, den man zu einer großen, fingerstarken Platte ausrollt, mit 250 Gramm frischer, harter, flachgedrückter Butter belegt, darüber zusammenschlägt und noch zweimal aufrollt und zusammenklappt, bevor man ihn zu einem etwa zwei Messerrücken starken Kuchen auftreibt. Aus diesem Kuchen schneidet man 16 Centimeter breite Streifen, setzt in bestimmten Zwischenräumen kleine Häufchen von Fleisch-, Leber-, Krebs- oder Fisch-Farce darauf, schlägt die andere Hälfte des Streifens darüber, sticht mit einem Weinglase runde Pastetchen daraus, läßt sie an einem nicht zu warmen Ort aufgehen und bäckt sie, mit Ei bestrichen, auf einem Blech bei mäßiger Hitze im Ofen, oder bäckt sie auf beiden Seiten in heißem Schmalz hellbraun.

Pastetchen au naturel. Aus gutem Blätterteig rollt man eine große, messerrückenstarke Platte aus, sticht mit einem Ausstecher von der Größe eines Thalers runde Scheiben davon aus, legt die Hälfte davon auf ein naßgemachtes Blech, bestreicht sie leicht mit geschlagenem Ei, setzt in die Mitte mit einem Kaffeelöffel ein Häufchen Geflügel- oder Kalbfleisch-Farce, die mit in Butter geschwitzten fines herbes und ein wenig Sardellenbutter vermischt ist, drückt die andere Hälfte der Teigscheiben leicht darauf und an den Rändern fest zusammen, bestreicht die Pastetchen oben nochmals mit Ei und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen schön hellbraun, um sie zum Mittagessen als hors-d'oeuvre oder bei Abendessen und Frühstücks zur Bouillon zu reichen.

Pastetchen à la Romaine. Man rührt 250 Gramm feines Mehl mit etwas kalter Milch, vier Eidottern, einem Eßlöffel Provenceröl, etwas Salz und einer Prise Muskatnuß zu einer ziemlich dickflüssigen, dem Eierkuchenteig ähnlichen Masse an, die man eine kurze Zeit bei Seite stellt. Die Form zu diesen Pastetchen gleicht etwa einem Becher mit geripptem Rand, sie besteht aus gegossenem Messing, ist 6 Centimeter hoch, oben 4 Centimeter breit und nach unten zu etwas schmäler; ein 30 Centimeter

langer, eiserner Stiel mit hölzerner Handhabe ist daran befestigt. Nun läßt man in einem mehr hohen als breiten Blechtopf Schmalz heiß werden, taucht die Form einen Augenblick hinein, daß sie heiß wird, taucht sie dann in den gut umgerührten Teig und abermals in das heiße Schmalz, läßt den sich fest ansetzenden Teig schön goldgelb backen, nimmt ihn von der Form, wobei man nur wenig nachzuhelfen braucht, und entfettet die Pastetchen auf Löschpapier, worauf man sie mit irgend einem feinen Ragout aus Geflügelfleisch, Champignons, Krebsschwänzen, Geflügellebern u. s. w. in einer Béchamel-Sauce, die man nach Belieben mit Krebsbutter färbt, anfüllt und als hors-d'oeuvre bei großen Diners servirt.

Pastetchen, russische, s. Piroggen und Watruschki.

Pastetchen, schwedische. Aus messerrückendick ausgerolltem Blätterteig sticht man runde Scheiben aus und drückt sie in kleine, ziemlich flache, schwach gebutterte Blechformen, schneidet den über die Form hervorstehenden Teigrand ab, füllt die Formen mit trockenen Erbsen und bäckt die Pastetchen in einem heißen Ofen gelb. Nachdem sie ausgekühlt sind, nimmt man die Erbsen heraus, füllt ein feines, dickliches Ragout von Kalbsmilch, Fisch, Krebsen u. dergl. in die Pastetchen, streut geriebenen Parmesankäse oben darauf, beträufelt denselben mit Krebsbutter und läßt die Oberfläche in einem heißen Ofen rasch etwas bräunen, nimmt die Pastetchen aber erst beim Anrichten aus der Form.

Pastetchen, Wiener. Runde oder ovale, ausgezackte kleine Blechformen oder Wandeln werden mit Butter ausgestrichen, mit mürbem Teig oder Blätterteig ausgefüttert und mit einer Fülle von 250 Gramm gehacktem Kalbs- oder Hammel-, Wild- oder Geflügelbraten, wozu sich auch Ueberbleibsel trefflich verwerthen lassen, etwas gehackter, in Butter geschwitzter Petersilie nebst 1—2 Chalotten, gut mit dick eingekochter brauner Coulis, einem Stückchen Sardellenbutter sowie ein wenig Pfeffer und Salz verrührt, angefüllt, mit einem Teigdeckel versehen und bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde langsam gebacken, um sie sogleich warm aufzugeben. Eine sehr beliebte Fülle zu dieser Art Pastetchen besteht aus feingehacktem gekochtem Schinken, der mit saurem Rahm, einigen Eidottern sowie etwas Pfeffer und Salz vermischt wird.

Pastilla, oder trockene Obst-Marmelade. Man bereitet dieses russische National-Confect, welches auf dem Tisch der Reichen wie auf dem des Handwerkers und Bauern gleich beliebt ist, in den größeren Haushaltungen oder auf dem Lande gewöhnlich selbst, aber in manchen Provinzen, namentlich der Ukraine, wird die Pastilla auch in Masse hergestellt und nach allen übrigen Theilen des Reiches versendet.

Pastilla von Aepfeln. Gute, säuerliche Aepfel werden gebraten, durch ein Haarsieb gestrichen, mit reichlichem gestoßenem Zucker vermischt und in einem Napf mit einer hölzernen Reibkeule zu weißem Schaum gerieben, häufig auch mit dem festen Schnee mehrerer Eiweiße verrührt, worauf man die Masse in flache hölzerne Schachteln gießt, zwei Stunden in einen mäßig warmen Ofen stellt, die Schachteln dann vollends damit anfüllt, mit Zucker besiebt und abermals im Ofen trocknen läßt. Wenn die Pastilla trocken und ausgekühlt ist, legt man feines weißes Papier darüber und verschließt die Schachteln mit ihren Deckeln, um sie an einem kühlen, trockenen Ort aufzubewahren. Giebt man davon auf den Tisch, so schneidet man sie in fingerbreiten Striemen aus den Schachteln und ordnet sie zierlich auf einem Teller.

Pastilla von Himbeeren. Frische, gut gelesene Himbeeren schüttet man in einen Topf, stellt sie in den Ofen und läßt sie zu Mus kochen, wobei der Saft sehr eingedickt werden muß; hierauf reibt man sie durch ein Haarsieb, verrührt sie in einem Napf mit reichlichem gestoßenem Zucker (auf 1 Kilogramm Beeren 1/2 Kilogramm Zucker), gießt sie in die Schachteln und trocknet sie langsam in einem mäßig warmen Ofen.

Pastilla von Pflaumen. Sehr reife blaue Pflaumen werden von Haut und Kernen befreit, in Hälften zerschnitten, mit etlichen Löffeln Wasser und genügendem Zucker unter fortdauerndem Umrühren in einem verzinnten Kessel zu einem dicken Mus gekocht, aus dem alle Flüssigkeit verdampft ist, und zum Erkalten in eine Schüssel ausgeschüttet. Bisweilen verrührt man das Mus noch mit einigen gestoßenen Gewürznelken, gießt es in die Schachteln und trocknet es allmählich im Ofen.

Pastilla von Preißelbeeren. Gut ausgelesene, recht reife Preißelbeeren werden in einen großen Topf gethan, mit Krautblättern zugedeckt und über Nacht in einen mäßig warmen Ofen gestellt; am anderen Morgen schüttet man sie auf ein Bastsieb, legt ein Bret darüber, beschwert es leicht mit Steinen und läßt sie so 24 Stunden stehen. Ist aller Saft abgelaufen, so reibt man die Beeren durch ein Haarsieb und schlägt das gewonnene Mark in einem hölzernen Gefäß mit einer Holzkeule 2 Stunden lang, nimmt auf jedes Kilogramm Beerenmus 1/2 Kilogramm dicken, gutgeläuterten Zucker-Syrup, schlägt diesen ebenfalls, bis er weiß wird, verrührt ihn tüchtig mit dem Mus, gießt dies in die Schachteln und läßt die Pastilla langsam in einem lauwarmen Ofen trocknen.

Pastilla von Vogelbeeren. Zu dieser in Rußland ganz besonders gern gegessenen Pastilla sammelt man die Vogel- oder Eberesch-Beeren erst, wenn sie von einem leichten Frost getroffen worden sind, kocht sie mit etwas Wasser, reibt sie durch ein feines Sieb, verkocht sie hierauf

nochmals mit vielem gestoßenen Zucker zu ganz dickem Mus, läßt dasselbe erkalten, gießt es in die Schachteln und trocknet es auf gewöhnliche Weise.

Pastillen. Eine Art Zuckerplätzchen, denen man durch Zusatz irgend eines ätherischen Oels oder Wassers einen angenehmen Geschmack verleiht und welche man auf leichte Art selbst herstellen kann. Man rührt zu diesem Zweck in einem kleinen Casserol, mit spitziger, langer Ausguß-Schnebbe, 250 Gramm bis 1/2 Kilogramm gestoßenen, feingesiebten Zucker mit ein wenig Wasser zu einem dicken Brei an, dem man einige Tropfen Pfefferminzöl, Citronenöl, oder einige Löffel Rosen-, Veilchen-, Orangenblüthen-Wasser oder auch Fruchtsaft, wie Himbeer-, Johannisbeer-, Kirschsaft u. dergl., zusetzt; dann stellt man das Casserol über gelindes Kohlenfeuer oder eine Spiritusflamme, rührt die Masse so lange um, bis sie beginnt flüssig zu werden, ohne daß sie kochen darf, und gießt sie tropfenweise behutsam auf eine mit feinem Oel überwischte Marmor-, Schiefer- oder Porzellanplatte, auch weiße Bleche eignen sich hierzu. Sobald die Masse wieder dick wird, verrührt man sie wieder einige Augenblicke über dem Feuer und setzt das Ausgießen fort, bis sie verbraucht ist; die Pastillen läßt man hart und starr werden, bevor man sie von den Platten nimmt, von denen sie sich dann leicht ablösen. Sehr gute Pastillen erhält man auch durch Hinzufügen von abgeriebener Citronen- oder Orangenschale und dem Saft der Früchte, von Curaçao, Maraschino oder sehr feinem Rum, sowie von aufgelöster, in ein wenig Wasser aufgekochter und wieder erkalteter Chocolade.

Pastinake, franz. **panais,** engl. **parsnip,** lat. **Pastinaca sativa.** Eine zweijährige Doldenpflanze mit gelben Blüthen, die häufig auf Wiesen und an Wegrändern wild wächst und als Küchenpflanze in Gärten und auf Feldern angebaut wird, wo sie eine sehr aromatische, zu Gemüse geeignete Wurzel liefert, die theilweise sehr lang wird, von der man aber auch runde, kurze Arten erzieht, welche sich durch ihre Süßigkeit auszeichnen. Bei uns in Deutschland werden die Pastinaken nur zuweilen als Gemüse, meist zusammen mit Möhren, verwendet, dagegen viel neben anderem Wurzelwerk zur Würze der Fleischbrühe benützt, auch bereitet man hier und da Salat daraus; in England und Irland bilden sie jedoch ein sehr beliebtes Gemüse, welches zu gekochtem und gebratenem Fleisch und Fisch gegessen wird; ebenso dienen sie dort zur Erzeugung einer Art Wein und eines Liqueurs. Der häufige Genuß von Pastinaken-Gemüse soll übrigens nicht gesund sein und man schreibt ihm das Hervorbringen schmerzhafter Blutschwären zu, die besonders an den Händen hervorbrechen und in Belgien, wo ebenfalls viel Pastinaken gezogen und gegessen werden, als „**mal du panais**" bekannt sind. Die vorzüglichsten Sorten sind: 1) die gewöhnliche lange Pastinake, erreicht in günstigem Boden eine Länge von 60 Centimeter und wird an Größe noch von der neuen, großen englischen Pastinake übertroffen; 2) die runde oder kurze Pastinake, auch Zuckerpastinake, Pastinake von Metz genannt, wächst mehr kugelartig und ist fast noch zarter im Geschmack, als die langen Sorten; 3) die gelbe Siampastinake ist lang, wenn auch bei weitem kürzer, als die gewöhnliche lange, aber dabei sehr wohlschmeckend. Der Anbau der Pastinaken eignet sich besonders für rauhere Gegenden, da sie nur in frischer, nicht zu heißer Lage ergiebig sind; sie verlangen jedoch einen tiefbearbeiteten, nicht zu trockenen Boden und gedeihen in jedem guten Gartenland. In der Cultur unterscheiden sie sich nicht sehr von den Möhren, können auch mit diesen vermischt gezogen werden; man säet sie im Herbst oder sehr zeitig im Frühjahr, da der Samen schwer keimt, wirft den Samen reihenweise und verfährt beim Jäten und Behacken ganz wie bei den Möhren. Im October nimmt man die Wurzeln zur Aufbewahrung für den Winter aus der Erde, wozu man bei den langen Pastinaken eines besonderen Wurzelhebers bedarf. Man kann sie auch als Viehfutter für Milchkühe und Mastvieh benützen, da sie wegen ihres Zuckergehaltes sehr nahrhaft sind, darf sie aber nur in mäßigen Quantitäten unter das übrige Futter mengen, da die Milch und das Fleisch der Thiere sonst einen unangenehmen Beigeschmack erhalten.

Pastinaken, gedämpft, auf englische Art. Einige schöne Pastinakenwurzeln werden gewaschen, geschabt, in Stücke geschnitten und weichgekocht, worauf man sie in runde Scheiben oder längliche Streifen zerschneidet; inzwischen hat man aus einigen Löffeln kräftiger, heller Fleischbrühe, die man mit einer weißen Mehlschwitze verdickt und mit einer Obertasse Rahm verkocht hat, eine dickliche weiße Sauce bereitet, die man mit Salz, weißem Pfeffer und einer Messerspitze Muskatnuß würzt und in welcher man die Pastinaken noch 5—6 Minuten dämpft, bevor man sie anrichtet.

Pastinaken, gedämpft, auf russische Art. Gewaschene und geschälte Pastinaken werden in runde Scheiben von 1/2 Centimeter zerschnitten und mit sehr wenig Wasser, etwas Salz und reichlicher Butter weichgedünstet, wobei man sie mit einem Löffel Mehl bestäubt; sobald sie völlig weich sind, preßt man den Saft einer Citrone darüber und giebt das Gemüse, mit Fricandellen oder Coteletten garnirt, auf den Tisch. — Oder man dämpft sie mit etwas Wasser, frischer Butter, etwas Salz und Zucker weich, fügt zwei in süßem Rahm zerquirlte Eidotter und eine Prise Muskatblüthe hinzu, läßt aber die Pastinaken dann nicht mehr kochen, sondern nur an der Seite des Feuers noch eine kurze Zeit mit der Sauce dünsten.

Pastinaken, gekocht. Die sauber gewaschenen und geschabten Pastinaken werden in 4—5 Centimeter lange, nicht zu dünne Stücke zerspalten und in kochender, fetter Fleischbrühe oder in Wasser mit reichlicher Butter, nebst etwas Salz und Zucker weich gekocht, worauf man sie zu Coteletten oder Bratwurst servirt. — Oder man bereitet eine helle Mehlschwitze, verkocht dieselbe mit Fleischbrühe und ein wenig Essig, Zucker und Muskatnuß und kocht die in kurze Stücke zerschnittenen Pastinaken darin.

Pastinaken, gekocht, auf englische Art. Die gut gereinigten Wurzeln zerschneidet man in längliche, in vier Theile zerspaltene Stücke, thut sie in kochendes, schwach gesalzenes Wasser, nimmt den Schaum davon ab, siedet die Pastinaken weich und gießt sie ab, wonach man sie sofort anrichtet.

Pastinaken, gekocht und gebacken, auf englische Art. Vier bis fünf große Pastinakenwurzeln werden in Salzwasser weichgekocht, auf einem Siebe abgetropft und in ziemlich dicke, runde oder lange Stücke geschnitten, in einen Ausbacketeig getaucht und in heißem Speck oder Schmalz hellbraun gebacken; man giebt sie sehr heiß zu gebratener Hammelkeule, Kalbskeule oder Geflügel zu Tisch. — Auch kocht man sie in derselben Art in Salzwasser weich, läßt sie ablaufen und zerreibt sie mit einer Holzkeule zu Brei, den man mit einem Ei und ein wenig Mehl vermischt, zu ovalen, cotelettenförmigen Kuchen formt und in heißem Speck oder Schmalz auf beiden Seiten braun bäckt.

Pastinaken mit Möhren, s. Möhren mit Pastinaken.

Pastinaken-Pudding. Man wäscht und schabt vier bis fünf große Pastinaken, kocht sie in Salzwasser weich, zerstampft sie zu Brei und reibt diesen durch ein Sieb; hierauf vermischt man ihn mit vier bis fünf zerquirlten Eiern, zwei Löffeln Rum oder Cognac, sowie ein wenig gestoßener Muskatblüthe, schüttet die Masse in eine gebutterte Form, streut geriebene Semmel dick darüber und belegt dieselbe mit Butterstückchen, bäckt den Pudding bei mäßiger Hitze 1½ Stunden und servirt ihn mit Rum-Sauce.

Pastinaken-Purée. Mehrere schöne Pastinaken werden gehörig gesäubert, in Salzwasser weichgekocht, auf einem Durchschlag abgetropft, zu Brei gestampft und durch ein Sieb gerieben; dann schüttet man diesen Brei in ein Casserol, fügt 2—3 Eßlöffel Rahm und eine Prise Salz hinzu und verrührt das Purée über dem Feuer, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.

Pastinaken-Salat. Die gut gewaschenen und geschabten Wurzeln werden in Wasser weichgekocht, geschält, in runde, ziemlich dünne Scheiben geschnitten und gleich warm mit Pfeffer, Salz, reichlichem feinem Oel und etwas Essig angemacht, worauf man den Salat auskühlen läßt und zu Rind-, Hammel- und Wildbraten giebt.

Pastinaken-Suppe. Etwa fünf bis sechs sauber geputzte, in Stücke geschnittene Pastinaken thut man nebst zwei kleinen Zwiebeln, etwas Sellerie und 2½—3 Liter kräftiger heller Fleischbrühe in ein Casserol, kocht die Gemüse langsam weich, läßt sie auf einem Sieb ablaufen, reibt sie durch ein grobes Sieb und fügt das Purée wieder zu der Suppe, verkocht es mit derselben, würzt mit ein wenig Salz und Pfeffer, nach Belieben auch etwas gehackter Petersilie und giebt auf. In England und Amerika pflegt man an Pastinaken-Suppe auch einige frische oder eingemachte Liebesäpfel (Tomaten) zu thun, um die allzugroße Süßigkeit der Pastinaken zu mildern.

Pastinaken-Wein, englischer. Die gehörig geputzten Wurzeln werden in Stücke geschnitten und gewogen; auf je 2—2½ Kilogramm Pastinaken nimmt man 4½ Liter Wasser, kocht sie darin weich, nimmt den Deckel von dem Kessel, damit der allzustarke Geruch etwas entweichen kann, und seiht dann das Wasser durch, ohne die Wurzeln zu zerdrücken. Auf je 4½ Liter dieses Pastinakenwassers mischt man sofort nach dem Durchseihen 15 Gramm pulverisirten Weinstein hinzu, verrührt ihn gut mit dem Wasser, thut auf dieselbe Quantität 1½ Kilogramm Zucker daran und rührt so lange, bis der Zucker vollständig zergangen ist. Man läßt die Flüssigkeit unzugedeckt stehen, daß sie auskühlen kann, schneidet eine dicke Weißbrodscheibe ab, röstet sie, bestreicht sie mit frischer Hefe (zu 26—27 Liter Flüssigkeit genügen zwei Eßlöffel Bierhefe), thut sie in den Wein, bedeckt das Gefäß mit Flanell und läßt den Wein gähren, wobei man ihn jeden Tag umrührt, bis die Gährung vorüber ist, was 10—14 Tage in Anspruch nimmt. Das Gefäß muß in einem nicht zu kühlen Keller stehen und der aufsteigende Schaum fleißig abgeschöpft werden; sobald die Gährung aufhört, füllt man den Wein in ein Faß bis an das Spundloch desselben, läßt ihn einige Tage so stehen und füllt dann nach, was bei dem fortdauernden Arbeiten des Getränkes abgeflossen ist. Erst nach Verlauf von mindestens 8—12 Tagen wird das Faß verspundet; nach einem halben Jahr füllt man den Wein um und läutert ihn, zieht ihn aber erst nach 1—1½ Jahren auf Flaschen und läßt ihn noch eine Zeitlang lagern, bevor man ihn in Gebrauch nimmt. Der auf solche Art bereitete Pastinakenwein schmeckt süß und feurig; besondere Liebhaber desselben behaupten, daß er im Geschmack Aehnlichkeit mit Malvasier habe.

Patate oder **Batate**, franz. patate, engl. sweet potatoe, lat. Convolvulus Batatas oder Batatas edulis. Ein in Südamerika und Westindien einheimisches, aber auch in Nordamerika, Spanien, Frankreich und Portugal häufig cultivirtes, windenartiges Gewächs mit walzig spindelförmigen Wurzelknollen, deren Farbe bei den verschiedenen Arten variirt, herzförmigen Blättern und fast 5 Centimeter langen, inwendig purpurröthlichen, außen weißen Blüthen mit fünf dunkleren Streifen. Die Pataten wurden im 15. Jahrhundert durch Franz Drake und John Hawkins nach England gebracht, wo sie jedoch im freien Lande nicht gedeihen wollten, da sie einer sonnigen, geschützten Lage bedürfen; man baute sie hier und da an, doch wurden sie bald durch die Kartoffeln völlig verdrängt. Sie sind nahrhaft und süßer, aber weniger mehlig als die Kartoffeln; Viele finden sie leichter verdaulich und angenehmer im Geschmack als diese. Sie dienen in ihrem Vaterland ebenso als allgemeines Nahrungsmittel, wie bei uns jetzt die Kartoffeln; man bereitet sie auf verschiedene Art zu, ganz wie diese, aber am besten sollen sie in heißer Asche gebraten schmecken; aus dem Mehl bäckt man eine Art Brod, auch benutzt man sie zur Herstellung eines wohlschmeckenden, berauschenden Getränks. Es giebt fast ebenso viele Sorten davon, wie von den Kartoffeln; die bekanntesten darunter sind: die rothe und gelbe lange Patate aus Nordamerika, die hellrothe von Malaga, die weiße von Mauritius, die Igname-Patate von Guadeloupe, welche in Frankreich Knollen bis zu 4 Kilogramm liefert, sowie die violette oder dunkelrothe aus New-Orleans mit etwas grobem Fleisch, welche bei den letzteren Sorten von den Pariser Gärtnern viel angebaut werden. Die Knollen werden Ende März oder Anfang April nahe neben einander 6 Centimeter tief in ein frisches Mistbeet gelegt, die stärksten, 15—18 Centimeter hohen Sprößlinge dann abgenommen und in ein mäßig warmes Treibbeet gepflanzt, von wo sie im Mai, wenn kein Frost mehr zu fürchten ist, ins freie Land, und zwar in sandigen, tief bearbeiteten, gut gedüngten Boden bei sonniger, geschützter, möglichst milder Lage versetzt werden; man hackt, jätet und behäufelt sie mehrmals und erntet die Knollen Anfang October vor Eintritt des Frostes.

Pataten-Beignets. Gewaschene und geschälte Pataten werden in Scheiben geschnitten, eine halbe Stunde lang in eine Marinade von Cognac oder Rum und Citronenschale gelegt, dann abgetropft, in einen Ausbacketeig getaucht, in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun gebacken und mit Zucker bestreut aufgegeben. — Noch feiner sind diese Beignets, wenn man die Pataten zuvor kocht oder in heißer Asche röstet, im ersteren Falle schält und zerdrückt, im zweiten auseinanderbricht und mit einem Löffel den Inhalt herausschabt; 150 Gramm von der Pataten-Masse vermischt man mit zwei Eßlöffeln fettem Rahm, einem Eßlöffel Wein oder Rum, zwei Eßlöffeln Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer halben Citrone, drei zerquirlten Eidottern und zwei zu Schnee geschlagenen Eiweißen nebst einer Messerspitze Salz, schlägt den Teig zehn Minuten lang nach einer Seite hin, formt ihn zu ovalen kleinen Kuchen und bäckt diese in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun. Nachdem sie auf einem Bogen weißem Löschpapier entfettet sind, besiebt man sie mit Zucker und servirt sie mit Wein-Sauce.

Pataten mit Butter. Die gut gewaschenen Knollen werden gewöhnlich in einem Dampftopf gekocht, geschält, in dicke Scheiben geschnitten, in ein Casserol mit einem Stück frischer Butter und etwas Salz gethan, über dem Feuer geschwenkt, bis die Butter in die Scheiben eingedrungen ist, und auf den Tisch gegeben.

Pataten, gebacken. Die Knollen werden gewaschen, geschält, in mäßig dicke Scheiben geschnitten und in heißem Speck oder Fett hellbräunlich gebacken, mit feinem Salz überstreut und rasch aufgetragen.

Pataten, gekocht. Man kocht sie, da sie weniger mehlreich sind als die Kartoffeln, am besten im bloßen Wasserdampf in einem sogenannten Dampftopf und giebt sie geschält oder ungeschält zu Braten ꝛc. auf den Tisch.

Pataten-Pudding, französischer. Die Pataten werden weichgekocht, geschält, in einem Mörser oder Reibnapf zerstampft und mit Eidottern, etwas zerlassener Butter, einer Prise Salz, einigen Löffeln Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, etlichen gestoßenen bitteren Makronen und dem Schnee der Eiweiße vermischt, worauf man die Masse in eine gebutterte Form füllt, eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt und mit Wein- oder Obst-Sauce aufgiebt.

Patrock-Suppe. Man putzt Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln und hobelt sie auf einem scharfen Krauthobel in fadenähnliche, feine Streifchen oder schneidet sie mit einem Messer möglichst fein und läßt sie in siedendem Wasser einmal aufkochen, wonach sie auf einem Durchschlag abgetropft werden. Ebenso schält man etwas harte saure Gurken und zerschneidet sie in gleichfeine, fadenähnliche Streifchen; dann kocht man die Wurzeln und Gurken in einer sämigen Suppe weich, die aus kräftiger Fleischbrühe von Rind- und Kalbfleisch nebst einem alten Huhn bereitet und mit einer hellen Mehlschwitze verdickt ist. Währenddem schwitzt man eine gute Handvoll Sauerampfer in Butter, streicht ihn durch ein feines Sieb, mischt ihn nebst einigen Löffeln von der sauren Gurkenbrühe unter die Suppe, legirt dieselbe kurz vor dem Anrichten mit drei bis vier Eidottern und etwas fettem saurem Rahm und giebt sie über dem nudelartig geschnittenen Brustfleisch des Huhns auf.

Patrone. Ein rundgeschnittenes, häufig mit Butter bestrichenes Stück weißes Papier, mit dem man zuweilen die Speisen während des Backens, Bratens oder Kochens bedeckt, um sie vor zu starkem Bräunen zu bewahren

oder das Garwerden durch Zusammenhalten des Dampfes zu befördern.

Pavesen oder **Bovesen, bayrische.** Fünf bis sechs altbackene Mundbrödchen, von denen man die Rinde abgerieben hat, werden in 1/2 Centimeter dicke Scheiben zerschnitten, je zwei und zwei über einander gelegt und einstweilen bei Seite gestellt; hierauf wäscht man 1 Kilogramm gebackene Pflaumen, kocht sie mit etwas Wasser, Zucker, einem Stück Zimmt und etwas Citronenschale sehr weich und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Sobald sie ausgekühlt sind, kernt man sie aus, hackt sie mit dem Wiegemesser, mischt noch etwas gestoßenen Zucker und abgeriebene Citronenschale hinzu und ebenso den kurz eingekochten Saft, bestreicht die Mundbrodschnitten auf einer Seite damit, legt immer zwei davon über einander auf eine flache Schüssel, gießt ein wenig kalte Milch darüber und läßt sie eine Zeitlang damit durchziehen. Kurz vor dem Anrichten taucht man sie in geschlagene Eier, wendet sie in geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und richtet sie an.

Pavesen mit Kalbsgehirn. Zwei frische Kalbsgehirne wässert man in lauwarmem Wasser gut aus, befreit sie von allen daran befindlichen feinen Häutchen, kocht sie in siedendem Wasser gar, läßt sie auf einem Siebe ablaufen und streicht sie durch ein Sieb. Dann zerläßt man etwas Butter in einem Casserol, thut das Gehirn nebst zwei Eiern und einer Prise Salz hinein, röstet Alles unter fortdauerndem Umrühren über gelindem Feuer zu einem dicklichen Brei und stellt diesen zum Auskühlen bei Seite. Inzwischen reibt man die Rinde von drei bis vier altbackenen Mundbroden ab, schneidet dünne Scheiben daraus oder sticht mit einem runden Ausstecher aus großen Weißbrodschnitten Scheiben aus, taucht sie in Milch, bestreicht sie mit der Gehirnfülle, legt jedesmal zwei über einander, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz goldgelb und servirt sie recht heiß als hors-d'oeuvre. — Auf dieselbe Art bereitet man auch andere pikante Pavesen, indem man die Semmelschnitten mit Fischfarce oder Krebsfarce bestreicht und ausbäckt.

Pavesen mit geräuchertem Lachs. Geräucherten Lachs zerschneidet man in mäßig dünne Scheibchen, weicht dieselben beinahe eine Stunde in Milch und trocknet sie mit einem feinen Tuch ab, schneidet oder hackt sie dann in kleine Stückchen und verrührt sie mit einigen Eiern, sehr wenig Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer in einem Casserol mit Butter, streicht dieses Rührei zwischen in Milch getauchte Semmelscheiben, wendet dieselben in Ei und Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz oder in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten hellbraun.

Pêle-Mêle. Man rührt vier Eßlöffel feines Mehl in 1 Liter kalter Milch recht glatt, thut 90 Gramm Zucker und etwas gestoßene Vanille hinzu und bringt die Milch unter beständigem Umrühren über mäßigem Feuer zum Kochen, zerquirlt zwölf frische Eidotter mit einer Obertasse Rahm, mischt sie schnell unter die Masse, füllt Alles in eine Schüssel und stellt es zum Erkalten hin. Währenddem rührt man 250 Gramm Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée mit drei Eiweißen drei Viertelstunden nach einer Seite hin, setzt wenn nöthig dabei einige Löffel gesiebten Zucker zu und schichtet den Schaum beim Anrichten über die völlig erkaltete Crême.

Pelmenien, russische. Aus 375 Gramm Weizenmehl, einem Theelöffel Salz, zwei Eiern und einem Dotter, sowie einer halben Tasse kaltem Wasser bereitet man einen festen Teig, arbeitet ihn gut durch und rollt ihn zu dünnen Kuchen aus, die man an den Rändern mit Ei bestreicht, reihenweise mit ziemlich weit auseinander gesetzten Häufchen einer Fülle von Fleisch und Zwiebeln oder Pilzen u. dergl. belegt, übereinanderschlägt, an den Rändern fest zusammendrückt und mit einem Ausstecher oder Kuchenrädchen zu halbmondförmigen Kuchen absticht, in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde kocht und mit heißer Butter übergossen sogleich zu Tisch giebt. Besonders beliebt sind die Pelmenien mit Pilzen; man nimmt dazu getrocknete Pilze, wäscht sie, brüht sie in kochendem Wasser und zerhackt sie fein, schmort sie nebst einigen gehackten Zwiebeln, bisweilen auch noch mit gehacktem rohem Schinken in Butter, würzt die Masse mit Pfeffer und Salz, verrührt sie nach dem Erkalten mit ein bis zwei Eiern und füllt sie in die Pelmenien.

Pelmenien, ukrainische. Statt des Weizenmehls verwendet man Buchweizenmehl zu dem Teig, rollt ihn aus wie den vorigen, setzt Häufchen von frischen, mit Zucker vermischten Heidel- oder Brombeeren, auch ausgekernten Pflaumen oder Kirschen auf die Teigkuchen, klappt und drückt diese zusammen, sticht sie ab, kocht sie in siedendem Salzwasser gar und reicht sie warm oder kalt mit frischem saurem Rahm, Zucker und Zimmt.

Pepper-pot, westindisches. In einem großen Casserol mit etwa 4 Liter Wasser setzt man verschiedenes Fleisch, wie z. B. 1 1/2 Kilogramm mageres Rindfleisch und 250 Gramm rohen Schinken, oder 1 1/2 Kilogramm Hammelfleisch und 250 Gramm gepökeltes Schweinefleisch zu, thut eine halbe Obertasse Reis, ein Bündel Kräuter, zwei große Zwiebeln und drei große, geschälte oder abgeschabte Kartoffeln daran, schäumt die Brühe fleißig ab und läßt sie drei bis vier Stunden langsam kochen. Dann seiht man sie durch, nimmt alles Fett ab, gießt sie wieder in das gereinigte Casserol zurück, thut ein großes, rohes, in Stücke zerlegtes Huhn oder einen Kapaun und das feingehackte Fleisch eines Hummers hinein und kocht Beides in der Suppe weich; sobald das Geflügel ziemlich

weich ist, legt man eine Anzahl leichter Klößchen aus schaumig gerichenem, zerlassenem Rindsfett, Mehl, Eidottern, Salz und Wasser hinzu, ebenso ungefähr 3/4 Liter beliebiger kleingeschnittener Gemüse, wie Blumenkohl, junge grüne Bohnen, Carotten, grüne Erbsen, Spargel oder Sellerie, Rüben u. dergl., kocht sie gar, würzt die Suppe mit Pfeffer und Salz und giebt sie auf. In Westindien, wo dieses Gericht ungemein beliebt ist, pfeffert man es so stark mit Cayennepfeffer, daß es den Namen Pepper-pot erhalten hat und für den europäischen Gaumen nicht recht genießbar ist, während es mäßig gewürzt außerordentlich wohlschmeckend wird. — Ein etwas abweichendes Verfahren zur Herstellung des Pepper-pot ist folgendes: 2 Kilogramm Rindfleisch werden in 6 Liter Wasser mit einem Kräuterbündel und Salz langsam vier Stunden gekocht und abgeschäumt; man läßt die Brühe auskühlen, entfettet sie, erhitzt sie aufs Neue und thut das Fleisch von zwei gesottenen, ausgeschälten Hummern, zwei Hände voll gekochten und gehackten Spinat, 250 Gramm gekochten, in nette Stückchen geschnittenen Schinken, eine Anzahl leichter Suppenklößchen und 1/2 Kilogramm in kleine Stückchen geschnittenen Spargel hinein, würzt die Suppe mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und dem Saft einer Citrone, dämpft Alles noch eine halbe Stunde unter fortwährendem Umrühren und giebt auf.

Pepse, rheinländische. Das Schulterblatt eines frisch geschlachteten Schweines wird von dem etwa vorhandenen allzureichlichen Fett befreit, etwas geklopft, mit einem Tuch abgewischt und in ein längliches Casserol gelegt, wo man es mit einer Marinade übergießt, die man aus Essig mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, fünf Gewürznelken, vier bis fünf Pfefferkörnern, zwei Lorbeerblättern, zwei Citronenscheiben und einem Reischen Thymian gekocht hat und zuvor erkalten ließ. Man wendet die Pepse täglich in dieser Marinade um, läßt sie drei bis vier Tage darin liegen und brät sie dann in folgender Weise: In einer Pfanne schwitzt man fünf bis sechs Chalotten, ein Lorbeerblatt, zwei Citronenscheiben, etliche Nelken und Pfefferkörner in 125 Gramm Butter, legt die mit Salz bestreute, aus der Marinade genommene Pepse hinein und läßt sie unter fleißigem Begießen mit der Butter, zu der man von Zeit zu Zeit einige Löffel von der Marinade schüttet, braun und gar braten, wozu ungefähr 1 1/2 Stunden hinreichen. Vor dem Anrichten verrührt man die Sauce mit einem halben Eßlöffel feinem Mehl, seiht sie durch und trägt sie nebst dem Braten auf, zu dem man Griesklöße, gebackene Kartoffelklößchen, sowie Essigpflaumen oder eingemachte Johannisbeeren giebt. Bisweilen mischt man auch gekochte Morcheln oder feingehackte Sardellen in die Sauce, verkocht sie einige Minuten damit und läßt dann das Compot weg.

Périgord-Pastete. Je nach der Größe der Pastete nimmt man hierzu sechs bis acht junge, fleischige Rebhühner, rupft und sengt sie, beint sie behutsam aus, reibt sie inwendig mit etwas Pfeffer und Salz ein und dünstet sie in frischer Butter; dann wäscht und bürstet man 1 Kilogramm schöne Trüffeln, schält sie ab, hackt die kleinsten und weniger schönen fein und verwendet sie mit zur Farce, die man aus Wildfleisch oder Kalbsleber, Kalbfleisch und Schinken nebst etwas geschabtem Speck, Semmelpanade, Eiern, fines herbes und den nöthigen Gewürzen herstellt. Die größeren Trüffeln zerschneidet man in dünne Scheiben, läßt sie häufig auch ganz und füllt sie in die Rebhühner, bevor dieselben gedünstet werden; man legt eine Pasteten-Reifform mit Blätterteig aus, bestreicht sie mit einer Lage Farce, legt die Hälfte der Rebhühner mit dazwischengestreuten Trüffelscheiben darauf, schichtet abermals Farce und Rebhühner ein und streicht den Rest der Farce oben darauf, legt eine Speckscheibe und dann den Teigdeckel darüber, bäckt die Pastete in einem gutgeheizten Ofen und giebt sie warm mit Trüffel-Sauce zur Tafel. Will man die Pastete kalt anrichten, so bereitet man sie in einer Steingut-Terrine ohne Zuthat von Teig, klebt den Deckel ringsherum mittelst eines mit Mehl und Wasser bestrichenen Papierstreifens fest darauf und bäckt die Pastete im Wasserbade gar.

Périgueux-Sauce. Man wässert vier bis fünf frische Trüffeln zwei Stunden in kaltem Wasser, spült sie nochmals ab und bürstet sie mit einer harten Bürste, um alle erdigen Theile davon zu beseitigen; dann schält man sie, hackt sie sehr fein und thut sie mit 1/4 Liter brauner Coulis, einem Glase Madeira und einem erbsengroßen Stückchen Knoblauch in ein Casserol, wo man sie gut zugedeckt eine Viertelstunde dünstet und mit einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe verkocht.

Perlbohnen, s. v. w. gelbe Wachsbohnen, s. Bohne.

Perlbohnen einzulegen, auf holsteinische Art. Sehr junge, frischgepflückte Perl- oder Wachsbohnen werden abgezogen, durchgebrochen, in große Steintöpfe oder kleine Fässer geschichtet und mit einer gekochten Salzlake übergossen, welche stark genug sein muß, um ein Ei zu tragen, und die Bohnen völlig bedeckt, wenn man ein mit Steinen beschwertes Bret darüber legt.

Perlbohnen-Salat, s. Bohnen-Salat.

Perlhuhn oder afrikanisches Huhn, franz. pintade, engl. guinea fowl, lat. Numida meleagris. Gehört zu den hühnerartigen Vögeln, ist in Afrika heimisch, wo es in Wäldern, Steppen und sumpfigen Niederungen lebt, wird aber auch in Europa schon seit Jahrhunderten in Hühnerhöfen und Fasanerien gehalten; es ist kleiner als unsere Haushühner, wird nur gegen 60 Centimeter lang, sieht aschgrau aus, über und über mit weißen Perltupfen besäet; der

Hals ist dünn befiedert, der Kopf fast ganz nackt, bläulich oder röthlich behelmt und belappt. Der Hahn ist stärker als die Henne, er trägt einen höheren Helm und hat blaue Wangen, während die Henne rothe hat. Der Schnabel ist kurz, dick, herabwärts gebogen, die Füße spornlos, der Schwanz kurz und hängend. Das Fleisch und die Eier der Perlhühner sind sehr wohlschmeckend, die Thiere selbst sehr lebhaft, rasch und anmuthig, aber ihr lautes, trompetenartiges Geschrei ist unausstehlich, auch stören sie das übrige Geflügel und verursachen mehr Mühe als die übrigen Hühnerarten, da sie einer sehr sorgfältigen Abwartung bedürfen, sehr weichlich sind, weder Kälte noch Nässe vertragen und sich nur ungenügend sebst ihre Nahrung suchen, weshalb sie noch besonders mit Weizen, Gerste, Hirse oder Buchweizen gefüttert werden müssen.

Perlhuhn, gebraten. Nur junge Hühner sind zum Braten geeignet; nachdem sie geschlachtet, gerupft, gesengt und ausgeweidet sind, läßt man sie noch 2—3 Tage an einem kühlen, luftigen Ort hängen, wäscht sie dann gut aus, dressirt sie, spickt Brust und Keulen oder umbindet die Brust mit Speckscheiben, bestreut sie mit feinem Salz und brät sie unter fleißigem Begießen mit Butter am Spieß, oder legt sie in eine Pfanne oder ein Casserol mit siedender Butter und läßt sie zugedeckt bei mäßigem Feuer und häufigem Begießen braten; gegen Ende der Bratzeit gießt man hin und wieder einen Löffel sauren oder süßen fetten Rahm an und giebt sie dann mit der eigenen Braten-Sauce und Compot oder Salat zu Tisch.

Perlhuhn, gedämpft. Etwas ältere Thiere, besonders fette Hennen, schmecken vortrefflich, entweder nur in Butter, mit Salz und Wasser gedämpft, mit Champignon- oder Sardellen-Sauce, auch Kapern- und Citronen-Sauce, wozu man die eigene Brühe verwenden kann, aber häufig dämpft man sie auch auf folgende Art: Das gerupfte, ausgenommene und sehr gut gewaschene Thier wird erst zum Auslaufen aufgehängt, dressirt und dann in ein längliches Casserol gelegt, dessen Boden mit einigen Stückchen Butter, Speckscheiben, zerschnittenen Chalotten, Wurzelwerk, 2—3 Citronenscheiben, einem Lorbeerblatt und mehreren Pfeffer- und Gewürzkörnern bedeckt ist. Man bestreut das Huhn mit Salz, belegt es oben darauf ebenfalls mit Speckscheiben und dünstet es so gut zugedeckt eine halbe Stunde lang. Hierauf gießt man 1/2 Liter kräftige Fleischbrühe und 1/4 Liter Weißwein an und dämpft das Thier darin vollends weich, nimmt es heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze und richtet sie über dem Perlhuhn an; bisweilen verkocht man sie auch noch mit Trüffeln, Morcheln oder Champignons.

Perlzwiebel oder Perllauch, franz. ail perlé, engl. leek with small onions oder London leek. Eine Abart des Porré oder Allium porrum, hat kleine, weiße, perlenschnurartige Zwiebelchen, welche frisch oder in Essig eingelegt an allerlei Saucen, Ragouts, Salate u. s. w. verwendet werden.

Perlzwiebeln einzumachen. Man legt die kleinen Zwiebelchen 24 Stunden in kaltes Wasser, zieht sie dann wie die Mandeln mit den Fingern ab, thut sie hierauf in eine Salzlake, die stark genug ist, ein Ei zu tragen, läßt sie 2 Tage darin liegen und schüttet sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Nun bringt man guten Essig mit einigen weißen Pfefferkörnern zum Kochen, läßt die Zwiebelchen darin ziemlich weichkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, schichtet sie in die Büchsen ein, wobei man nach Belieben noch Estragon und Meerrettigstückchen dazwischenlegen kann, gießt den Essig nach dem Erkalten darüber, schüttet etwas feines Oel darauf und bindet die Büchsen mit Blase zu.

Perlzwiebeln mit Essig und Zucker einzumachen. 1 Liter Perlzwiebeln werden mit reichlichem Salz vermischt und ohne Wasser so lange zugedeckt hingestellt, bis sie sich abschälen lassen; dann werden sie gewaschen und auf einen Durchschlag zum Abtropfen geschüttet, worauf man 1 Liter Essig mit 200 Gramm Zucker, 16 Gramm schwarzen Pfefferkörnern, ebensoviel Piment, 8 Gramm Nelken und zwei Lorbeerblättern (das Gewürz in ein Beutelchen von Leinwand eingebunden) zum Kochen bringt, die Zwiebelchen darin weichkocht, in die Büchsen legt und mit dem ausgekühlten Essig übergießt. Man nimmt die auf solche Art eingelegten Perlzwiebeln gewöhnlich als Zuthat zum italienischen und russischen Salat.

Perlzwiebel-Sauce. Aus frischen Zwiebelchen bereitet man die Sauce in folgender Art: Man brüht dieselben mit kochendem Wasser, gießt es ab, schält die Zwiebeln, wirft sie gleich wieder in kaltes Wasser, bringt 3/8—1/2 Liter weiße Coulis oder helle, kräftige Fleischbrühe nebst einem Stückchen Butter zum Kochen, läßt die Perlzwiebeln darin weich sieden, verdickt die Sauce mit einer hellen Mehlschwitze, würzt sie mit einer Messerspitze weißem Pfeffer, ein wenig Sardellenbutter und dem Saft einer halben Citrone und giebt sie zu Hammel-, Lamm- oder Rindfleisch, auch zu gedämpftem Wildfleisch. — Von eingelegten Perlzwiebeln macht man die Sauce, indem man auf einem flachen Teller drei Eßlöffel besten Zucker-Syrup mit so viel feinem Mehl verrührt, als der Syrup annimmt, und diese Mischung mit 2—3 Obertassen kräftiger Bouillon, drei Eßlöffeln sauer eingemachter Perlzwiebeln und einer Prise Salz gut verkocht; man läßt übriggebliebenes, kaltes, in Scheiben geschnittenes Rind- oder Hammelfleisch, ebenso übrigen Kalbsbraten darin heiß werden und giebt ein Kartoffelgericht nebenbei.

Perry, s. v. w. Birnenwein, s. d.

Persico. Ein feiner Liqueur, der über zerstampften Pfirsichkernen oder bitteren Mandeln abgezogen wird und nur in kleinen Quantitäten genossen werden darf, da er vegetabilische Blausäure enthält. Um denselben ohne Destillation herzustellen, schält man 250 Gramm Pfirsich- und 250 Gramm Aprikosenkerne, stößt sie in einem Marmormörser und thut sie nebst 4 Gramm feinstem Zimmt und 4 Liter feinem, farblosen Branntwein in eine große Glasflasche, die man sorgsam verkorkt 8 Tage an der Sonne stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit filtrirt man den Branntwein durch einen Filzfilter, läutert 1 Kilogramm feinen Hutzucker mit 1/2 Kilogramm Wasser, seiht ihn durch, läßt ihn erkalten und vermischt ihn mit dem Liqueur, den man auf Flaschen füllt. — Oder man wirft 725 Gramm ganz frische Pfirsichkerne in laues Wasser, schält sie, zerstampft sie und thut sie mit 4 Gramm zerbrochenem Zimmt und 4 Liter feinstem Branntwein in einen Steintopf, wo man die Mischung, mit Papier und Blase überbunden, 3—4 Wochen ziehen läßt; hierauf löst man 1 Kilogramm gestoßenen Zucker in 1/2 Kilogramm weichem Wasser auf, seiht erst den Branntwein durch, vermischt ihn mit dem Zuckerwasser und filtrirt Alles durch einen Filzbeutel, um den Liqueur dann auf Flaschen zu füllen.

Persischer Scherbet. 1/2 Kilogramm reife Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, in Ermangelung derselben aber auch Gartenerdbeeren, welche frisch gepflückt und sorgsam gelesen sind, werden mit einem Holzlöffel zerdrückt und nebst einer in dünne Scheiben geschnittenen, von den Kernen befreiten Citrone und einem Theelöffel Orangenblüthenwasser in eine Terrine gethan, wo man sie mit 1 1/4 Liter frischem Wasser übergießt und gut zugedeckt 3 Stunden stehen läßt. Man seiht die Flüssigkeit dann durch ein Tuch und preßt die Früchte gut aus, damit sie so viel Saft als möglich hergeben, mischt 1/2 Kilogramm in Stücke geschlagenen Hutzucker hinzu, verrührt Alles so lange, bis der Zucker aufgelöst ist, seiht den Scherbet nochmals durch und stellt das Gefäß auf Eis, bis man des Getränkes bedarf.

Pesy, russische. Reichlich 1/4 Liter lauwarme Milch wird mit 16 Gramm Hefen verrührt und mit 250 Gramm Mehl vermengt, worauf man das Hefenstück gut aufgehen läßt; nachdem dies geschehen, thut man noch 250 Gramm Mehl, etwas Salz, 90 Gramm Butter und zwei Eier hinzu, arbeitet den Teig tüchtig mit dem Rührlöffel durch, läßt ihn nochmals gehen und formt ihn zu runden Brödchen von der Größe einer Wallnuß, die man in geschmolzene Butter taucht und sogleich jedes besonders in eine kleine Form legt und noch eine kurze Zeit zum Aufgehen vor den Ofen stellt. Schließlich setzt man sämmtliche kleine Formen in ein großes, ziemlich flaches Gefäß mit kochendem Wasser, deckt dasselbe zu und kocht die Pesy ungefähr eine halbe Stunde im Dampf oder bäckt sie auch auf einem Blech im mäßig heißen Ofen. Man servirt sie heiß auf einer Schüssel und reicht in Butter braun gebratene Zwiebeln besonders dazu; zuweilen füllt man die Pesy vor dem Backen auch mit gehacktem Fleisch oder Eingemachtem.

Petersilie, auch Peterling oder Peterlein genannt, franz. persil, engl. parsley, lat. Petroselinum sativum oder Apium petroselinum. Eines unserer beliebtesten, unentbehrlichsten Küchenkräuter, dessen Blätter einen angenehm kräftigen Geschmack besitzen und feingehackt als Würze an Suppen, Saucen und Gemüse, in kleine Bündel zusammengebunden als Zuthat bei dem Kochen und Dämpfen von Fleisch und Fischen verwendet werden; auch benützt man sie frisch und in Butter gebacken als Garnirung um warme und kalte Schüsseln der verschiedensten Art. Die rübenförmige, weiße Wurzel der Petersilie dient als Suppenwurzel neben anderem Wurzelwerk, wird aber auch für sich allein zuweilen als Gemüse gekocht. Die Petersilie ist ein zweijähriges Doldengewächs, im südlichen Europa heimisch und bei uns überall in Gärten angebaut; man unterscheidet namentlich zwei Sorten davon, die sogenannte doppelte, krausblättrige oder gefüllte und die mit breiteren, glatten Blättern, von welcher auch die Petersilienwurzel kommt; von neueren Abarten nennen wir z. B. die spanische Zwerg-Petersilie, die italienische Riesenpetersilie und die neapolitanische Selleriepetersilie. Das frische, zerquetschte Petersilienkraut ist sowohl äußerlich als Umschlag wie innerlich als Thee officinell, ebenso die Wurzel und die Samen. Die manchmal als Unkraut unter der ausgesäeten Petersilie wachsende giftige Hundspetersilie oder tolle Petersilie (Aethusa Cynapium) erkennt man leicht an dem widerlichen Geruch und den weißen Pünktchen an jedem Blatteinschnitt. Um den ganzen Winter über frische Petersilie bei der Hand zu haben, ist folgendes Verfahren empfehlenswerth: Von den in der Küche verbrauchten Petersilienwurzeln schneidet man im Spätherbst oder Winter die Köpfe ungefähr 2—3 Centimeter lang recht eben und gleichmäßig querüber ab, stellt diese abgeschnittenen Köpfe nebeneinander auf den Boden einer flachen Schüssel oder eines Tellers, so daß der ganze Boden damit bedeckt ist, gießt dann so viel nicht zu kaltes Regen- oder Flußwasser darauf, daß es bis zum Auswuchs der Blätter reicht, und ersetzt von Zeit zu Zeit das verdunstete Wasser durch frisches, wobei man das Gefäß auf das Küchenfenster oder sonst einen Ort stellt, wo es genügendes Licht und ziemlich viel Wärme hat. Die Wurzelköpfe treiben auf diese Weise immer von Neuem frische Blätter, welche abgeschnitten werden können; sobald die Wurzelstücke weich und faulig werden, wirft man sie weg und setzt

neue an ihre Stelle. Ebenso kann man auch die Wurzelköpfe 4—6 Centimeter lang abschneiden, in Töpfe mit guter Gartenerde pflanzen und am Fenster eines warmen Zimmers unter häufigem Begießen mit überschlagenem weichem Wasser stehen lassen, wobei man gleichfalls den ganzen Winter über auf frische grüne Petersilie rechnen darf.

Petersilie aufzubewahren zum Winterbedarf. Für Solche, die nicht den nöthigen Platz oder nicht Lust haben, auf die eben angeführte Art frische Petersilie zu ziehen, aber auch keine solche zu kaufen bekommen, wollen wir hier verschiedene Aufbewahrungsmethoden angeben. So lange im Spätsommer die Petersilie noch recht kräftig und aromatisch ist, pflückt man so viel davon, als man ungefähr den Winter über bedarf, liest und wäscht sie, hackt sie fein, schwitzt sie kurze Zeit in reichlicher Butter und läßt sie einige Tage so stehen. Hierauf sticht man sie mit einem Löffel aus dem Casserol, gießt den am Boden befindlichen Saft rein ab, thut die Petersilie in ein anderes Casserol, läßt sie nochmals heiß werden, nimmt sie dann vom Feuer und füllt sie nach dem Erkalten in Gläser, die man mit Papier überbindet, in das man mit einer Nadel einige Löcher sticht. — Oder man trocknet möglichst junge, gelesene Petersilie auf einem Papierbogen an der Sonne und bewahrt sie in Glas- oder Blechbüchsen auf. — In England pflegt man sie zu lesen, zu waschen, in schwach gesalzenem siedendem Wasser einmal aufzukochen, auf einem Siebe abzutropfen und so rasch als möglich auf dem warmen Ofen zu trocknen. Nimmt man sie in Gebrauch, so muß man sie erst einige Minuten in warmes Wasser legen, ablaufen lassen und dann erst hacken. — Auch kann man die Petersilie lesen, waschen, gehörig trocken werden lassen, hacken, mit feinem Salz vermengen, fest in eine Glasbüchse drücken, mit einer dünnen Schicht Salz bedecken und mit Blase überbinden.

Petersilie, ausgebackene, zum Garniren der Hors-d'oeuvre. Man nimmt so viel frische krause oder gefüllte Petersilie, als man zu brauchen denkt, liest sie von den dicken Stielen und wäscht sie, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und schwingt sie in einem Tuch hin und her, bis sie völlig trocken ist. Kurz vor dem Gebrauch wirft man sie, immer nur eine kleine Hand voll auf einmal, in recht heißes Schmalz oder Ausbackefett, wobei man sofort einige Schritte zurücktreten muß, da dasselbe heftig spritzt und zischt, kehrt die Petersilie einmal um, rüttelt das Casserol ein wenig, läßt die Blätter aber nur so lange backen, bis sie hart geworden, wobei sie ihre grüne Farbe behalten müssen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und bestreut sie mit ein wenig feinem Salz.

Petersilien-Butter, s. Butter, Haushofmeister-, oder Butter à la maître d'hôtel.

Petersilien-Fisch. Am besten eignet sich hierzu Zander oder Hecht; man spaltet einen großen Fisch oder mehrere kleinere, nachdem sie geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen sind, in Hälften, schneidet die große Rückengräte heraus und theilt den Fisch in nette Stücke, bestreicht ein Casserol mit Butter, thut einige kleine, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln, sowie mehrere junge, in Streifen geschnittene Petersilienwurzeln hinein, legt die Fischstücke mit der Grätenseite nach unten darauf, fügt Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner nebst zwei Gewürznelken hinzu, gießt so viel Wasser oder schwache Fleischbrühe an, daß der Fisch davon bedeckt ist, läßt ihn gut zugedeckt etwa 10 Minuten kochen, thut zwei Eßlöffel voll gröblich gehackte Petersilie daran und verdickt die Brühe mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, wobei man den Fisch unter öfterem Rütteln des Casserols langsam vollends weich dünstet. Beim Anrichten garnirt man das Fischgericht mit Salzkartoffeln.

Petersilien-Gemüse. Zwei bis drei Hände voll frische, möglichst junge Petersilie werden gut gelesen, gewaschen, flüchtig in siedendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Sobald die Petersilie trocken genug ist, hackt man sie fein, röstet in reichlicher Butter zwei bis drei Löffel geriebene Semmel und einen Löffel Mehl hellgelb, thut das Gemüse hinzu, schüttet etwas kräftige Fleischbrühe an und läßt Alles eine knappe Viertelstunde kochen. Man giebt das ziemlich dünne Petersiliengemüse, mit in Salzwasser gekochten Butterklößchen garnirt, meist zu gekochten Tauben oder auch gekochtem Rindfleisch.

Petersilien-Kartoffeln, s. Kartoffeln mit Petersilie.

Petersilien-Sauce mit Eiern zu Fisch und gekochtem Fleisch. Drei Eidotter, ein Eßlöffel Mehl, drei Eßlöffel feingehackte Petersilie und 24—30 Gramm zerlassene Butter rührt man mit ein wenig frischem Wasser recht glatt, gießt nach und nach 1/2 Liter kochende Fleischbrühe unter stetem Umrühren zu und läßt die Sauce einmal aufkochen.

Petersilien-Sauce auf englische Art. Eine Handvoll gewaschene und gelesene Petersilie wird in siedendem Salzwasser einmal aufgekocht, nach gehörigem Abtropfen feingehackt, in 1/4 Liter frische, zerlassene Butter oder weiße Coulis gerührt und die Sauce sofort aufgegeben.

Petersilien-Sauce mit Rahm. Vier Eidotter und zwei Eßlöffel Mehl werden mit einer Prise Salz und einigen Löffeln kaltem Rahm recht glatt verrührt, worauf man nach und nach 1/2 Liter kochenden Rahm hinzufügt und die Sauce über mäßigem Feuer so lange umrührt, bis sie zu kochen beginnt; man thut

m noch 2—3 Eßlöffel gehackte Petersilie hin-
n, vermischt dieselbe gut mit der Sauce und
wirt letztere zu blaugesottenem Aal, Aalraupen,
cht und anderem Fisch.

Petersilien-Sauce zu Rindfleisch. Eine
chtige Handvoll junge Petersilie wird gelesen,
waschen und fein gehackt; hierauf bereitet
an eine helle Mehlschwitze, thut die Petersilie
inzu und verkocht Beides mit 3/8 Liter
ftiger Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce,
e man nach Belieben noch mit zwei Eidottern
irt.

Petersilienwurzeln als Gemüse. Völlig
sgewachsene, recht fleischige Petersilienwurzeln
rden geschabt, gewaschen, der Länge nach
palten, von dem inwendigen holzigen Kerne
reit, in 4 Centimeter lange Stückchen zer-
nitten und in siedendem, wenig gesalzenem
asser ziemlich weichgekocht, worauf man sie
gießt und auf einem Durchschlag ablaufen
ßt. Inzwischen schwitzt man zwei Löffel
ehl in zerlassener Butter hellgelb, verkocht
ese Mehlschwitze mit kräftiger, heller Fleisch-
ühe, etwas Salz und Muskatnuß, dünstet
e Wurzeln eine halbe Stunde darin durch
nd richtet sie zu Coteletten, Tauben oder
ricandellen an.

Petersilienwurzeln als Salat. Die Wurzeln
rden geschabt, gewaschen, in Wasser weich-
kocht, geschält und in mäßig dünne Scheiben
schnitten, worauf man sie mit Salz, Pfeffer,
el und Essig anmacht, erkalten läßt und die
chüssel mit grüner Petersilie garnirt. Häufig
ngt man auch die Petersilienwurzeln unter
nderen Wurzelsalat, dem sie einen angenehm
ürzigen Beigeschmack geben.

Petits choux. Man bringt 1/8 Liter Wasser
mit 125 Gramm frischer Butter und einer
Prise Salz zum Kochen, schüttet 160 Gramm
feines Mehl hinein und verrührt dies über ge-
lindem Feuer zu einem glatten, steifen Teig,
der sich vom Casserol ablöst, schüttet ihn dann
in eine Schüssel und vermischt ihn nach und
nach mit vier bis sechs ganzen Eiern, zwei
Löffeln Zucker und der abgeriebenen Schale
von einer halben Citrone. Nun setzt man mit
einem Löffel Häufchen in der Größe eines
Borsdorfer Apfels auf ein butterbestrichenes
Blech, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und
bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun, siebt
Zucker darüber und glasirt sie mit einer da-
rübergehaltenen glühenden Schaufel. Die petits
choux müssen hoch aufgelaufen, trocken und
inwendig hohl sein; sie werden an einer Seite
aufgeschnitten und mit Rahmschaum oder Frucht-
gelee gefüllt, oder auch ungefüllt zum Thee gereicht.

Petits fours. Alles kleine Backwerk zu
Dessert oder Thee, sei es nun aus einem
Mandelteig, oder Blätterteig, Mürbteig, Bis-
cuit u. s. w. gefertigt, wird in Frankreich mit
dem Namen petits fours bezeichnet.

Petit salé. Das Carré- oder Rippenstück,
sowie das Brust- und Bauchfleisch eines nicht zu
fetten, frischgeschlachteten Schweines wird in nette
viereckige Stücke zertheilt; dann setzt man ein
großes eisernes Casserol mit Wasser zum Feuer,
bringt es zum Kochen und streut nach und
nach so viel Salz hinein, bis die Lake stark genug
ist, daß ein hineingelegtes Ei obenauf schwimmt
und sich auf der Oberfläche erhält. Man nimmt
das Ei heraus, läßt die Lake auskühlen, schichtet
das Fleisch in das Pökelfaß und gießt das er-
kaltete Salzwasser darüber, deckt ein beschwertes
Bret darauf, stellt das gut bedeckte Gefäß an
einen trockenen, mäßig kühlen Ort und beginnt
nach 2—3 Wochen von dem Fleisch zu ge-
brauchen, wobei man die Vorsicht anwenden
muß, dasselbe beim Herausnehmen nicht mit
den Händen zu berühren, sondern mit einer
Gabel anzustechen und aus dem Pökel zu
nehmen. Man kocht dieses in Frankreich sehr
beliebte petit salé in reinem Wasser und giebt
es zu Kohl und Kraut oder irgend einem Purée
von Gemüse oder Hülsenfrüchten; alle Zuthat
von Gewürzen beim Pökeln des Fleisches wird
dort verschmäht, und nur selten fügt man ein
wenig Salpeter beim Kochen der Lake bei.

Petroleum-Kocher und deren Anwendung, s. auch Koch-Oefen. Bereits in dem Artikel Koch-öfen haben wir kurz die Vortheile und Nachtheile der Petroleum-Kocher hervorgehoben, wollen aber hier noch etwas mehr auf die Einzelheiten eingehen. Man hat diese Kochmaschinen in neuerer Zeit so vervollkommnet, daß sie verdienten, in jedem kleineren Haushalt Verwendung zu finden, da mit ihrer Hülfe die Speisen bedeutend billiger, rascher und besser hergestellt werden können; namentlich empfehlenswerth sind die Petroleum-Dampf-Kocher, welche bei großer Einfachheit und netter Form mit einem Minimum von Brennstoff arbeiten, weder feuergefährlich sind, noch üblen Geruch verbreiten, wenig Raum einnehmen und geringer Aufsicht bedürfen, während sie schon eine ziemliche Mannigfaltigkeit des Speisezettels gestatten. Ein solcher Petroleum-Dampf-Kocher, deren es kleine zum Bereiten von Thee, Kaffee, Eierspeisen, Beefsteaks und Coteletten, sowie größere mit Koch- oder Bratgeschirren für eine Person bis zu solchen für sechs Personen giebt, besteht aus einem Gestelle oder Ständer, in dessen unteren Theile die Heizlampe angebracht ist, während der obere Theil, die Kochröhre, den Dampfkochtopf mit Gemüse- und Fleischabtheilung und noch einen Dampftopf zum Kartoffelkochen trägt; ferner kann man statt des Fleisch- und Gemüsetopfes einen Braten- oder Schmortopf mit darüber befindlichem Gemüsetopf oder einen Theekessel, eine Kaffeemaschine sowie ein Casserol, um Milch oder Wasser siedend zu machen, anbringen. Die Heizlampe wird mit Petroleum gefüllt, der Docht glatt abgeschnitten und entzündet, die Kochröhre auf den Ständer gestellt und der Dampfkochtopf

mit Wasser versehen, in welches man die aus dem Fleisch gelösten Knochen legt. Der Kochtopf hat zwei Einsätze zum Fleisch- und Gemüsekochen; das von den Knochen befreite Fleisch wird nebst etwas Salz und Wurzelwerk in die Fleischabtheilung mit durchlöchertem Boden, das Gemüse je nach seiner Beschaffenheit entweder in die Gemüseabtheilung oder einen größeren, über dem Fleischtopf befindlichen Gemüsekochtopf gethan und mit oder ohne Wasser zugesetzt, sobald das Wasser unten im Dampftopf zu sieden beginnt. Ist das Fleisch gargekocht, wozu es bei Rindfleisch etwa 2½ Stunden, bei Hammelfleisch 1½—2 Stunden, bei Kalbfleisch und Schweinefleisch 1—1½ Stunden bedarf, so nimmt man die Fleischabtheilung aus dem Dampftopf heraus, schäumt die Fleischbrühe, in welche sich das mit den Knochen zugesetzte Wasser unten im Dampftopf durch Herabtropfen des Fleischsaftes und Fettes von dem Fleischeinsatz verwandelt hat, gut ab, salzt sie und benutzt sie zur Herstellung von Suppe und zum Anmachen der Gemüse, die man etwas später als das Fleisch ansetzt. Braten oder Beefsteaks, Coteletten, Bratwürste u. dergl. werden in einem in die Röhre einzuhängenden Brat- oder Schmortopf bereitet, ebenso Rühreier und Eierkuchen, während weiche und harte Eier in einem kleinen Einhänge-Casserol zu kochen sind. Man verbrennt während einer Kochzeit von drei Stunden nicht mehr als für sechs bis zehn Pfennige Petroleum (je nach den wechselnden Preisen desselben), hat also das denkbar billigste Heizmaterial, spart die Zeit und Mühe des steten Nachlegens und entgeht im Sommer der Unannehmlichkeit einer heißen Küche, woraus man sieht, daß die Vortheile der Petroleumkocher für alleinlebende Personen oder kleinere Familien der Mittel- und unteren Classen ganz erheblich sind. Natürlich muß der Apparat mit allem Zubehör außerordentlich sauber gehalten werden, auch lassen sich nur einfache, sehr anspruchslose Mahlzeiten damit bereiten, die verwöhnteren Gaumen nicht genügen würden, für bescheidene Anforderungen aber völlig hinreichen.

Pe-Tsai oder chinesischer Kohl. Eine im nördlichen China wildwachsende, aber auch in veredeltem Zustande dort allgemein angebaute Kohlart, welche strenge Kälte verträgt, bis 60 Centimeter hoch wird und große, bis 6 Kilogramm schwere Köpfe bildet, die ein sehr zartes, wohlschmeckendes Gemüse geben. Hier und da baut man den Pe-Tsai auch in Deutschland an, doch schließen sich seine Blätter in europäischem Boden nicht zu festen Köpfen; man bereitet ihn wie Endiviengemüse oder nach Art des Spinats und Grünkohls.

Pfaffenhütchen. Man rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich 125 Gramm Zucker, einen halben Theelöffel Zimmt, ein halbes Glas guten starken Wein und ½ Kilogramm feines Mehl hinzu, wirkt einen Teig daraus, rollt ihn dünn auf, sticht runde Blätter davon aus oder schneidet Vierecke daraus, setzt auf die Mitte derselben ein Häufchen Himbeer-Marmelade, biegt die Ränder der runden oder die Ecken der viereckigen kleinen Kuchen in die Höhe, drückt sie in der Mitte zusammen und bäckt die Pfaffenhütchen bei mäßiger Hitze auf einem Blech hellbraun. — Oder man rührt 200 Gramm geschälte, mit einem Ei gestoßene, süße Mandeln mit 200 Gramm feingesiebtem Zucker und zwei ganzen Eiern eine Viertelstunde lang zu einem flüssigen Teig, rollt aus gutem Blätterteig einen messerrückenstarken Kuchen aus, bestreicht ihn mit der Mandelmasse, zerschneidet ihn in 9 Centimeter lange und ebenso breite Vierecke, biegt die vier Ecken jedes Teigfleckchens um und klebt sie auf die Mandelmasse. Dann bestreicht man den in die Höhe gebogenen Blätterteig mit geschlagenem Ei und bäckt die Pfaffenhütchen bei gelinder Hitze goldgelb.

Pfannkuchen oder Krapfen. 750 Gramm feines Mehl werden in eine große irdene Schüssel gesiebt und warmgestellt; dann weicht man 45 Gramm Preßhefe mit vier Eßlöffeln kaltem Wasser auf, rührt sie glatt und thut sie nebst einer Obertasse lauwarmem Rahm und einem Eßlöffel Zucker in die Mitte des Mehls, vermischt sie mit einem Theil desselben zu Brei und läßt das Hefenstück mit einem gewärmten Tuch zugedeckt aufgehen. Währenddem quirlt man vier frische Eier in einem kleinen Topf sehr stark durcheinander, stellt das Töpfchen in ein Casserol mit mäßig warmem Wasser und setzt das Quirlen noch eine Viertelstunde fort, rührt noch eine Obertasse lauen Rahm und einen Eßlöffel Rum zu den Eiern, schüttet dieselben zu dem aufgegangenen Teig und vermengt ihn mit sechs Eßlöffeln lauer geklärter Butter, einer Prise Salz, einem Eßlöffel Zucker, und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone oder ein wenig gestoßener Muskatblüthe. Hierauf schlägt man den Teig mit der rechten Hand von unten nach oben so lange und so stark, bis er Blasen wirft, streut etwas gewärmtes Mehl unter und über denselben und läßt ihn an einer mäßig warmen Stelle zur doppelten Höhe aufgehen. Ist dies geschehen, so schüttet man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes, gewärmtes Backbret, theilt ihn in zwei bis drei Theile und wirkt sie einzeln gut durch, rollt jeden Theil zu einem ½ Centimeter starken, etwa 6—7 Centimeter breiten viereckigen Streifen aus, belegt die untere Hälfte desselben in angemessenen Zwischenräumen mit kleinen Häufchen feiner, kurz eingekochter Obst-Marmelade (Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, Kirschmus oder feinem Pflaumenmus), die ebenfalls ein wenig erwärmt sein muß, bestreicht unterhalb der Fülle den Teig im Bogen mit geschlagenem Ei, schlägt die andere Hälfte des Teiges von oben darüber, drückt sie fest auf die mit Ei bestrichenen Stellen und schneidet mit einem Kuchenrädchen die Pfannkuchen einzeln aus, legt sie nebeneinander auf ein

anderes erwärmtes Bret, kehrt alles Mehl gut davon ab und stellt sie an den Ofen, damit sie noch etwas aufgehen. Sind alle auf diese Art fertig gemacht, so beginnt man mit dem Backen der zuerst aufgegangenen, legt nicht zu viel auf einmal in ein breites, ziemlich flaches Kupfer-Casserol mit kochendem Schmalz, bäckt sie auf beiden Seiten schön hellbraun, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie ablaufen und auf Löschpapier entfetten, thut sie auf eine Schüssel und bestreut sie mit Zucker.

Pfannkuchen, bayrische. Aus 1 Kilogramm Mehl, ½ Liter Milch, in der man zwei Eier zerquirlt hat, drei bis vier Löffeln gut gewässerter Bierhefe, zwei Eßlöffeln Zucker, einer guten Prise Salz und ein wenig Muskatblüthe macht man einen lockeren Teig an, läßt ihn eine Stunde lang gehen, rollt ihn zwei Messerrücken stark aus, schneidet ihn in gleichgroße viereckige Stücke, belegt die eine Hälfte davon mit einer Obst- oder Mandelfülle, deckt auf jedes gefüllte Fleckchen ein ungefülltes, drückt die Ränder fest zusammen, rädelt sie mit einem Kuchenrad ringsherum ab, läßt die Pfannkuchen noch ein Weilchen aufgehen, bäckt sie in heißem Schmalz und bestreut sie mit Zucker. — Oder man rührt 125 Gramm Butter schaumig, mischt nach und nach zwei Eier, etwas laue Milch, 16 Gramm aufgelöste Hefe, 375 Gramm Mehl, einen Löffel Zucker und eine Prise Salz hinzu, läßt den Teig aufgehen, formt auf einem Bret wallnußgroße Kugeln daraus, läßt sie aufgehen, bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Pfannkuchen, Berliner. Man schüttet 750 Gramm gesiebtes, erwärmtes Mehl in einen Napf, macht in der Mitte desselben eine Vertiefung, thut 70—80 Gramm Hefe, die man in einer Obertasse lauwarmer Milch oder Wasser aufgelöst und glattgerührt hat, hinein, vermischt sie mit einem Theil des Mehls und läßt das Hefenstück aufgehen. Hierauf fügt man 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, sechs zerquirlte Eidotter, ungefähr ¼ Liter lauliche Milch, etwas Salz und Muskatblüthe, 1—2 Eßlöffel Rum und 180 Gramm erweichte Butter hinzu, bereitet einen geschmeidigen Teig daraus, schlägt ihn so lange mit dem Rührlöffel, bis er Blasen wirft, deckt ihn mit einem Tuch zu und läßt ihn aufgehen. Nachdem dies geschehen, wirkt man ihn noch ein wenig durch einander, nimmt ihn auf das mit Mehl bestreute Kuchenbret, treibt ihn ½ Centimeter stark aus, sticht mit einem runden Ausstecher von etwa 6½—7 Centimeter Durchmesser Rundungen aus dem Teig, bestreicht sie mit Wasser, belegt die Hälfte der runden Scheiben mit kleinen Häufchen Fruchtmus, deckt die anderen, leeren Rundungen darüber, drückt sie an den Rändern fest zusammen, rädelt sie ringsherum mit dem Kuchenrädchen ab oder sticht die Kuchen nochmals mit einem etwas kleineren Ausstecher aus und legt die Pfannkuchen auf ein Bret, wo sie abermals kurze Zeit aufgehen können, während man die abgestochenen Ränder wieder zusammenwirkt und gleichfalls zu Pfannkuchen formt. Sämmtliche Kuchen werden dann nach und nach in heißem Schmalz auf beiden Seiten braungebacken, wobei man nicht zu viele zugleich einlegen darf, auf einem mit Fließpapier belegten Sieb entfettet und mit Zucker besiebt oder mit einer Citronen-, Vanillen- oder Rosenwasser-Glasur überzogen. — Eine andere Teigzusammenstellung hierzu ist folgende: 1 Kilogramm Mehl, 100 Gramm Hefen, drei Eier, 160 Gramm Zucker, 220 Gramm Butter, ½ Liter Milch, abgeriebene Citronenschale, eine Prise Salz und etliche feingestoßene bittere Mandeln. — Oder: 1 Kilogramm Mehl, 70 bis 80 Gramm Hefen, sechs Eidotter, 200 Gramm Butter, 45 Gramm Zucker, 90 Gramm süße und 16 Gramm bittere, mit Rahm gestoßene Mandeln, ein halber Eßlöffel Salz, zwei Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Orangenblüthenwasser und ½ Liter lauwarmer Rahm.

Pfannkuchen, Linzer. Aus gut bereitetem Blätterteig treibt man messerrückenstarke, reichlich handbreite Streifen aus, setzt in gleichmäßigen Zwischenräumen kleine Häufchen Eingemachtes darauf, schlägt den Teig in der Mitte über einander, sticht mit einem Weinglase halbmondförmige Kuchen davon ab, überstreicht sie obendarauf mit geschlagenem Ei, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie auf einem Blech im gutgeheizten Ofen.

Pfannkuchen, Wiener, s. auch Faschings-Krapfen. Zehn Eidotter werden mit 70 Gramm gestoßenem Zucker und 200—230 Gramm frischer, zerlassener, aber ausgekühlter Butter eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin verrührt, worauf man sechs Eßlöffel gute Bierhefe oder 90—100 Gramm aufgelöste Preßhefe, ½ Liter lauwarmen Rahm und beinahe 1 Kilogramm feines erwärmtes Mehl nebst einem Kaffeelöffel Salz hinzuthut, den Teig mit dem Rührlöffel tüchtig durcharbeitet und schlägt, bis er Blasen wirft. Sobald derselbe genügend abgeschlagen ist, nimmt man ihn auf ein erwärmtes, mit Mehl besiebtes Bret, treibt ihn nicht zu dünn aus, sticht mit einem Weinglase runde Scheiben davon ab, belegt sie in der Mitte mit einem Häufchen feiner Obstmarmelade, bedeckt sie mit anderen Teigrundungen, rädelt sie ringsherum mit dem Kuchenrädchen, daß die Ränder fest zusammenhalten, legt ein gewärmtes Tuch über die Kuchen, läßt sie aufgehen und bäckt sie auf beiden Seiten in heißem Schmalz hellbraun. Nachdem sie auf einem Löschpapier entfettet worden sind, bestreut man sie mit Zucker, den man mit Vanillezucker vermischt hat, und giebt sie heiß an Stelle der Mehlspeise zu Tisch.

Pfannkuchen nennt man in manchen Gegenden Deutschlands, namentlich in West- und Süddeutschland, die Eierkuchen, oder diesen ähn-

liche, in einer Eierkuchenpfanne oder auch in einer größeren Pfanne gebackene Kuchen aus Milch, Eiern, Weißbrod, Schwarzbrod, Mehl, Zwieback, Reis, Buchweizen, Nudeln u. dergl. mit verschiedenartigen Zuthaten.

Pfannkuchen mit Aepfeln. Zwölf große säuerliche Aepfel werden geschält, in Stücke geschnitten und mit 125 Gramm Butter, zwei Eßlöffeln Zucker, etwas Citronenschale und 125 Gramm gereinigten Corinthen über gelindem Feuer weichgedünstet und zum Auskühlen bei Seite gestellt; inzwischen stößt oder reibt man zwölf Zwiebacke, übergießt sie mit ungefähr 1/2 Liter Milch, quirlt sechs Eidotter, zwei Löffel Rum, die Aepfelmasse und zuletzt den festen Schnee von vier Eiweißen hinzu und bäckt daraus einen großen oder zwei kleinere Kuchen. — Oder: man kocht zuerst aus 6—8 größeren Aepfeln mit Zucker, Citronenschale und Weißwein ein steifes Apfelmus, das man etwas auskühlen läßt, bäckt währenddem aus 1/2 Liter saurem Rahm, sechs Eidottern, zwei Eßlöffeln Kartoffelmehl, ein wenig Salz, Zucker und Zimmt, sowie dem steifen Schnee der Eiweiße zwei Pfannkuchen, bestreicht den einen mit dem Apfelmus, deckt den zweiten darüber, stellt den Kuchen noch ein Weilchen in den Ofen, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und servirt ihn. — Auch aus Schwarzbrod oder Semmel bäckt man Apfel-Pfannkuchen, wozu man einen gehäuften Suppenteller geriebenes Brod, meist Schwarzbrod und Weißbrod gemischt, mit Zucker, Zimmt und einer Prise gestoßenen Nelken untermengt, die Hälfte des Brodes in eine Pfanne mit heißer Butter thut, mit recht steifgekochtem Apfelmus bestreicht und mit dem übrigen Brod bedeckt. Man läßt den Kuchen in reichlicher Butter auf beiden Seiten braun backen, bestreut ihn mit Zucker und giebt ihn warm oder kalt zu Tisch.

Pfannkuchen mit Anis. In 1/2 Liter Milch quirlt man drei bis vier Eier, 70 Gramm geriebene Semmel, 70 Gramm gestoßenen Zwieback, einen gehäuften Eßlöffel feines Mehl, einen Eßlöffel gelesenen Anis und eine kleine Prise Salz und bäckt in reichlicher Butter einen Kuchen aus der Masse, den man mit Zucker bestreut.

Pfannkuchen von Buchweizenmehl. Zwei Obertassen Buchweizenmehl verrührt man mit drei Obertassen heißem Wasser, einer Obertasse fettem saurem Rahm und einer Prise Salz zu einem steifen Teig, aus dem man sogleich in einer Pfanne mit Butter oder zerlassenem Speck einen Kuchen auf beiden Seiten hellbraun bäckt.

Pfannkuchen, gegohrene, auf russische Art. In 1/4 Liter lauwarme Milch thut man 16 Gramm Preßhefe oder einen reichlichen Eßlöffel Bierhefe, sechs Eßlöffel feines, erwärmtes Mehl (gewöhnlich halb Weizen-, halb Buchweizenmehl), 125 Gramm zerlassene Butter, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, drei Eier und 125 Gramm gereinigte Corinthen, rührt Alles tüchtig durcheinander, läßt den mit einem Tuch oder Deckel zugedeckten Teig an einem warmen Ort aufgehen und bäckt mehrere, nicht zu dünne Kuchen daraus, die man mit Zucker bestreut und mit gekochtem Obst aufgiebt.

Pfannkuchen mit Johannisbeeren oder Kirschen. 1/4 Liter lauwarme Milch nebst einer halben Tasse Wasser, vier Eier, vier Eßlöffel feines Mehl, ein wenig Salz, Zucker und Zimmt werden sehr gut durcheinandergerührt, worauf man die Butter in der Pfanne recht heiß werden läßt, den Teig hineinschüttet und einen Teller voll reifer, abgebeerter Johannisbeeren oder Sauerkirschen, mit 125 Gramm Zucker vermischt, darauf thut. Nachdem der Kuchen auf der Unterseite gelb gebacken ist, streut man 125 Gramm gestoßenen Zwieback über die Beeren, läßt dies erst ein Weilchen zu einer festen Masse backen, wendet den Kuchen dann um und bräunt ihn in frisch hinzugethaner Butter auch auf der zweiten Seite, die jedoch beim Anrichten nach oben kommt und mit Zucker besiebt wird.

Pfannkuchen von Kartoffeln, s. auch Kartoffel-Pfannkuchen und Reibekuchen, westphälische. Man wäscht etwa zwanzig große Kartoffeln recht rein, schält sie, reibt sie auf einem Reibeisen, vermischt sie mit fünf bis sechs Eiern und etwas Salz und bäckt in einer Pfanne mit zerlassenem Speck dünne Kuchen aus der Masse, die man auf beiden Seiten bräunt und zu Schinken oder Wurst und grünem Salat reicht.

Pfannkuchen mit Kümmel. 1/2 Liter lauwarme Milch wird mit 140 Gramm geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback, einem Löffel Mehl, drei Eidottern, einer kleinen Prise Salz und einem Eßlöffel Kümmelkörnern verrührt, der steife Schnee der Eiweiße unter die Masse gezogen und letztere zu einem mäßig dicken Kuchen in einer Pfanne mit Speck auf beiden Seiten gebacken.

Pfannkuchen mit Pflaumen, s. Eierkuchen mit Pflaumen.

Pfannkuchen von Reis, s. Eierkuchen mit Reis.

Pfannkuchen, schwäbischer. Man rührt 4—5 Löffel weißes Mehl in ein wenig kalter Milch glatt, gießt dies dann unter fortwährendem Umrühren oder Quirlen in 1/2 Liter kochende Milch, nimmt dieselbe vom Feuer, mischt sechs Eidotter, etwas Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu, schüttet Alles in eine Pfanne mit heißer Butter, deckt diese mit einem Deckel von Eisenblech zu, auf den man einige glühende Holzkohlen legt, und bäckt auf diese Art den Pfannkuchen, welcher bisweilen auch mit gehacktem Schnittlauch gewürzt wird, auf beiden Seiten zugleich braun, richtet ihn auf einer erwärmten Schüssel an und reicht grünen Salat dazu.

Pfannkuchen von Semmel. Von ungefähr zwölf altbackenen Semmeln oder Mundbrödchen schält man die Rinde ab, röstet sie und stößt sie im Mörser, während man die Krume in dünne Scheiben schneidet und so lange in kalter Milch weicht, bis sie sich zu Brei zerrühren läßt. Dann reibt man 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach sechs Eidotter, die eingeweichte und glattgerührte Semmel, 125 Gramm gereinigte Corinthen, 125 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, einen Theelöffel Zimmt, eine Prise Salz und die feingehackte Schale einer halben Citrone hinzu, zieht zuletzt den Schnee der sechs Eiweiße unter die Masse, bestreicht eine größere Pfanne mit Butter, streut sie mit der gestoßenen Semmelrinde aus, füllt den Teig hinein, streicht ihn glatt, deckt ihn zu und bäckt ihn bei mäßiger Wärme langsam gelb, ohne an der Pfanne zu schütteln. Hierauf wendet man den Kuchen behutsam um, bäckt ihn auf der anderen Seite hellbraun, bestreut ihn beim Anrichten mit Zucker und reicht gekochtes frisches oder gebackenes Obst, nach Belieben auch eine Obst- oder Wein-Sauce dazu.

Pfannkuchen von Stärke. In 1/4 Liter lauwarme Milch quirlt man vier Eidotter, 70 Gramm pulverisirte Weizen- oder Kartoffelstärke und eine Prise Salz, schlägt Alles gut durcheinander, mischt den steifen Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt aus der Masse in einer Pfanne mit Butter einen Kuchen auf beiden Seiten goldgelb.

Pfannkuchen-Suppe, s. Omeletten-Suppe.

Pfanzel. Eine vorzugsweise in Oesterreich beliebte und übliche Speise, welche aus schaumig gerührter Butter mit Eiern, gehacktem Fleisch, Leber oder auch Mehl, Gries, Semmel, Nudeln u. s. w. nebst dem nöthigen Gewürz besteht und gewöhnlich in einer ziemlich flachen, länglichviereckigen, mit Butter bestrichenen Pfanne gebacken wird, um dann entweder in Würfel geschnitten und in Fleischbrühsuppen eingelegt, oder auch als Mehlspeise mit irgend einer Sauce aufgetragen zu werden. Die süßen Mehl- und Nudel-Pfanzel kocht man nach dem Backen häufig noch in Rahm oder Wein, bevor man sie zu Tisch giebt.

Pfanzel, Fleisch-, s. Fleisch-Pfanzel.

Pfanzel, Gries-, s. Gries-Pfanzel.

Pfanzel, Kartoffel-, s. Kartoffel-Pfanzel.

Pfanzel, Leber-, s. Leber-Pfanzel.

Pfanzel, Mehl-, s. Mehl-Pfanzel.

Pfanzel, Nudel-, s. Nudel-Pfanzel.

Pfanzel, Semmel-, s. Semmel-Pfanzel.

Pfau, franz. paon, engl. peacock, lat. Pavo. Dieser prachtvolle Vogel, eine der schönsten Zierden unserer Geflügelhöfe, stammt aus Ostindien und wurde schon durch Alexander den Großen nach Europa gebracht; er gehört zu den hühnerartigen Vögeln und hat einen beweglichen goldgrünen Federbusch; Kopf, Hals und Brust sind bei dem Männchen blau, goldgrün und violettglänzend, Rücken und Steiß goldgrün, purpur- und goldschillernd, der Unterleib schwarz mit Metallglanz, die Flügel rostbraun, die vorderen Schwungfedern gelbroth, die übrigen schwärzlich, röthlich und gelblich gefleckt; die langen Schwanzdeckfedern, achtzehn an der Zahl, liegen dachziegelartig übereinander und bestehen aus langen, weichen, schwarzgrünen Fasern mit weißem Schaft, während sie an dem breiten, runden Ende mit glänzend blauen Spiegeln und mehreren, diese Spiegel umgebenden, buntschillernden Ringeln verziert sind. Die Weibchen sind kleiner, mit grauem und bräunlichem, ziemlich unscheinbarem Gefieder; die Pfauen nähren sich von Körnern und Insecten, verlangen gute Pflege und reichliche Nahrung, ziemlich viel Freiheit und trockene, warme, hohe und reinliche Ställe mit hohen und dicken Sitzstangen; ihr Fleisch wird selten genossen und nur das der jungen Thiere ist schmackhaft. Die zahmen Pfauen haben noch ganz den Charakter ihrer wilden, zu Tausenden in den ostindischen Dschungeln und Wäldern lebenden Brüder beibehalten; sie sind reinlich, stolz, herrschsüchtig und kampflustig, laufen langsam und gemessen und fliegen zwar schwer, aber doch oft ziemlich hoch und weit, wie sie auch am liebsten auf Dächern, Bäumen und anderen hohen Stellen sitzen. Seine eigene junge Brut, wie alle übrigen Küchlein, ja selbst die brütenden Pfauhennen muß man vor dem Pfau beschützen, da er sie aus Rauflust und Herrschsucht häufig belästigt, quält und tödtet. Der Pfau genoß im Alterthum, namentlich bei den Griechen, großes Ansehen und wurde der Juno als Attribut beigegeben; in Rom galt er als Leckerbissen und die raffinirten Feinschmecker betrachteten das Gehirn und die Zunge als besondere Delikatesse, so daß Beides, auf verschiedene Art zubereitet, bei keinem größeren römischen Gastmahl fehlen durfte. Auch zur Zeit des Mittelalters spielten die Pfauen bei allen großen Tafeln eine Hauptrolle und ein Pfauenbraten war die Zierde und das Prachtstück bei jedem fürstlichen oder hochadeligen Bankett; man servirte ihn jedoch ganz, mit all seinem Federschmuck und verfuhr dabei so, daß man den Vogel nicht rupfte, sondern ihm die Haut mit sämmtlichen Federn abzog, ihn ausnahm, mit Gewürzen und Kräutern füllte und am Spieß briet, wobei man Hals und Kopf, an denen man die Federn gelassen hatte, mit einem nassen Tuche umhüllte. War der Braten fertig, so legte man ihn auf eine Schüssel oder einen Aufsatz, zupfte ihm die Halsfedern und den Federbusch zurecht, zog die gesäuberte Haut mit den Federn wieder über den Vogel, breitete den

Schweif aus und trug den Vogel auf, was häufig mit großer Feierlichkeit geschah, da die Ehre, den Pfau zur Tafel zu bringen, bei großen Festlichkeiten nur der durch hohen Rang oder Schönheit hervorragendsten Dame gebührte, welche mit einem Gefolge von Frauen und Musikanten die goldene oder silberne Schüssel, auf welcher der Pfau prangte, herbeibrachte und vor den Hausherrn oder den vornehmsten Gast, nach einem Turnier vor den preisgekrönten Ritter stellte, der den Vogel kunstgerecht zerlegen und vertheilen mußte.

Pfau, gebraten, auf englische Art. Zum Braten eignet sich die Pfauhenne oder ein junges, halb ausgewachsenes Pfauhühnchen weit besser als ein erwachsener Pfau, dessen Fleisch zäh und grob zu sein pflegt; junge Thiere sind gewöhnlich während des Winters und Frühjahrs bis zum Beginn des Sommers zu haben. Man rupft sie bis an den Hals, läßt aber diesen nebst dem Kopf mit allen Federn an dem Thier, umwickelt Hals und Kopf mit mehrfachem, gebuttertem Papier und befestigt dieselben beim Dressiren unter dem einen Flügel. Dann wird das gut ausgenommene und gewaschene Thier, welches gewöhnlich 3 Tage vor der Zubereitung geschlachtet wird, an Brust und Keulen gespickt, nach Belieben mit einer pikanten Kalbfleischfarce gefüllt und am Spieß über hellem Feuer unter fleißigem Begießen gebraten. Beim Anrichten beseitigt man das gebutterte Papier vom Kopf, garnirt die Schüssel mit Brunnenkresse und reicht Brod-Sauce dazu.

Pfau, gebraten, auf französische Art. Ein junger, gutgemästeter Pfau, dem man den Kopf abgeschnitten hat, wird gerupft, ausgenommen, gewaschen und dressirt, nachdem er einige Tage an einem luftigen Ort gehangen hat; man steckt ihn an den Spieß, begießt ihn zuerst fleißig mit zerlassener, gesalzener und gepfefferter Butter und dann unausgesetzt mit fettem saurem Rahm; sobald er gar gebraten ist, befestigt man mit Drahthäkchen Kopf, Schweif und Flügel an dem Vogel und trägt ihn auf.

Pfau, gebraten, auf schwäbische Art. Der gerupfte, ausgenommene und sauber gewaschene Vogel wird in- und auswendig mit Pfeffer und Salz eingerieben, dressirt und an Brust und Schenkeln dicht mit feinen Speckstreifchen gespickt, während man ein Bündelchen Petersilie, Basilicum und Thymian nebst einem Lorbeerblatt inwendig hineinlegt. Man brät den Pfau in einer Pfanne mit reichlicher Butter langsam über mäßigem Feuer, befestigt beim Anrichten den zuvor abgeschnittenen Kopf mittelst eines spitzigen Hölzchens auf dem Halse, legt eine krause Papiermanschette darum und giebt entweder die eigene Brat-Sauce nebst einem feinen Compot, oder auch eine Austern-Sauce dazu.

Pfauen-Pastete, schwäbische. Nachdem man einen jungen, etwa 4—5 Monate alten Pfau einige Tage vor dem Gebrauch geschlachtet oder geschossen hat, schneidet man den Kopf mit dem Halse ab, rupft das Thier, nimmt es aus, wäscht es, reibt es mit Pfeffer und Salz ein und dünstet es eine reichliche Viertelstunde in Butter. Dann hackt man die Leber mit einem Stück Speck und einer Zwiebel fein, schwitzt diese Mischung mit zwei Löffeln geriebener Semmel in Butter, thut sie zu dem Pfau, fügt eine Obertasse Weißwein, eine Schöpfkelle Fleischbrühe, drei bis vier feingeschnittene Trüffeln, etliche Citronenscheiben und ein Kräuterbündelchen hinzu, läßt den Pfau fest zugedeckt in dieser Sauce langsam beinahe weichdämpfen und darin auskühlen. Man setzt nun einen hohen Rand von Blätterteig auf eine Schüssel, legt den Pfau ganz hinein, bedeckt ihn mit Speckscheiben, macht einen Deckel vom selben Teig, den man gut mit dem Rand verbindet, bestreicht die Pastete von außen mit geschlagenem Ei und bäckt sie in einem gutgeheizten Ofen drei Viertelstunden lang; schließlich wird der Deckel ringsherum aufgeschnitten, die mit etwas Fleischbrühe und Citronensaft verdünnte, entfettete und heißgemachte Sauce hineingegossen, der Pfauenkopf oben auf den Deckel gesteckt und die Pastete warm servirt.

Pfeffer, franz. poivre, engl. pepper, lat. Piper. Eines der allgemein gebräuchlichsten und geschätztesten Gewürze, welches sich derartig bei uns eingebürgert hat, daß es in der Küche wie bei Tisch unentbehrlich erscheint; unter den mannigfachen Pfefferſorten, die im Handel vorkommen, sind die bekanntesten: der schwarze Pfeffer, der weiße, der lange, der spanische und der Cayenne-Pfeffer. Der gemeine oder schwarze Pfeffer besteht aus den beerenartigen, getrockneten Früchten eines klimmenden Strauches oder Schlinggewächses (Piper nigrum) und wird hauptsächlich auf Malabar, Java, Sumatra, Borneo und den übrigen Sunda-Inseln angebaut. Die Pfefferbeeren sitzen ziemlich locker an herabhängenden, 8—12 Centimeter langen Kolben und sind zuerst grün, dann röthlich, zuletzt gelb gefärbt; man sammelt sie vor der Reife im grünen Zustande, trocknet sie rasch auf Matten, reinigt sie durch Sieben und Ausschwingen und verpackt sie in Ballen. Die getrockneten Beeren sind ungestielt, fast kugelrund, von der Größe einer kleinen Erbse, runzlig, schwarzbraun oder schwarz, besitzen einen eigenthümlich scharfen Geruch und einen brennend gewürzhaften Geschmack; guter Pfeffer muß hart und fest sein und darf sich beim Reiben zwischen den Händen nicht zerbröckeln. Am kräftigsten und besten ist der Malabarpfeffer, der die vorzüglichste Sorte des schwarzen holländischen Pfeffers bildet; recht gut ist auch der englische, meist aus Malakka kommende Pfeffer; etwas niedriger im Preise steht der Goapfeffer, und die geringste Sorte mit leichten, kleinen, stark gerunzelten,

wenig gewürzhaften Körnern ist der sogenannte indische Pfeffer. — Der weiße Pfeffer stammt von derselben Pflanze wie der schwarze und besteht aus den erst nach vollständiger Reife gepflückten, von der Schale und dem Beerenfleisch befreiten, eigentlichen Samenkörnern des Piper nigrum; die reifen Beeren werden einige Zeit in Wasser eingeweicht, nach dem Aufquellen in der Sonne getrocknet und durch Reiben zwischen den Händen von der äußeren Fruchtschale losgelöst. Die weißen Pfefferkörner sind glatt, kugelrund, etwas kleiner als die schwarzen und von schmutzigweißlicher Farbe; sie riechen und schmecken etwas schwächer, aber ganz ähnlich wie die schwarzen, und werden wie diese als Küchengewürz, aber auch in der Medicin angewendet. — Der lange Pfeffer, Piper longum, kommt von einem auf den Molukken heimischen klimmenden Strauch, dessen walzenförmige Fruchtkolben bis 6 Centimeter lang sind, außen graubraun und grau bestäubt sind und in der Gestalt etwa den Blüthenkätzchen der Birke gleichen; sie bestehen aus zahlreichen kleinen, einsamigen Beeren, welche dicht gedrängt die Fruchtspindel umgeben und mit kleinen helleren Deckblättchen versehen sind. Sie besitzen pfefferähnlichen Geruch und Geschmack, sind aber als Gewürz weniger geschätzt und finden mehr arzneiliche Verwendung.

Pfeffer, Cayenne-, s. Cayennepfeffer.

Pfeffer-Fleisch, s. Kalbfleisch als Pfefferfleisch.

Pfeffergurken, s. Gurken einzumachen als Pfeffergurken.

Pfeffergurken-Sauce. Zwölf kleine Pfeffergürkchen werden in dünne Scheibchen geschnitten, einige Minuten in Butter geschwitzt und mit 1/2 Liter brauner Coulis, dem nöthigen Salz, einer kleinen Prise Pfeffer und ein bis zwei Löffeln Weinessig eine Viertelstunde gekocht, worauf man sie zu Hammelfleisch und Rindfleisch giebt.

Pfeffer-Klopps, s. Klopps als Pfeffer-Klopps.

Pfefferkraut, s. Bohnenkraut.

Pfefferkuchen, s. auch Lebkuchen, franz. pain d'épice, engl. ginger-bread. Eine gewöhnlichere Art Lebkuchen, größtentheils ebenfalls in Gestalt von flachen, länglich-viereckigen Kuchen, aber auch zuweilen in dicken Kuchen hergestellt, welch letztere Art namentlich als Zuthat zu manchen Saucen in der Küche verwendet wird. Man hat braune und weiße Pfefferkuchen, und so wie die braunen Lebkuchen aus Mehl und Honig bereitet werden, nimmt man zu den Pfefferkuchen anstatt des Honigs meist braunen Zucker-Syrup, zu den weißen feineres Mehl und Zucker, zu beiden Sorten als Würze Pfeffer, Cardamomen, Zimmt, Citronat und Mandeln. In vielen Gegenden giebt es eigene Pfefferkuchenbäcker, Pfefferküchler oder Lebküchler genannt, welche sich nur mit dem Backen von Pfefferkuchen der verschiedensten Art beschäftigen und das ganze Jahr über solche bereiten, während anderwärts nur um die Weihnachtszeit von den Conditoren und gewöhnlichen Bäckern Pfefferkuchen gebacken wird.

Pfefferkuchen, amerikanischer. Man erwärmt 1/2 Liter guten braunen Zucker-Syrup, thut 125 Gramm Butter hinein und verrührt Beides über dem Feuer, bis die Butter völlig zergangen ist; dann mischt man eine Obertasse voll gestoßenen Zucker, eine reichliche Obertasse Milch, fünf Eier und ungefähr 1 1/4—1 1/2 Liter gesiebtes, nicht zu feines Weizenmehl, zwei Eßlöffel gestoßenen Ingwer, einen halben Theelöffel gestoßene Nelken und einen Theelöffel voll in Wasser aufgelöstes Natron hinzu, füllt die Mischung in ein großes, flaches, mit Rändern versehenes und mit Butter bestrichenes Kuchenblech, zeichnet mit der Messerspitze Längs- und Querlinien auf den Teig, bäckt den Pfefferkuchen etwa 10—15 Minuten bei mäßiger Hitze, nimmt ihn aus dem Ofen und zerschneidet ihn sofort in viereckige Tafeln nach den vorgezeichneten Streifen. — Oder man vermischt 1 3/4 Kilogramm Mehl mit 1 1/2 Kilogramm Zucker, 60 Gramm Ingwer, der gehackten Schale von einer Citrone, etwas geriebener Muskatnuß, 1/2 Kilogramm kleingeschnittenen Rosinen, ebensoviel Corinthen, 60 Gramm Citronat, 30 Gramm Natron, 1/2 Kilogramm erwärmtem Syrup, 375 Gramm Butter, sechs Eiern und einer Tasse Milch.

Pfefferkuchen, brauner. 1 Kilogramm vom besten braunen Zucker-Syrup wird mit 1/4 Liter Wasser gekocht und abgeschäumt, 250 Gramm Zucker darin aufgelöst und der Syrup dann vom Feuer genommen; inzwischen hat man 1 1/2 Kilogramm Mehl, welches im Ofen gut abgetrocknet ist, in eine Schüssel geschüttet und in der Mitte eine Grube gemacht, in die man 200 Gramm geklärte Butter und den heißen Syrup gießt. Man fügt noch 70 Gramm feingeschnittenes Citronat, 125 Gramm geschälte, in Streifchen geschnittene Mandeln, die abgeriebene Schale von zwei Citronen, etwas gestoßenen Ingwer, Zimmt, Nelkenpfeffer und gewöhnlichen Pfeffer, von jedem etwa einen reichlichen halben Theelöffel voll, sowie 30 Gramm in Rosenwasser aufgelöste, gereinigte Pottasche hinzu, mischt Alles gut durch und knetet die Masse zu einem festen Teig, formt denselben zu einem runden Brod, streut Mehl darüber, deckt ein Tuch darauf und stellt den Teig ruhig einige Tage an einen warmen Ort. Nach vier bis fünf Tagen legt man ihn auf ein Kuchenbret, knetet ihn mit etwas Mehl und Zucker nochmals tüchtig durch, rollt ihn reichlich 1/2 Centimeter dick auf, sticht ihn entweder mit Formen aus oder zerschneidet ihn zu länglich-viereckigen Tafeln, legt auf die Ecken und in die Mitte jedes Kuchens eine gespaltene Mandel,

Schweif aus und trug den Vogel auf, was häufig mit großer Feierlichkeit geschah, da die Ehre, den Pfau zur Tafel zu bringen, bei großen Festlichkeiten nur der durch hohen Rang oder Schönheit hervorragendsten Dame gebührte, welche mit einem Gefolge von Frauen und Musikanten die goldene oder silberne Schüssel, auf welcher der Pfau prangte, herbeibrachte und vor den Hausherrn oder den vornehmsten Gast, nach einem Turnier vor den preisgekrönten Ritter stellte, der den Vogel kunstgerecht zerlegen und vertheilen mußte.

Pfau, gebraten, auf englische Art. Zum Braten eignet sich die Pfauhenne oder ein junges, halb ausgewachsenes Pfauhühnchen weit besser als ein erwachsener Pfau, dessen Fleisch zäh und grob zu sein pflegt; junge Thiere sind gewöhnlich während des Winters und Frühjahrs bis zum Beginn des Sommers zu haben. Man rupft sie bis an den Hals, läßt aber diesen nebst dem Kopf mit allen Federn an dem Thier, umwickelt Hals und Kopf mit mehrfachem, gebuttertem Papier und befestigt dieselben beim Dressiren unter dem einen Flügel. Dann wird das gut ausgenommene und gewaschene Thier, welches gewöhnlich 3 Tage vor der Zubereitung geschlachtet wird, an Brust und Keulen gespickt, nach Belieben mit einer pikanten Kalbfleischfarce gefüllt und am Spieß über hellem Feuer unter fleißigem Begießen gebraten. Beim Anrichten beseitigt man das gebutterte Papier vom Kopf, garnirt die Schüssel mit Brunnenkresse und reicht Brod-Sauce dazu.

Pfau, gebraten, auf französische Art. Ein junger, gutgemästeter Pfau, dem man den Kopf abgeschnitten hat, wird gerupft, ausgenommen, gewaschen und dressirt, nachdem er einige Tage an einem luftigen Ort gehangen hat; man steckt ihn an den Spieß, begießt ihn zuerst fleißig mit zerlassener, gesalzener und gepfefferter Butter und dann unausgesetzt mit fettem saurem Rahm; sobald er gar gebraten ist, befestigt man mit Drahthäkchen Kopf, Schweif und Flügel an dem Vogel und trägt ihn auf.

Pfau, gebraten, auf schwäbische Art. Der gerupfte, ausgenommene und sauber gewaschene Vogel wird in- und auswendig mit Pfeffer und Salz eingerieben, dressirt und an Brust und Schenkeln dicht mit feinen Speckstreifchen gespickt, während man ein Bündelchen Petersilie, Basilicum und Thymian nebst einem Lorbeerblatt inwendig hineinlegt. Man brät den Pfau in einer Pfanne mit reichlicher Butter langsam über mäßigem Feuer, befestigt beim Anrichten den zuvor abgeschnittenen Kopf mittelst eines spitzigen Hölzchens auf dem Halse, legt eine krause Papiermanschette darum und giebt entweder die eigene Brat-Sauce nebst einem feinen Compot, oder auch eine Austern-Sauce dazu.

Pfauen-Pastete, schwäbische. Nachdem man einen jungen, etwa 4—5 Monate alten Pfau einige Tage vor dem Gebrauch geschlachtet oder geschossen hat, schneidet man den Kopf mit dem Halse ab, rupft das Thier, nimmt es aus, wäscht es, reibt es mit Pfeffer und Salz ein und dünstet es eine reichliche Viertelstunde in Butter. Dann hackt man die Leber mit einem Stück Speck und einer Zwiebel fein, schwitzt diese Mischung mit zwei Löffeln geriebener Semmel in Butter, thut sie zu dem Pfau, fügt eine Obertasse Weißwein, eine Schöpfkelle Fleischbrühe, drei bis vier feingeschnittene Trüffeln, etliche Citronenscheiben und ein Kräuterbündelchen hinzu, läßt den Pfau fest zugedeckt in dieser Sauce langsam beinahe weichdämpfen und darin auskühlen. Man setzt nun einen hohen Rand von Blätterteig auf eine Schüssel, legt den Pfau ganz hinein, bedeckt ihn mit Speckscheiben, macht einen Deckel vom selben Teig, den man gut mit dem Rand verbindet, bestreicht die Pastete von außen mit geschlagenem Ei und bäckt sie in einem gutgeheizten Ofen drei Viertelstunden lang; schließlich wird der Deckel ringsherum aufgeschnitten, die mit etwas Fleischbrühe und Citronensaft verdünnte, entfettete und heißgemachte Sauce hineingegossen, der Pfauenkopf oben auf den Deckel gesteckt und die Pastete warm servirt.

Pfeffer, franz. poivre, engl. pepper, lat. Piper. Eines der allgemein gebräuchlichsten und geschätztesten Gewürze, welches sich derartig bei uns eingebürgert hat, daß es in der Küche wie bei Tisch unentbehrlich erscheint; unter den mannigfachen Pfefferſorten, die im Handel vorkommen, sind die bekanntesten: der schwarze Pfeffer, der weiße, der lange, der spanische und der Cayenne-Pfeffer. Der gemeine oder schwarze Pfeffer besteht aus den beerenartigen, getrockneten Früchten eines klimmenden Strauches oder Schlinggewächses (Piper nigrum) und wird hauptsächlich auf Malabar, Java, Sumatra, Borneo und den übrigen Sunda-Inseln angebaut. Die Pfefferbeeren sitzen ziemlich locker an herabhängenden, 8—12 Centimeter langen Kolben und sind zuerst grün, dann röthlich, zuletzt gelb gefärbt; man sammelt sie vor der Reife im grünen Zustande, trocknet sie rasch auf Matten, reinigt sie durch Sieben und Ausschwingen und verpackt sie in Ballen. Die getrockneten Beeren sind ungestielt, fast kugelrund, von der Größe einer kleinen Erbse, runzlig, schwarzbraun oder schwarz, besitzen einen eigenthümlich scharfen Geruch und einen brennend gewürzhaften Geschmack; guter Pfeffer muß hart und fest sein und darf sich beim Reiben zwischen den Händen nicht zerbröckeln. Am kräftigsten und besten ist der Malabarpfeffer, der die vorzüglichste Sorte des schwarzen holländischen Pfeffers bildet; recht gut ist auch der englische, meist aus Malakka kommende Pfeffer; etwas niedriger im Preise steht der Goapfeffer, und die geringste Sorte mit leichten, kleinen, stark gerunzelten,

wenig gewürzhaften Körnern ist der sogenannte indische Pfeffer. — Der weiße Pfeffer stammt von derselben Pflanze wie der schwarze und besteht aus den erst nach vollständiger Reife gepflückten, von der Schale und dem Beerenfleisch befreiten, eigentlichen Samenkörnern des Piper nigrum; die reifen Beeren werden einige Zeit in Wasser eingeweicht, nach dem Aufquellen in der Sonne getrocknet und durch Reiben zwischen den Händen von der äußeren Fruchtschale losgelöst. Die weißen Pfefferkörner sind glatt, kugelrund, etwas kleiner als die schwarzen und von schmutzigweißlicher Farbe; sie riechen und schmecken etwas schwächer, aber ganz ähnlich wie die schwarzen, und werden wie diese als Küchengewürz, aber auch in der Medicin angewendet. — Der lange Pfeffer, Piper longum, kommt von einem auf den Molukken heimischen klimmenden Strauch, dessen walzenförmige Fruchtkolben bis 6 Centimeter lang sind, außen graubraun und grau bestäubt sind und in der Gestalt etwa den Blüthenkätzchen der Birke gleichen; sie bestehen aus zahlreichen kleinen, einsamigen Beeren, welche dicht gedrängt die Fruchtspindel umgeben und mit kleinen helleren Deckblättchen versehen sind. Sie besitzen pfefferähnlichen Geruch und Geschmack, sind aber als Gewürz weniger geschätzt und finden mehr arzneiliche Verwendung.

Pfeffer, Cayenne-, s. Cayennepfeffer.

Pfeffer-Fleisch, s. Kalbfleisch als Pfefferfleisch.

Pfeffergurken, s. Gurken einzumachen als Pfeffergurken.

Pfeffergurken-Sauce. Zwölf kleine Pfeffergürkchen werden in dünne Scheibchen geschnitten, einige Minuten in Butter geschwitzt und mit 1/2 Liter brauner Coulis, dem nöthigen Salz, einer kleinen Prise Pfeffer und ein bis zwei Löffeln Weinessig eine Viertelstunde gekocht, worauf man sie zu Hammelfleisch und Rindfleisch giebt.

Pfeffer-Klopps, s. Klopps als Pfeffer-Klopps.

Pfefferkraut, s. Bohnenkraut.

Pfefferkuchen, s. auch Lebkuchen, franz. pain d'épice, engl. ginger-bread. Eine gewöhnlichere Art Lebkuchen, größtentheils ebenfalls in Gestalt von flachen, länglich-viereckigen Kuchen, aber auch zuweilen in dicken Kuchen hergestellt, welch letztere Art namentlich als Zuthat zu manchen Saucen in der Küche verwendet wird. Man hat braune und weiße Pfefferkuchen, und so wie die braunen Lebkuchen aus Mehl und Honig bereitet werden, nimmt man zu den Pfefferkuchen anstatt des Honigs meist braunen Zucker-Syrup, zu den weißen feineres Mehl und Zucker, zu beiden Sorten als Würze Pfeffer, Cardamomen, Zimmt, Citronat und Mandeln. In vielen Gegenden giebt es eigene Pfefferkuchenbäcker, Pfefferküchler oder Lebküchler genannt, welche sich nur mit dem Backen von Pfefferkuchen der verschiedensten Art beschäftigen und das ganze Jahr über solche bereiten, während anderwärts nur um die Weihnachtszeit von den Conditoren und gewöhnlichen Bäckern Pfefferkuchen gebacken wird.

Pfefferkuchen, amerikanischer. Man erwärmt 1/2 Liter guten braunen Zucker-Syrup, thut 125 Gramm Butter hinein und verrührt Beides über dem Feuer, bis die Butter völlig zergangen ist; dann mischt man eine Obertasse voll gestoßenen Zucker, eine reichliche Obertasse Milch, fünf Eier und ungefähr 1 1/4—1 1/2 Liter gesiebtes, nicht zu feines Weizenmehl, zwei Eßlöffel gestoßenen Ingwer, einen halben Theelöffel gestoßene Nelken und einen Theelöffel voll in Wasser aufgelöstes Natron hinzu, füllt die Mischung in ein großes, flaches, mit Rändern versehenes und mit Butter bestrichenes Kuchenblech, zeichnet mit der Messerspitze Längs- und Querlinien auf den Teig, bäckt den Pfefferkuchen etwa 10—15 Minuten bei mäßiger Hitze, nimmt ihn aus dem Ofen und zerschneidet ihn sofort in viereckige Tafeln nach den vorgezeichneten Streifen. — Oder man vermischt 1 3/4 Kilogramm Mehl mit 1 1/2 Kilogramm Zucker, 60 Gramm Ingwer, der gehackten Schale von einer Citrone, etwas geriebener Muskatnuß, 1/2 Kilogramm kleingeschnittenen Rosinen, ebensoviel Corinthen, 60 Gramm Citronat, 30 Gramm Natron, 1/2 Kilogramm erwärmtem Syrup, 375 Gramm Butter, sechs Eiern und einer Tasse Milch.

Pfefferkuchen, brauner. 1 Kilogramm vom besten braunen Zucker-Syrup wird mit 1/4 Liter Wasser gekocht und abgeschäumt, 250 Gramm Zucker darin aufgelöst und der Syrup dann vom Feuer genommen; inzwischen hat man 1 1/2 Kilogramm Mehl, welches im Ofen gut abgetrocknet ist, in eine Schüssel geschüttet und in der Mitte eine Grube gemacht, in die man 200 Gramm geklärte Butter und den heißen Syrup gießt. Man fügt noch 70 Gramm feingeschnittenes Citronat, 125 Gramm geschälte, in Streifchen geschnittene Mandeln, die abgeriebene Schale von zwei Citronen, etwas gestoßenen Ingwer, Zimmt, Nelkenpfeffer und gewöhnlichen Pfeffer, von jedem etwa einen reichlichen halben Theelöffel voll, sowie 30 Gramm in Rosenwasser aufgelöste, gereinigte Pottasche hinzu, mischt Alles gut durch und knetet die Masse zu einem festen Teig, formt denselben zu einem runden Brod, streut Mehl darüber, deckt ein Tuch darauf und stellt den Teig ruhig einige Tage an einen warmen Ort. Nach vier bis fünf Tagen legt man ihn auf ein Kuchenbret, knetet ihn mit etwas Mehl und Zucker nochmals tüchtig durch, rollt ihn reichlich 1/2 Centimeter dick auf, sticht ihn entweder mit Formen aus oder zerschneidet ihn zu länglich-viereckigen Tafeln, legt auf die Ecken und in die Mitte jedes Kuchens eine gespaltene Mandel,

bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie auf einem mehlbestreuten Blech bei mäßiger Hitze.

Pfefferkuchen, brauner, dicker. Guter, nicht zu dunkler Zucker-Syrup wird in einem sauberen Kessel, den man am besten nur zur Hälfte füllt, einigemal aufgekocht, wobei man allen aufsteigenden Schaum sorgsam abschöpft; man muß ihn so lange kochen lassen, bis er die Probe hält, d. h. bis die von einem hineingetauchten Strohhalm herabfallenden Tropfen in Kugelform stehen bleiben, ohne breit zu laufen. Ist dieser Grad erreicht, so nimmt man den Kessel sofort vom Feuer, läßt den Syrup ein wenig auskühlen und vermischt ihn mit feinem Roggenmehl oder gewöhnlichem Semmelmehl zu einem dicken Teig (auf 3 Kilogramm Syrup nimmt man etwa 2½ Kilogramm Mehl), knetet denselben gut durcheinander und läßt ihn vierzehn Tage bis drei Wochen ruhen. Will man den Pfefferkuchen dann backen, so löst man auf jedes ½ Kilogramm Teig 8—9 Gramm gereinigte Pottasche in Spiritus oder Rum auf, schüttet dieselbe zu dem Teig, fügt nach Belieben geschälte, in Streifen geschnittene Mandeln, feingeschnittenes Citronat und candirte Pomeranzenschalen, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, Cardamomen, Pfeffer und Ingwer hinzu, arbeitet den Teig gut durch, formt ihn zu dicken Rollen oder bäckt ihn in einer großen Form mit hohem Rand, die mit Speck, Butter oder Wachs bestrichen ist, überstreicht ihn vor dem Backen mit geschlagenem Ei oder überzieht ihn nach dem Backen mit einer Glanzglasur aus zu Caramel gebranntem Zucker, den man mit kaltem Wasser auflöst und mit gekochter Stärke vermischt hat. Dicken Pfefferkuchen für den Küchengebrauch bäckt man ohne Zuthat von Gewürzen nur aus Syrup, Roggenmehl und aufgelöster Pottasche.

Pfefferkuchen, brauner, aus Honig. 1 Liter Honig wird heiß gemacht und mit ½ Kilogramm gestoßenem Zucker oder gelblichem Farinzucker vermischt, worauf man nach und nach 375 Gramm geschnittene Mandeln, 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 125 Gramm Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale einer Citrone, 50 Gramm gestoßenen Zimmt, 2 Gramm Nelken, ein bis zwei Eßlöffel feinen Rum oder Arak und eine Messerspitze Pottasche hinzumengt, zuletzt 1 Kilogramm Mehl damit verrührt und den Teig dann einige Stunden ruhen läßt. Dann treibt man ihn zur Dicke eines kleinen Fingers auf, sticht mit bemehlten Formen die Pfefferkuchen ab, läßt sie über Nacht liegen, bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze und überzieht sie mit einer Wasserglasur.

Pfefferkuchen, brauner, mit Honig und Eiern. Man kocht ½ Liter Honig auf und gießt 250 Gramm geklärte Butter und 25—30 Gramm in Spiritus aufgelöste Pottasche hinzu; ist der Honig beinahe völlig ausgekühlt, so schlägt man sechs frische Eier recht schaumig, rührt sie nebst etwas Zimmt, Nelken, Ingwer und Cardamomen unter den Honig, mischt 750 Gramm Weizenmehl dazu und rührt den Teig eine Stunde lang nach einer Seite hin, worauf man ihn in eine mit Butter ausgestrichene Form schüttet und bei sehr gelinder Wärme bäckt. Die Form darf nur zur Hälfte mit Teig gefüllt werden, da der Kuchen während des Backens sehr aufgeht.

Pfefferkuchen, brauner, mit Honig und Hefen. 1½ Kilogramm Honig werden aufgekocht, abgeschäumt und mit 1½ Kilogramm Hutzucker noch so lange gekocht, bis der Zucker genügend geläutert ist; indessen hat man 3 Kilogramm Weizenmehl an einem warmen Ort getrocknet und die Hälfte davon in einen tiefen Napf gethan, in den man nun auch den Honig sowie 125 Gramm in Spiritus oder Rum aufgelöste Pottasche schüttet. Man mischt allmählich die andere Hälfte des Mehles hinzu, ebenso die feingehackte Schale von zwei Citronen, 15 Gramm gestoßene Cardamomen, 4 Gramm gestoßene Nelken, einen Theelöffel gestoßenen Pfeffer, ebensoviel Piment und einen Eßlöffel gestoßenen Ingwer, ½ Kilogramm geschälte, in Würfel geschnittene Mandeln, 375 Gramm Citronat und die gleiche Menge candirte Pomeranzenschale, sowie zwei bis drei Eßlöffel frische, gut gewässerte Bierhefen. Man knetet den Teig so lange durch, bis er sich von den Händen ablöst, deckt ihn fest zu, läßt ihn 24 Stunden an einem warmen Orte aufgehen, knetet ihn nochmals durch, theilt ihn in Stücke, rollt ihn daumendick auf, schneidet ziemlich große Tafeln daraus, läßt sie auf einem mehlbestäubten Blech noch eine Zeitlang gehen, bestreicht sie mit Ei, verziert sie mit Mandeln und Citronatstreifen und bäckt sie langsam bei mäßiger Hitze.

Pfefferkuchen, englischer. 750 Gramm Mehl werden mit 625 Gramm gestoßenem Zucker, 60 Gramm feingeschnittener Pomeranzenschale und 45 Gramm gestoßenem Ingwer gemengt; dann schmilzt man 250 Gramm Butter in 125 Gramm feinstem Zucker-Syrup über gelindem Feuer, verrührt dies mit dem Mehl und den übrigen Bestandtheilen, thut noch drei zerquirlte Eier hinzu und wirkt das Ganze zu einem festen, aber geschmeidigen Teig, den man auf einem bemehlten Brett ausrollt, in Stücke zerschneidet und 10 Minuten bei ziemliche Hitze bäckt.

Pfefferkuchen, englischer, mit Citronengeschmack. Man reibt die Schale von drei Citronen auf mehreren Stücken Zucker ab, stößt den Zucker, vermischt ihn mit 15 Gramm gestoßenem Ingwer, 7 Gramm Cayennepfeffer und ½ Kilogramm Mehl. Dann zerläßt man 250 Gramm frische Butter in 250 Gramm Syrup, gießt ein Weinglas Cognac und den geklärten Saft der Citronen hinzu, mengt das Mehl mit den Gewürzen gut darunter, rollt

den Teig nicht zu dünn aus und sticht runde oder viereckige Kuchen davon ab, die man bei mäßiger Wärme drei Viertelstunden auf einem gebutterten Blech bäckt.

Pfefferkuchen, englischer, dicker. Man zerläßt 200 Gramm frische Butter in ½ Kilogramm braunem Zucker-Syrup, den man über gelindem Feuer erwärmt und sorgfältig abschäumt; sobald die Butter gänzlich geschmolzen ist, fügt man 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 15 Gramm gestoßenen Ingwer, 15 Gramm Kümmelsamen, fünf gut zerquirlte Eier und soviel Mehl hinzu, daß ein steifer Teig entsteht, den man einige Minuten tüchtig schlägt, in eine butterbestrichene, 6 Centimeter hohe Form schüttet, obendarauf mit geschlagenem Ei überpinselt und bei mäßiger Wärme drei Viertelstunden bäckt. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen läßt man den Kuchen auskühlen, bevor man ihn aus der Form stürzt.

Pfefferkuchen, englischer, gewöhnlicher. 375 Gramm brauner Zucker-Syrup, 125 Gramm Honig und 250 Gramm frische Butter verrührt man zusammen über dem Feuer, bis die Butter geschmolzen und mit dem Honig und Syrup gehörig vermischt ist; dann nimmt man die Mischung vom Feuer, thut 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 30 Gramm gestoßenen Ingwer, einen halben Theelöffel gestoßenen Zimmt und ½ Kilogramm Mehl hinzu, schlägt den Teig eine Viertelstunde lang und füllt ihn in flache, butterbestrichene Bleche, in denen man die Pfefferkuchen bei gelinder Wärme bäckt.

Pfefferkuchen, englischer, weißer. In 250 Gramm feines Mehl bröckelt man 90 Gramm frische, kleingeschnittene Butter, thut vier Eßlöffel gestoßenen Zucker, eine Prise Salz, die feingehackte Schale einer kleinen Citrone, eine halbe geriebene Muskatnuß und eine Messerspitze Natron, das man in einer halben Tasse lauer Milch aufgelöst hat, hinzu. Man vermischt Alles zu einem festen, geschmeidigen Teig, rollt ihn auf einem bemehlten Kuchenbret zwei Messerrücken dick aus, sticht mit einem Weinglase kleine runde Kuchen daraus und bäckt diese sogleich bei mäßiger Hitze etwa eine Viertelstunde lang.

Pfefferkuchen, französischer, s. auch Lebkuchen, französischer. 250 Gramm Syrup werden mit 125 Gramm frischer Butter, dem im Mörser gestoßenen vierten Theil einer Schote Vanille, einem Löffel Cognac, 15 Gramm gestoßenem Zimmt, 15 Gramm Ingwer, 30 Gramm kleingeschnittenem Citronat und candirter Pomeranzenschale nebst einer Prise Salz einige Zeit über dem Feuer verrührt, nach dem Auskühlen mit feinem Mehl zu einem festen Teig vermischt, zu runden Kuchen ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

Pfefferkuchen, holländischer. Man erhitzt ½ Kilogramm Syrup, rührt 200 Gramm Butter hinein, bis dieselbe geschmolzen ist, und mengt dann Weizenmehl, sowie zwei Eßlöffel Hafermehl, 15 Gramm gestoßenen Ingwer und 60 Gramm feingeschnittenes Citronat hinzu; der steife, feste Teig wird tüchtig geschlagen, daß er weich und geschmeidig wird, worauf man ihn in gebutterte Formen füllt und fast eine Stunde bei ziemlicher Hitze backen läßt.

Pfefferkuchen, Nürnberger, s. Lebkuchen, Nürnberger.

Pfefferkuchen, Offenbacher, s. Lebkuchen, Offenbacher.

Pfefferkuchen, russischer. Zwei Kilogramm Syrup werden zum Kochen gebracht und gut abgeschäumt, worauf man ihn zu 2 Kilogramm trockenem Mehl schüttet und gleichzeitig 60 Gramm in Spiritus aufgelöste Pottasche hinzugießt; man vermischt die Masse mit 250 Gramm würflig geschnittenen süßen Mandeln, der feingehackten Schale von einer Citrone, etwas gestoßenen Cardamomen, Gewürznelken, Pfeffer- und Pimentkörnern und Ingwer, knetet den Teig nach dem Abkühlen mit den Händen durch, formt ihn zu einem Brod, bestreut dasselbe mit Mehl und läßt es gut zugedeckt zwei bis drei Tage an einem warmen Ort stehen, wobei es täglich mehrmals durchgeknetet werden muß. Vor dem Backen zerschneidet man den Teig in kleine Stücke, arbeitet dieselben noch einige Minuten durch, formt sie nach Belieben rund oder viereckig, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, verziert sie mit Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Wärme.

Pfefferkuchen, Thorner, s. Lebkuchen, Thorner.

Pfefferkuchen, weiße. Man rührt vier ganze Eier mit 250 Gramm gestoßenem Zucker drei Viertelstunden nach einer Seite hin, thut dann einige Messerspitzen gestoßenen Zimmt, Cardamomen, Nelken und Muskatblüthe, die feingehackte Schale einer halben Citrone und 150 Gramm länglich geschnittene, geschälte Mandeln sowie 125 Gramm Kartoffel-, 125 Gramm Weizenmehl und eine Messerspitze Pottasche hinzu, streicht die Masse 1 Centimeter dick auf Oblaten und bäckt die Pfefferkuchen bei ziemlicher Hitze. — Oder man rührt vier bis fünf Eier mit ½ Kilogramm gestoßenem Zucker recht schaumig, thut nach und nach 100 Gramm kleingeschnittenes Citronat, eine geriebene Muskatnuß, einen Eßlöffel Zimmt, die gehackte Schale einer Citrone, eine gute Prise gestoßene Nelken und 15 Gramm gereinigte Pottasche hinzu, mengt zuletzt ½ Kilogramm feines Mehl darunter, knetet den Teig gut durch, rollt ihn 1 Centimeter dick auf, sticht länglich-viereckige Kuchen davon ab und bäckt sie langsam auf einem bemehlten Blech. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Vier Eier werden mit ½ Kilogramm gesiebtem Zucker, 8 Gramm Zimmt, 2 Gramm gestoßenen Nelken und der gehackten Schale einer Citrone eine Viertelstunde

lang gerührt, mit 1/2 Kilogramm feinem Mehl und 12—15 Gramm in etwas Milch aufgelöster Pottasche vermischt, auf einem mehlbestäubten Bret zu einer 1 Centimeter dicken Platte ausgerollt, zu Kuchen von beliebiger Form ausgestochen und bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

Pfefferling oder **Pfifferling**, auch Eierschwamm oder Pfefferpilz genannt, lat. Cantharellus cibarius. Ein dottergelber, unregelmäßig geformter Pilz mit fleischigem, in der Mitte vertieftem Hut und dicken Falten auf der unteren Seite; er wächst häufig in Nadelwäldern, ist unschädlich und wohlschmeckend, wenn er auch nicht zu den feineren Pilzen gerechnet werden kann. Man putzt und wäscht die Pilze, schneidet sie in Stücke, blanchirt sie in siedendem Salzwasser, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, schmort sie in Butter mit etwas Salz und Pfeffer weich, stäubt einen Löffel Mehl darüber und würzt sie zuletzt mit gehackter Petersilie. — Bisweilen legt man diese Pilze auch in Essig ein, indem man sie putzt, in siedendem Salzwasser halb weich kocht, ablaufen läßt, in die Büchsen schichtet und mit Essig übergießt, der zuvor mit Pfeffer- und Gewürzkörnern oder auch blos mit etwas Salz aufgekocht worden, und wieder erkaltet ist.

Pfefferminze, franz. menthe poivrée, engl. mint, lat. Mentha piperita. Eine namentlich in England, aber auch an manchen Orten Deutschlands wildwachsende, zur Familie der Labiaten gehörende Pflanze in Gestalt einer kleinen Staude mit ährenständigen, lilafarbigen Blüthen und dunkelgrünen, auf der Unterseite helleren, langgestielten, länglich zugespitzten, scharfgesägten Blättern, welche einen starken, angenehm gewürzhaften Geruch und einen zuerst brennenden, hierauf erfrischend kühlenden Geschmack besitzen. Die Pfefferminze wird als sehr geschätztes aromatisches Heilmittel und zur Gewinnung des ätherischen Pfefferminzöles in England, Deutschland, Frankreich und Amerika vielfach angebaut, und England liefert das vorzüglichste und feinste Pfefferminzöl; in England und Amerika verwendet man die frischen, jungen Pfefferminzblätter häufig als gewürzige Zuthat an verschiedene Gemüse, ebenso zu Saucen und kühlenden Getränken (s. Mint Julep und Mint-Sauce), während bei uns die Blätter nur getrocknet zur Bereitung von Liqueur und als Theeaufguß bei Magen- und Unterleibsübeln benützt werden.

Pfefferminz-Julep, s. Mint Julep.

Pfefferminz-Liqueur. Um einen solchen für den Hausgebrauch ohne Destillation leicht herzustellen, thut man zwei Hände voll frisch gepflückte oder auch ganz frisch getrocknete Pfefferminzblätter in 2 Liter feinen, doppelt rectificirten Branntwein, am besten Cognac oder Kirschwasser, doch kann man auch guten, echten Kornbranntwein hierzu benützen. Man läßt den Branntwein mit den Blättern in einer großen, fest verkorkten Flasche drei bis vier Wochen an der Sonne oder an einem warmen Ort ziehen, seiht denselben dann durch ein Tuch, mischt 375 Gramm bis 1/2 Kilogramm geläuterten und wieder ausgekühlten Zucker hinzu, filtrirt den Liqueur und füllt ihn auf Flaschen.

Pfefferminz-Plätzchen, s. Pastillen.

Pfefferminz-Reis auf englische Art. Man wäscht und brüht 250 Gramm Reis, setzt ihn mit reichlichem frischen Wasser zum Feuer, thut ein Stück frische Butter hinzu und kocht ihn langsam in einem unbedeckten Gefäß weich; sowie er zu quellen beginnt, fügt man eine Prise Salz und einige Reischen grüne Pfefferminze hinzu, läßt den Reis im Ganzen aber nur etwa 25 Minuten kochen, da er zwar weich sein, aber körnig bleiben soll. Dann gießt man ihn auf ein Sieb, trocknet ihn ein wenig vor dem Feuer, nimmt die Pfefferminze heraus und garnirt den Reis um eine Schüssel mit Hühner-, Kalbfleisch- oder Fisch-Curry.

Pfefferminz-Sauce, englische, s. Mint-Sauce.

Pfeffernüsse. Mit diesem Namen bezeichnet man entweder einzelne oder zu größeren viereckigen Tafeln zusammengesetzte Plätzchen (Nüßchen) aus braunem und weißem Pfefferkuchenteig, welche sich länger wohlschmeckend erhalten als anderer Pfefferkuchen.

Pfeffernüsse, braune. 1/2 Kilogramm guter Zucker-Syrup, 200 Gramm Zucker und 200 Gramm Butter werden unter fortwährendem Umrühren eine Weile zusammen gekocht, gehörig abgeschäumt und einige Zeit zum Auskühlen bei Seite gestellt; inzwischen mengt man 1 Kilogramm Mehl mit 30 Gramm in Milch oder Rum aufgelöster Pottasche, zwei bis drei Eiern, 3 Gramm gestoßenen Nelken und ebensoviel Cardamomen, gießt den Syrup hinzu, arbeitet die Masse gut durcheinander, formt sie zu einem Brod und läßt dasselbe, mit Mehl bestreut und zugedeckt, ungefähr 14 Tage stehen, rollt es zu einer 1 Centimeter dicken Platte auf, sticht kleine runde Häufchen oder Bällchen davon ab, setzt sie auf einem butterbestrichenen Blech entweder einzeln in bestimmten Entfernungen hin oder drückt sie dicht an einander zu einer großen Tafel zusammen und bäckt sie bei guter Mittelhitze eine reichliche Viertelstunde.

Pfeffernüsse, braune, ordinäre. 750 Gramm brauner Syrup werden mit 125 Gramm Butter und 125 Gramm Schweinefett aufgekocht und nach gehörigem Abkühlen mit 1 Kilogramm Gerstenmehl oder Roggenmehl, zuweilen auch halb Gersten-, halb Weizenmehl, etwas gestoßenem Coriander und Anis, sowie 30 Gramm in Wasser aufgelöster Pottasche vermischt. Nachdem der Teig einen Tag an einem warmen Orte zum Aufgehen gestanden hat, knetet man

ihn tüchtig durch, formt ihn mit der Hand in fingerstarke Rollen, schneidet dieselben in kleine Stücke und bäckt die Pfeffernüsse auf butterbestrichenen, mit Mehl bestreuten Blechen.

Pfeffernüsse, englische. Man bereitet den Teig hierzu mindestens zwei Stunden vor dem Backen, indem man 100 Gramm frische Butter in 1/2 Kilogramm Mehl pflückt und dies mit der feingehackten Schale und dem Saft einer halben Citrone, sowie einem Löffel gestoßenem Ingwer vermengt; dann erwärmt man 125 Gramm Syrup mit zwei Eßlöffeln Honig, verrührt Beides gut, schüttet es zu dem Mehl, wirkt den Teig durcheinander, treibt ihn auf einem bemehlten Bret fast 1 Centimeter dick auf, sticht ihn zu kleinen runden Kuchen aus und bäckt dieselben bei ziemlicher Hitze recht spröde.

Pfeffernüsse, Offenbacher. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach mit acht Eiern, 750 Gramm gestoßenem Zucker, 750 Gramm Weizenmehl, 16 Gramm gestoßenem Zimmt, 16 Gramm Cardamomen und der abgeriebenen Schale von einer Citrone vermischt und der Teig tüchtig untereinanderarbeitet, worauf man ihn zu einer fingerstarken Platte aufrollt, aus der man ganz kleine runde Küchel absticht und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei mäßiger Wärme hellbraun bäckt.

Pfeffernüsse, weiße, feine. Vier ganze Eier und vier Dotter rührt man mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker drei Viertelstunden nach einer Seite hin, thut 250 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln, 60 Gramm feingeschnittenes Citronat, 60 Gramm candirte Pomeranzenschalen, einen Kaffeelöffel Zimmt, ebensoviel gestoßene Nelken und 1/2 Kilogramm Mehl hinzu, setzt aus dieser Masse haselnußgroße Häufchen auf ein gebuttertes, mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze. — Oder man mischt 250 Gramm Mehl, 250 Gramm gestoßenen Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben hat, 8 Gramm gestoßenen Zimmt, 4 Gramm Nelken, 4 Gramm Cardamomen, 4 Gramm Ingwer und 4 Gramm weißen Pfeffer (sämmtliche Gewürze feingestoßen und gesiebt) auf einem Backbret durcheinander, feuchtet das Ganze mit drei zerquirlten Eiern an, knetet einen Teig daraus, rollt ihn auf einem mehlbestäubten Bret 1 Centimeter stark auf, sticht ganz kleine Kuchen davon ab und bäckt sie auf einem Blech langsam gar.

Pfeffernüsse, weiße, gewöhnliche. Man rührt vier ganze Eier, 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen Theelöffel gestoßene Muskatblüthe und zwei Messerspitzen weißen Pfeffer eine Viertelstunde lang, fügt 15 Gramm gereinigte, in Milch aufgelöste Pottasche und 1/2 Kilogramm feines Mehl hinzu, vermengt Alles zu einem Teig, treibt denselben einen kleinen Finger stark auf, sticht haselnußgroße Kugeln davon ab und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze.

Pfeffer-Potthast, westphälisches. Hierzu verwendet man meistens die sogenannten kurzen Rippen vom Rind, zerhaut sie in 9—10 Centimeter große Stücke, wäscht dieselben, thut sie in ein Casserol, übergießt sie mit Wasser, so daß sie nur eben davon bedeckt sind, salzt sie ein wenig und bringt sie zum Kochen. Man nimmt den Schaum sorgsam ab, fügt einige kleingeschnittene Zwiebeln, reichlich Pfeffer- und Gewürzkörner, zwei Lorbeerblätter und etliche Citronenscheiben hinzu, dünstet das Fleisch vollends weich damit, macht die Sauce durch Hinzuthun von ein wenig feingestoßenem Zwieback sämig, legt nach Belieben noch in Fleischbrühe gargekochte Farceklößchen und einige Löffel Kapern hinein und giebt dieses in Westphalen sehr beliebte Ragout mit Salzkartoffeln oder Kartoffeln in der Schale zu Tisch.

Pfeffer-Sauce oder Sauce poivrade. Zwölf Chalotten, die man schält und in vier Theile zerschneidet, 125 Gramm würfliggeschnittener roher Schinken, sowie ein Kaffeelöffel voll weißer Pfefferkörner werden zuerst in Butter hellgelb geschwitzt und dann mit 1/4 Liter Essig kurz eingedämpft; hierauf gießt man ein Glas Rothwein und 1/2 Liter braune Coulis zu, läßt die Sauce langsam über gelindem Feuer eine halbe Stunde kochen, schöpft Fett und Schaum davon ab, salzt sie, preßt den Saft einer halben Citrone hinein, seiht sie durch und servirt sie als sehr angenehm und pikant schmeckende Beigabe zu Rindfleisch und Wildpret, Ochsenzunge u. dergl. — Auf etwas andere Art stellt man sie her, indem man ein Stück mageren, würfliggeschnittenen rohen Schinken, eine kleingeschnittene Möhre, 1—2 Zwiebeln, zwei Chalotten, einige Scheiben Sellerie, ein Thymianreis, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Macis und zwölf Pfefferkörner in 60 Gramm zerlassener Butter über gelindem Feuer verrührt, bis Alles leicht gebräunt ist, worauf man nach und nach 4—5 Eßlöffel Weinessig, ein knappes Glas Rothwein und 3/8 Liter braune, mit einer Mehlschwitze eingebrannte Fleischbrühe oder braune Coulis zugießt, ein Stückchen Zucker beifügt und die Sauce ganz langsam eine halbe Stunde verkocht. Man entfettet sie, seiht sie durch und schärft sie nach Belieben noch mit ein wenig Citronensaft ab.

Pfeffer, spanischer, s. Paprika.

Pfirsich oder **Pfirsche**, franz. pêche, engl. peach. Die Frucht des Pfirsichbaumes, lat. Amygdalus persica, welcher aus Persien stammt, von da nach Griechenland, später nach Rom kam und sich so im übrigen südlichen Europa ausbreitete, aber seit der Zeit, wo er in den Vereinigten Staaten von Nordamerika

angebaut wurde, dort besser gedeiht, reichere und schönere Früchte trägt, als irgendwo sonst; am bedeutendsten ist die Pfirsichcultur in den Staaten Delaware, Maryland, Connecticut, Massachusetts u. a., von wo aus die Früchte in Masse frisch nach den übrigen Staaten und in Büchsen eingemacht nach Europa versandt werden. Der Pfirsichbaum liebt eine warme, geschützte, sonnige Lage und einen etwas trockenen, fruchtbaren, doch nicht zu fetten Boden und gedeiht bei uns am besten an warmen, nach Mittag gelegenen Mauern, wo er meist am Spalier gezogen wird; er wird bis 6 Meter hoch und hat lanzettförmige, kurzgestielte, zugespitzte, scharfgesägte, glatte und glänzend grüne Blätter, welche wegen ihres Blausäuregehalts bisweilen in der Arzneikunde Anwendung finden. Die zartröthlichen, fünfblätterigen Blüthen tragen im September ihre herrlichen, saftigen und gewürzig süßen Früchte, von denen die Cultur eine große Menge verschiedener Abarten erzeugt hat und die sowohl frisch, als eingemacht zu den vorzüglichsten Zierden und Leckerbissen für die Tafel gehören. Man theilt die Pfirsiche in zwei Hauptsorten, und zwar in wollige, deren äußere Haut wie mit einem zarten Flaum überzogen ist — die eigentliche Pfirsiche —, und in glattschälige oder nackte, welche in England und auch bei uns Nectarinen, von den Franzosen Violettes genannt werden. In Frankreich, wo man viel Pfirsiche baut, unterscheidet man noch von jeder dieser Sorten zwei Unterabtheilungen, jenachdem sich der Stein leicht oder schwer vom Fleisch ablöst. Die wolligen Pfirsiche sind saftiger und größer und besitzen meist einen etwas weinsäuerlichen Geschmack, während die glatten ein festeres, trockeneres Fleisch besitzen, aber süßer und gewürzhafter schmecken als erstere. Besonders beliebte Sorten der wolligen Pfirsichen sind folgende: 1) Die Bellegarde, ziemlich groß, schön rund, mit starker Rinne und einer kleinen Spitze, weißgelb, auf der Sonnenseite dunkelroth, mit dünner Haut, sehr saftig und von vorzüglichem Geschmack; 2) die Zwoller oder Royale George, auf der einen Seite weißgelb, auf der anderen braunroth, in Gestalt und Geschmack der obigen sehr ähnlich, reift Ende September; 3) die frühe Admirable, sehr groß, mit flacher Rinne, strohgelb, auf der Sonnenseite roth, mit weißem, sehr saftigem Fleisch, reift Mitte September; 4) die Belle de Vitry oder späte Admirable, groß, rund, gelb und dunkelroth, feinwollig, mit sehr zarter Haut, gelblich weißem, etwas härtlichem, weinigschmeckendem Fleisch, reift Ende September; 5) die Genueser Pfirsich, groß, rund, mit seichter Rinne, gelb und hellroth, an der Seite marmorirt; das Fleisch ist dunkelgelb, um den Stein rosenroth, von melonenartigem Geruch und vorzüglichem Geschmack, reift Anfang October; 6) Malteserpfirsich, rund, gelb, auf der Sonnenseite rothgestreift, mit weißem, sehr süßem Fleisch, reift Anfang September; 7) Venuspfirsich, ziemlich groß, von spitz zulaufender Form, strohgelb und hellroth, mit zartem, weißem Fleisch, reift Ende September; 8) Safranpfirsich, beinahe rund, auf der einen Seite etwas höher als auf der anderen; die Haut ist dick, feinwollig, die Farbe gelb, auf der Sonnenseite braunroth, mit carmoisinrothen Punkten, das Fleisch gelb, sehr zart und saftig; sie reift Anfang September; 9) Monstreuse oder monströser Härtling, groß, weißgrünlich und roth, mit zarter, feinwolliger Haut, weißem, etwas härtlichem, aber doch saftigem Fleisch, reift im October; 10) Aprikosenpfirsich oder gelbe Admirable, groß, rund, mit seichter Furche, feinwolliger, gelb und rother Haut, gelbem, ziemlich festem, aber wohlschmeckendem Fleisch, reift gegen Mitte October. Von den Nectarinpfirsichen sind die bemerkenswerthesten: 1) Die kleine, frühe, rothe Nectarine, welche Ende August reift; 2) die große rothe Frühpfirsich, mit glatter, feiner Haut und weißem, schmelzendem Fleisch, reift Anfang September; 3) die weiße Nectarine, eine besonders köstliche Sorte, ziemlich groß, rund, strohgelb, auf der Sonnenseite roth gesprenkelt, mit weißgelbem, sehr süßem Fleisch, reift Ende September; 4) die rothe Nectarine oder Blutpfirsich, mittelgroß, roth, von etwas säuerlichem Geschmack; 5) die blutrothe nackte Muskatellerpfirsich oder römische Nectarine, groß, hellgelb, mit weißlichen Flecken, auf der Sonnenseite blutroth; das Fleisch ist weiß, am Stein hellroth und hat einen vortrefflichen Muskatellergeschmack; reift Ende August oder Anfang September; 6) die gelbe, glatte Nectarine, mittelgroß, rund, gelb, an der Sonnenseite dunkelroth marmorirt, mit gelbem, roth geädertem Fleisch; reift nur bei sehr warmem Herbstwetter erst Ende October und muß vierzehn Tage liegen, bevor sie ihren vollen, den Aprikosen ähnlichen Wohlgeschmack erhält. Die Pfirsichen gehören, mäßig genossen, zu den gesundesten, leichtest verdaulichen Obstarten, halten sich aber in frischem Zustande wegen ihres reichlichen Saftes höchstens vierzehn Tage; man macht sie daher auf verschiedene Arten ein oder verwendet sie zu Compot, Backwerk u. dergl. Die Kerne sind gleich den Blättern und Blüthen blausäurehaltig und werden zur Bereitung des Persico-Liqueurs benutzt, s. Persico.

Pfirsich-Auflauf. Man theilt etwa vierzehn bis sechszehn schöne reife Pfirsiche in Hälften, entfernt die Steine und kocht die Früchte mit 125 Gramm Zucker zu Marmelade; sobald dieselbe durch ein Haarsieb gestrichen und ausgekühlt ist, mengt man den steifgeschlagenen Schnee von neun Eiweißen und noch 125 Gramm feingesiebten Zucker darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, bäckt den Auflauf fast drei Viertelstunden bei mäßiger Wärme, bestreut ihn mit Zucker und giebt ihn sofort zu Tisch. — Oder man schält eine beliebige

Anzahl schöne, reife Pfirsiche, nimmt den Kern heraus, wiegt sie und dämpft sie mit dem gleichen Gewicht Zucker zu einem steifen Mus ein, füllt dasselbe in eine Porzellanschüssel, schlägt vier bis fünf Eiweiße zu Schnee, den man mit feingestoßenen süßen Mandeln und Zucker würzt, streicht den Schnee über das Fruchtmus, besiebt ihn mit Zucker und läßt ihn in einem mäßig warmen Ofen einige Minuten überbacken oder hält kurze Zeit eine glühende Schaufel darüber. — In vornehmen Häusern bäckt man den Pfirsich-Auflauf gewöhnlich in Papierkästchen, wozu sich die runden, etwas geripptен Kästchen von weißem steifem Papier am besten eignen; das Verfahren selbst bleibt im Uebrigen so ziemlich dasselbe, wie oben beschrieben worden: man bereitet eine steife Marmelade aus dreißig Stück recht reifen ausgesteinten Pfirsichen und 250 Gramm Zucker, streicht sie durch ein feines Sieb, läßt sie in einer Schüssel erkalten und färbt sie mit ein wenig Cochenilletinctur rosenroth. Dann vermengt man den festen Schnee von sechszehn Eiweißen mit 300 Gramm Staubzucker, zieht ihn nach und nach unter die Marmelade, füllt die Masse entweder in ein großes oder eine Anzahl kleine runde Papierkästchen, streicht sie oben glatt, besiebt sie mit Zucker und läßt sie langsam bei gelinder Wärme backen, wozu bei einer großen Form eine gute halbe Stunde, bei kleinen Formen 8—10 Minuten erforderlich sind. Die Papierkästchen werden über einer zierlich gefalteten Serviette auf einer runden Schüssel pyramidenförmig angerichtet und sogleich servirt.

Pfirsiche aufzubewahren. Frische Pfirsiche halten sich zwar nur sehr kurze Zeit, da sie wegen ihres allzureichlichen Saftes sehr rasch in Fäulniß übergehen, aber man kann sie doch mehrere Wochen aufbewahren, wenn man sie sehr vorsichtig, nicht zu überreif und ohne die Frucht selbst mit den Händen zu berühren, vom Baume pflückt, dann nur am Stiel faßt, einzeln in Seidenpapier hüllt oder sie auch uneingehüllt in gleichmäßigen Entfernungen von einander in eine Kiste zwischen Sägespäne von Birkenholz packt, die Kiste dann fest zunagelt und an einen kühlen Ort stellt. Die weniger saftigen Nectaripfirsichen lassen sich länger auf diese Art frisch erhalten, als die wolligen; beide Sorten werden auch am besten in solchen Verpackungen versendet.

Pfirsich-Beignets. Zunächst bereitet man sich einen feinen, hierzu geeigneten Ausbacketeig, indem man 1/2 Liter frische Milch mit einer Prise Salz, einem Stückchen Zimmt, etwas Citronenschale, 100 Gramm Butter und 100 Gramm Zucker einige Minuten kochen läßt, den Zimmt und die Citronenschale herausnimmt und soviel feines, durchgesiebtes Mehl in die siedende Milch einrührt, daß ein steifer Brei entsteht, den man so lange über dem Feuer verrührt, bis er sich vom Casserol ablöst. Man schüttet ihn in eine Schüssel, läßt ihn auskühlen und verdünnt ihn vor dem Gebrauch mit drei ganzen Eiern und drei Eidottern. Nun zertheilt man zwölf bis fünfzehn schöne, recht reife Pfirsiche in Hälften, nimmt den Kern heraus, zieht die Haut ab, stellt sie, dicht mit Zucker bestreut, eine Zeit lang beiseite und taucht sie hierauf in den Backteig ein, um sie in heißem Schmalz hellbraun zu backen, auf Fließpapier zu entfetten und mit Zucker bestreut warm zur Tafel zu geben.

Pfirsich-Bowle, s. Bowle, Pfirsich-.

Pfirsichen, candirte. Eingemachte, nicht zu weiche Pfirsichen nimmt man aus ihrem Saft, läßt sie auf einem Bastsieb sehr gut ablaufen, überstreut sie dick mit feingestoßenem Zucker und läßt sie so einen Tag lang in einer nur lauwarmen Ofenröhre trocknen, wiederholt das Bestreuen mit dem Zucker und das Trocknen an den zwei folgenden Tagen und bewahrt sie dann, in feines Papier gewickelt, in Schachteln oder Blechbüchsen an einem trockenen, nicht zu kühlen Ort auf.

Pfirsich-Charlotte. Man legt zwanzig bis vierundzwanzig Pfirsichen, die man in Hälften zerschnitten und vom Kern befreit hat, einen Augenblick in heißes Wasser, zieht die Haut davon ab, theilt jede Hälfte wieder in zwei Theile und legt sie nebst 250 Gramm gestoßenem Zucker und 100 Gramm frischer Butter in ein Casserol mit langem Stiel, schwenkt sie langsam über dem Feuer hin und her, bis die Butter geschmolzen ist und sich nebst dem Zucker an die Früchte angehängt hat, und läßt sie dann auskühlen. Inzwischen streicht man eine hohe, glatte Charlotte-Form mit geklärter Butter aus, belegt den Boden und die Wände derselben ringsherum mit ausgestochenen, ziemlich dünnen Scheibchen von altbackenem Weißbrod, die man in geklärte Butter eintaucht und fest übereinander aufstellt und andrückt, füllt die Pfirsichen hinein, bedeckt sie oben darauf mit in Butter getauchten Brodscheibchen, stellt die Charlotte auf ein Backblech und bäckt sie im gutgeheizten Ofen eine halbe Stunde. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine flache Schüssel, bestreicht sie dünn mit Aprikosen-Marmelade oder Johannisbeersaft und giebt sie warm zu Tisch.

Pfirsich-Compot. Sechs bis acht reife Pfirsichen werden in Hälften zertheilt und von den Kernen befreit, worauf man auf jedes 1/2 Kilogramm der Früchte 250 Gramm Hutzucker mit 1/4 Liter Wasser zu einem dünnen Syrup läutert, die Früchte hineinlegt und fünf Minuten sachte darin kochen läßt, dann herausnimmt, von der äußeren Haut säubert und in eine Compotschale ordnet. Der Zucker-Syrup, zu dem man drei bis vier der abgeschälten, in Streifen geschnittenen Kerne und ein wenig Citronensaft oder rothen Johannisbeersaft thut, wird noch etwas dicklich eingekocht, über die

Pfirsichhälften gegossen und das Compot zum Erkalten beiseitegestellt. — Oder man halbirt und entkernt eine Anzahl schöner Pfirsiche, blanchirt sie einen Moment, zieht die Haut ab, legt sie in ein Casserol, überstreut sie mit reichlichem gestoßenem Zucker, gießt ein wenig Wasser darüber, deckt sie zu, läßt sie in einem heißen Ofen gardünsten und dann auskühlen, richtet sie auf einer Compotschale an und übergießt sie mit ihrem durchgeseihten Saft.

Pfirsich-Compot mit Marmelade. Etwa acht schöne, reife Pfirsichen werden mit heißem Wasser gebrüht, geschält, in Hälften zerschnitten und von den Kernen gesäubert, worauf man sie langsam in dünnem Zucker-Syrup weichdämpft, in eine Schüssel legt und mit einem Theil des Syrups übergießt. In die andere, größere Hälfte des Zucker-Syrups thut man 1 Kilogramm geschälte, entkernte und in Stücke geschnittene Pfirsiche (wozu man fleckige mit Vortheil benützen kann), fügt 125 Gramm Zucker und einen Eßlöffel Citronensaft hinzu und kocht unter beständigem Umrühren eine steife Marmelade davon. Von dieser streicht man die Hälfte auf eine Compot-Schüssel, schichtet die zuerst gekochten Pfirsichhälften in der Mitte auf, füllt die Zwischenräume mit der übrigen Marmelade aus und gießt den dick eingesottenen Zuckersaft darüber, während man das Ganze mit geschälten, in Streifen geschnittenen Kernen verziert.

Pfirsich-Crême. Zwölf bis fünfzehn sehr reife Pfirsichen werden halbirt, geschält, von den Kernen befreit und durch ein feines Sieb gestrichen, wonach man das Mus mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und 30 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine vermischt, die Mischung auf Eis stellt, bis zum Verdicken umrührt, mit 3/4 Liter zu dickem Schaum geschlagenem Rahm vermengt, in eine Form füllt und auf dem Eis erstarren läßt. Vor dem Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie ab, stürzt die Crême auf eine Schüssel und garnirt sie mit Makronen, Baisers oder sehr reifen und großen, in Viertel zertheilten Pfirsichen, die man in einer Gefrierbüchse zuvor halb gefrieren läßt.

Pfirsiche einzumachen, in Blechbüchsen. Reife, fehlerlose, aber noch ziemlich feste, ganz frischgepflückte Pfirsiche werden in Hälften zertheilt, geschält und in die Blechbüchsen eingelegt; dann gießt man Zucker-Syrup, der bis zum Breitlauf geläutert ist, darüber, so daß noch ein Finger breit Raum bis zum Rand der Büchse bleibt, verlöthet die Büchsen sorgsam und kocht sie eine halbe Stunde im Wasserbad, läßt sie darin erkalten, wischt sie gut ab und bewahrt sie auf. In Amerika, wo man, wie bereits erwähnt, die größten und saftigsten Pfirsiche in ungeheurer Menge zieht, macht man sie nur im eigenen Saft, ohne jede Zuthat von Zucker, in den zur Versendung bestimmten Blechbüchsen ein, indem man sie geschält und halbirt bis nahe zum Rand der Büchse fest einschichtet, die Büchsen gehörig verlöthet und im Wasserbade eine reichliche halbe Stunde kochen läßt.

Pfirsiche einzumachen, im Dampf oder Dunst. Reife, aber noch feste Früchte werden halbirt, geschält und nach Beseitigung des Kernes in sehr saubere, am besten geschwefelte Gläser in der Art eingeschichtet, daß man die Früchte mit einer langen Gabel mit der Schnittseite nach unten übereinanderlegt und mit kaltem, dick eingekochtem Zucker-Syrup übergießt, so daß er bis an den Hals der Flasche reicht. Man überbindet die Gläser fest mit Rindsblase, nachdem man sie zuvor mit sauberen Korken verschlossen hat, umwickelt sie mit Heu und stellt sie nebeneinander in ein großes, tiefes, mit kaltem Wasser gefülltes Casserol, bringt das Wasser langsam zum Kochen, läßt es eine Viertelstunde fortkochen und entfernt das Gefäß dann sogleich vom Feuer. Die Gläser müssen vollständig darin erkalten, wonach man sie herausnimmt, abtrocknet und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt. — Auf dieselbe Art kann man die geschälten, halbirten Pfirsiche auch ohne Zucker in die Gläser schichten und im Wasserdampf kochen, wodurch sie sich sehr gut erhalten und den Geruch und Geschmack merkwürdig frisch bewahren; beim Gebrauch bestreut man sie mit feingestoßenem Zucker oder läßt sie mit etwas Zucker einmal flüchtig aufkochen.

Pfirsiche einzumachen, in Essig, auf englische Art. Die reifen, aber noch völlig festen Früchte werden mit einem Tuch abgerieben, um den zarten Flaum zu beseitigen, aber ganz gelassen; man besteckt jede Pfirsich mit vier bis fünf Gewürznelken, legt sie nebeneinander in ein tiefes Gefäß und übergießt sie mit heißem Weinessig, den man mit gelbem Farinzucker gekocht hat (auf jedes Liter Essig 1/2 Kilogramm Zucker gerechnet). Nach Verlauf von zehn Tagen schüttet man den Essig ab, siedet ihn nochmals auf und gießt ihn über die Früchte; sobald er völlig erkaltet ist, füllt man die Pfirsichen in Büchsen, gießt den Essig darüber und bewahrt sie gut zugebunden auf.

Pfirsiche einzumachen in Essig, auf indische Art. Zwölf bis fünfzehn große, fehlerlose, noch völlig feste Pfirsiche werden mit einem weichen Tuch abgerieben, in eine Schüssel gelegt und mit einer Lake übergossen, die man herstellt, indem man 1/2 Kilogramm Salz etwa zwei Minuten in 3 Liter Wasser kochen läßt, das Wasser gut abschäumt und zum Erkalten ausschüttet. Die mit einem Bret bedeckten Früchte müssen drei Tage in der Salzlake bleiben, worauf man sie herausnimmt und in einen Steintopf schichtet; man kocht nun 41/2 Liter guten Essig mit 125 Gramm gestoßenem Ingwer, einem Theelöffel Salz, drei Blättern

Macis, 1/2 Kilogramm Senfkörnern, 125 Gramm Pfefferkörnern und einem Theelöffel Cayennepfeffer, wobei man sämmtliche Gewürze in dünne Mull-Läppchen bindet, damit sie sich bequem herausnehmen lassen. Nachdem der Essig zehn Minuten mit dem Gewürz gekocht hat, gießt man ihn siedendheiß durch ein Sieb über die Pfirsichen, überbindet den Topf nach dem Erkalten mit Blase und bewahrt ihn an einem kühlen, trockenen Ort auf; erst nach Verlauf von 9—10 Wochen beginnt man die Früchte in Angriff zu nehmen.

Pfirsiche einzumachen in Rum oder Cognac. Man wählt reife, gesunde, noch ziemlich feste Früchte, reibt den Flaum mit einem weichen Tuch ab, sticht rund herum mehrmals mit einer Nadel bis auf den Stein, läutert auf jedes 1/2 Kilogramm Pfirsiche 375 Gramm Raffinadezucker, legt die Früchte hinein und läßt sie nur so lange darin ziehen oder leise kochen, bis sie weich genug sind, daß sie sich leicht mit einer Nadel durchstechen lassen. Dann nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus, legt sie in eine Terrine, übergießt sie mit dem Syrup, deckt einen Bogen Papier darüber, läßt sie am folgenden Tage auf einem Sieb abtropfen, thut sie in die Büchsen oder Gläser, siedet den Zucker bis zum Breitlauf ein, vermischt ihn nach dem Auskühlen mit der gleichen Quantität feinstem Rum oder Cognac und füllt ihn über die Früchte. Man verschließt die Gläser mit Korkpfropfen und Rindsblase und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf. Auch in Hälften zertheilte, von Haut und Kernen befreite Pfirsiche legt man auf die nämliche Art ein, nur sticht man sie nicht mit einer Nadel und läßt sie auch nur kürzere Zeit in Zucker-Syrup kochen.

Pfirsiche einzumachen in Zucker. Reife, aber noch ziemlich harte Früchte werden in Hälften zertheilt, behutsam abgeschält, vom Kern befreit, in siedendem Wasser einmal aufgekocht, in frischem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft. Hierauf läutert man auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte das gleiche Gewicht Zucker, läßt die Pfirsiche darin langsam beinahe weichkochen, legt sie in einen Napf, gießt den Zucker darüber, deckt sie mit Papier oder einem Sieb zu, legt auch einige der abgeschälten Kerne mit hinzu und stellt sie bis zum folgenden Tage beiseite. Am nächsten Morgen kocht man den Zucker unter fleißigem Abschäumen ein wenig ein und gießt ihn halb ausgekühlt wieder über die Früchte, wiederholt dies am folgenden Tage, siedet am vierten Tag den Zucker so weit ein, daß er breit und schwer vom Löffel tropft, kocht die Früchte noch einmal flüchtig darin auf, läßt sie in der Terrine kalt werden, füllt sie in die Gläser, wo der Syrup über den Früchten stehen muß, bedeckt sie mit rumgetränktem Fließpapier und überbindet sie mit Blase. — Ein anderes, auch ganz vortreffliches Verfahren ist folgendes: Die Früchte werden halbirt, geschält und gewogen; auf jedes 1/2 Kilogramm Pfirsiche nimmt man die gleiche Menge Zucker, reibt oder stößt denselben und streut ihn zwischen die in eine Schüssel geschichteten Früchte, welche man zugedeckt über Nacht in den Keller stellt. Am folgenden Tage nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Saft, kocht diesen sammt dem Zucker und ein wenig hinzugefügtem Wasser, schäumt ihn gut ab, legt einen Theil der Fruchthälften nebeneinander in das Casserol, läßt sie einige Minuten kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, siedet so nach und nach sämmtliche Früchte 3—4 Minuten lang und übergießt sie mit dem halbausgekühlten Syrup. Dieses kurze Aufkochen der Pfirsiche wiederholt man noch zweimal an den folgenden Tagen, siedet den Syrup dicklich ein, füllt ihn nach dem Erkalten über die in die Gläser gelegten Früchte und überbindet dieselben gut mit Wachspapier und Blase.

Pfirsiche ganz in Zucker einzumachen. Schöne, nicht überreife Früchte reibt man mit einem Tuch ab, legt sie in eine Schüssel, übergießt sie mit kochendem Wasser, deckt sie zu und läßt sie so beinahe eine Stunde stehen, bis das Wasser ausgekühlt ist. Dann legt man sie zum Ablaufen auf ein Sieb, schält die Haut ab und bohrt mit einem spitzigen Hölzchen die Kerne vorsichtig heraus, wiegt die Früchte, nimmt das gleiche Gewicht Hutzucker, zerschlägt den Zucker in Stücke, taucht ihn in Wasser und läutert ihn langsam zu einem klaren Syrup. In diesem läßt man die Früchte sammt einigen geschälten Kernen sechs Minuten leise kochen, legt sie in eine Terrine und übergießt sie mit dem Syrup; am folgenden Tage siedet man denselben wieder auf, schäumt ihn ab und gießt ihn über die Früchte, wiederholt dies noch an 3—4 Tagen, kocht das letztemal die Pfirsiche noch einmal flüchtig darin auf, füllt sie in die Gläser, gießt den Syrup darüber, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem in Rum getauchten Papier, bindet Blase darüber und bewahrt sie auf.

Pfirsich-Eis. Etwa 15—16 sehr reife Pfirsiche werden in Hälften zertheilt, entkernt und durch ein feines Haarsieb gestrichen, worauf das Fruchtmus mit dem Saft einer Citrone, einem Glase Weißwein und 1/2 Kilogramm geläutertem Zucker vermischt, eine Zeitlang gut verrührt und in die Gefrierbüchse gefüllt wird. Sind die Früchte nicht weich genug, um roh durchgestrichen zu werden, so müssen sie in siedendem Wasser einige Minuten gekocht werden; häufig schlägt man auch einen Theil der Kerne auf, blanchirt sie, stößt oder zerreibt sie mit etwas Wasser und Weißwein, preßt die Milch durch ein Tuch und mischt sie unter das Fruchtmus.

Pfirsich-Eis mit Rahm. Man läutert 200 Gramm Zucker in 1/4 Liter Wasser, kocht zwölf

halbirte, abgeschälte, recht reife Pfirsiche nebst ihren blanchirten Kernen darin unter fortdauerndem Umrühren zu Brei und reibt denselben durch ein Haarsieb; dann schlägt man sechs Eidotter, 1/4 Liter süßen Rahm und 100 Gramm Zucker über gelindem Feuer bis zum Kochen, schlägt es wieder etwas kalt, vermischt es mit dem Pfirsichbrei und füllt Alles in die Gefrierbüchse.

Pfirsich-Gelée. 1/2 Kilogramm Zucker wird in 3/8 Liter Wasser geläutert und abgeschäumt; dann kocht man zehn bis zwölf halbirte, abgeschälte Pfirsiche und die abgezogenen Kerne derselben in dem Zucker-Syrup langsam weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und erkalten. Den Syrup seiht man durch ein Tuch, vermischt ihn nach dem Auskühlen mit dem Saft einer Citrone und 60 Gramm aufgelöster Hausenblase oder 80 Gramm aufgelöster, durchgeseihter Gelatine nebst 1/4 Liter Rheinwein, füllt eine Schicht des Gelées in eine auf Eis gestellte Form, läßt sie starr werden, legt dann die Hälfte der Früchte hinein, übergießt diese wieder mit Gelée, auf welches, sobald es genügend erstarrt ist, die übrigen Früchte und der Rest des Gelées kommen. Die Form muß längere Zeit im Eis eingegraben bleiben und wird erst kurz vor dem Gebrauch in heißes Wasser eingetaucht, abgewischt und geschickt auf eine Schüssel umgestürzt.

Pfirsich-Kaltschale. Sechs bis acht recht reife Pfirsiche werden sauber abgeschält, in Scheiben geschnitten und, mit 125 Gramm gestoßenem Zucker überstreut, einige Stunden zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Hierauf läutert man 375 Gramm Zucker in 1 Liter Wasser, thut den Saft von zwei Citronen und nach dem Erkalten des dünnen Zucker-Syrups eine Flasche Weißwein hinzu, gießt dies in die Terrine über die Pfirsichscheiben, mischt die Kaltschale gut durch einander, stellt sie auf Eis und richtet sie über kleine Biscuits oder dünne, feine, zerbrochene Zwiebacke an. — Oder man kocht eine Anzahl halbirte und entkernte Pfirsiche in Wasser weich, streicht sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit 1 1/2 Liter Weißwein und 375 Gramm Zucker und läßt die Kaltschale auf Eis erkalten.

Pfirsich-Kuchen. Nachdem man einen Kuchen von Blätterteig, mürbem Hefenteig oder feinem Mürbteig etwa 1/2—3/4 Centimeter stark aufgerollt und mit einem Rand versehen hat, brüht man die erforderliche Menge recht reifer, aber ziemlich kleiner Pfirsichen mit kochendem Wasser, schält sie ab, beseitigt den Kern, legt die in Hälften oder Viertel zerschnittenen Früchte dicht nebeneinander auf den Kuchen, überstreut sie mit reichlichem gestoßenen Zucker und bäckt den Kuchen auf einem Blech bei ziemlicher Hitze goldbraun. — Oder man bäckt zuerst, am besten in einer Form mit mäßig hohem Rand, einen Kuchen von Blätterteig, den man beim Abbacken mit Mehl oder trockenen Erbsen ausfüllt, dann aus der Form nimmt, nach Beseitigung des Mehles oder der Erbsen im Ofen von außen noch etwas spröde backen läßt und dann mit halbirten, geschälten und in Zucker-Syrup weichgedünsteten Pfirsichen füllt; der Syrup wird zuletzt noch gehörig eingedickt, mit ein wenig Citronensaft abgeschärft, mit Cochenilletinctur rosenroth gefärbt und nach dem Erkalten über die Früchte in dem Kuchen gegossen.

Pfirsich-Marmelade. Reife, ganz fehlerlose Früchte werden in siedendem Wasser flüchtig blanchirt, geschält, entkernt und in Viertel zerschnitten; nachdem man letztere gewogen, läutert man das gleiche Gewicht Zucker, den man in Wasser eingetaucht, thut die Früchte nebst etwas feingehackter Citronenschale hinein, läßt sie sehr weichkochen und siedet unter fortdauerndem Umrühren und Abschäumen die Marmelade über gelindem Feuer dick ein, füllt sie nach dem Erkalten in Glasbüchsen, bedeckt sie mit einem rumgetränkten Papier und überbindet sie mit Blase. — Oder man beseitigt die Kerne aus recht reifen Pfirsichen, reibt die Früchte durch ein Haarsieb, nimmt auf jedes 1/2 Kilogramm von dem Fruchtbrei das gleiche Gewicht feingestoßenen Hutzucker, kocht Beides zusammen unter beständigem Umrühren zu einer steifen Marmelade, füllt sie in Gläser und bewahrt sie nach obiger Angabe auf. Nach Gutdünken kann man auch einige abgeschälte und in Streifen geschnittene Kerne darunter mischen, doch ist dies wegen der starken Bitterkeit der Pfirsichkerne nicht nach Jedermanns Geschmack.

Pfirsich-Mus. In Süddeutschland und am Rhein, wo man reichlich Pfirsichen baut und solches Mus gern als süßes Nachgericht auf den Tisch bringt, pflegt man dasselbe halb aus gewöhnlichen, halb aus sogenannten Blutpfirsichen oder rothen Nectarinen (s. Pfirsich) zu bereiten; man steint die Früchte aus, kocht sie mit etwas Wein, Citronenschale und reichlichem Zucker weich, streicht das dicklich eingekochte Mus durch ein Haarsieb und giebt es, mit Makronen garnirt, auf.

Pfirsich-Sauce. Etwa sechs größere oder neun bis zehn kleinere, recht reife Früchte werden ausgekernt, geschält und mit etlichen abgeschälten und gestoßenen Kernen, einigen Stückchen Citronenschale, ganz wenig Wasser und reichlichem Zucker weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen, worauf man das Mus mit Weißwein verdünnt und mit einem gehäuften Kaffeelöffel Kartoffelmehl oder Arrowroot, das man in Wasser glatt gerührt hat, zu einer sämigen Sauce verkocht. — Ebenso läßt sich eine vortreffliche Pfirsich-Sauce aus eingekochter Marmelade herstellen, indem man zwei bis drei Gläser guten Weißwein mit etwas Zucker und feingehackter Citronenschale heißmacht, zwei zerbrochene Zwiebacke darin völlig erweicht, ebenso 125 Gramm Marmelade in dem Wein auflöst, Alles gut verrührt und durch ein Sieb streicht. Oder man verdünnt die Marmelade mit Wasser und Wein und kocht sie mit dem Zusatz von Kartoffelmehl oder Arrowroot zu einer sämigen Sauce.

Pfirsiche im Schlafrock. Man halbirt und schält die nöthige Anzahl sehr reifer, schöner Pfirsichen, kehrt sie in gestoßenem Zucker um, legt sie auf viereckige, messerrückenstark aufgerollte Fleckchen von Blätterteig oder Mürbteig, bestreicht die Ecken mit Ei und drückt jedesmal die beiden entgegengesetzten über der Frucht zusammen; dann überpinselt man die ganze Oberfläche des Teiges mit Ei und bäckt diese vorzüglich schmeckenden Kucheu auf einem bemehlten Blech bei mittelmäßiger Hitze.

Pfirsich-Soufflé. Ungefähr zwölf bis fünfzehn sehr reife, ziemlich große Pfirsichen werden in Hälften zerschnitten, entkernt und durch ein grobes Haarsieb gerieben, worauf man sie mit 300 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft von einer halben Citrone nebst sechs Eidottern eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin rührt, den festen Schnee der sechs Eiweiße, ein kleines Glas feinen Cognac oder Rum und eine Messerspitze Hirschhornsalz hinzumischt und das Soufflé in einer Porzellanform bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde bäckt.

Pfirsich-Tarteletten. Man schüttet etwa 375 Gramm feingesiebtes Mehl auf das Bret, pflückt 170 Gramm in kleine Stückchen zerschnittene Butter darunter, streut 125 Gramm gestoßenem Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben, darüber hin, schichtet das Mehl zu einem Haufen auf, macht in die Mitte eine Grube und thut ein ganzes Ei, zwei Dotter und das durch ein Sieb gestrichene Dotter eines hartgekochten Eies nebst einem Eßlöffel Rum hinein, worauf man das Ganze zuerst vermittelst eines Messers verrührt und dann mit den Händen leicht und rasch zu einem glatten Teig zusammenwirkt. Nachdem derselbe kurze Zeit im Kalten geruht, rollt man ihn auf einem mehlbestäubten Bret zu einer zwei Messerrücken starken Platte aus und sticht mit einem Wasserglase runde Scheiben davon ab, deren Rand man drei Centimeter breit in die Höhe biegt und mit einem Kneipeisen faltig einkerbt. Man klebt gebutterte Papierstreifen darum, damit der Rand beim Backen nicht wieder umfallen könne, füllt die Tarteletten mit mehreren geschälten, dicht bezuckerten Pfirsichvierteln und bäckt sie im ziemlich heißen Ofen schön hellbraun. Auch kann man sie in Tortenförmchen backen und auf die eine oder andere Art ohne Füllung gar backen, um sie dann erst mit Pfirsich-Marmelade oder halbirten, in Zucker-Syrup weichgekochten Pfirsichen zu füllen.

Pfirsich-Torte. Zehn bis zwölf nicht zu große, aber recht reife und schöne Pfirsichen werden halbirt, geschält, nebst der Hälfte der abgeschälten Kerne in eine Schüssel gelegt und, dicht mit Zucker bestreut, fest zugedeckt eine bis zwei Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Währenddem zerschneidet man die übrigen Kerne in kleine Stücke, kocht sie mit den Schalen der Früchte, etwas ganzem Zimmt, Citronenschale und ein wenig Wasser eine Viertelstunde gut aus, seiht das Wasser durch ein feines Sieb, fügt den durch das Bestreuen mit dem Zucker abgelaufenen Saft der Früchte hinzu und siedet langsam einen dicklichen Syrup daraus, den man zum Erkalten bei Seite stellt. Nun treibt man aus gut bereitetem Blätter-, Mürb- oder Linzer-Teig (s. d.) eine fast 1 Centimeter starke Platte auf, schneidet einen runden Tortenboden und daumenbreite Streifen daraus, legt den Boden auf ein mit Mehl bestreutes Blech, überstreicht ihn mit geschlagenem Ei, setzt ringsherum einen Rand von einem der Teigstreifen darauf, belegt den mit gestoßenem Zwieback besiebten Boden mit den Früchten, macht von den anderen Teigstreifen ein Gitter darüber, das ebenfalls mit Ei überpinselt wird, bäckt die Torte bei ziemlicher Hitze auf dem Blech oder in einer Tortenform, übergießt sie gegen das Ende der Backzeit mit dem Syrup, bestreut sie mit Zucker und läßt sie noch kurze Zeit nachbacken. — Auf andere Art stellt man eine sehr wohlschmeckende Pfirsich-Torte her, indem man zwei runde, reichlich messerrückenstarke Platten aus Mürbteig schneidet, von denen die obere um 1 Centimeter breiter sein muß, als die untere; man belegt letztere dicht mit in Scheiben geschnittenen, reichlich mit Zucker vermengten Pfirsichen oder bestreicht sie ziemlich dick mit Pfirsich-Marmelade, läßt jedoch einen fingerbreiten Raum ringsherum frei, bestreicht denselben mit Ei, deckt die andere Teigplatte darauf, drückt die Ränder der beiden Boden fest zusammen, zackt sie mit dem Kuchenrädchen aus, bäckt die Torte bei mittlerer Hitze eine gute halbe Stunde und überzieht die Oberfläche schließlich mit Citronen- oder Rosenwasser-Glasur.

Pfirsich-Torte mit Rahmschnee. Man rollt aus feinem Mürbteig oder Blätterteig einen großen, nicht zu dünnen, runden Boden aus, den man auf ein mit Papier bedecktes Blech legt und von dem man ringsherum einen fast 3 Centimeter breiten Rand in die Höhe biegt und mit einem gebutterten Papierstreifen umbindet. Ebenso legt man inwendig in die Torte ein butterbestrichenes Papier, füllt den Boden mit trockenen Erbsen an und bäckt ihn bei mäßiger Hitze schön hellbraun, worauf man die Erbsen wie das Papier beseitigt, die Torte noch einige Minuten im Ofen von innen übertrocknet und kaltstellt. Indessen halbirt und schält man zehn bis zwölf sehr reife, schöne Pfirsiche, streicht sie durch ein grobes Haarsieb, verrührt den Fruchtbrei mit 300 Gramm feingestoßenem Zucker, mischt 1 Liter zu steifem Schaum geschlagenen Rahm darunter und füllt

die Masse in die ausgekühlte Torte, wo man sie ebenstreicht und mit einem Gitter von Rahmschaum oder versüßtem Eiweißschnee überspritzt.

Pfirsiche in Zucker zu trocknen. Reife und fehlerlose, nicht zu große, noch etwas feste Pfirsichen wirft man in siedendes Wasser, bis sie sich weich anfühlen, nimmt sie dann heraus, läßt sie auf einem Sieb trocken ablaufen, zieht die Schale ab, drückt den Kern heraus, kocht 1 Kilogramm Zucker mit wenig Wasser bis zum großen Flug, siedet die Früchte einige Minuten darin auf, zieht das Casserol vom Feuer, deckt es mit Papier und einem doppelten Tuch zu und läßt die Pfirsichen 24 Stunden in dem Zucker-Syrup liegen. Am folgenden Tage tropft man sie auf einem Siebe ab, drückt sie platt, besiebt sie mit feingestoßenem Zucker und trocknet sie langsam in einem lauwarmen Ofen.

Pfitzauf, schwäbisches. 375 Gramm feines Mehl werden mit 1/4 Liter Milch recht glatt verrührt, worauf man nach und nach acht Eier, etwas Salz, 90 Gramm zerlassene Butter und noch 1/2 Liter Milch hinzumischt, die kleinen, hierzu bestimmten irdenen Formen oder Näpfchen (ganz nach Art der Windbeutelformen) mit Butter ausstreicht, zur Hälfte mit der Masse füllt und das Pfitzauf eine halbe Stunde langsam bei mäßiger Hitze bäckt. — Ebenso schüttet man häufig die ganze Masse in eine mit Butter bestrichene Pfanne, bäckt sie etwas länger und giebt die Speise mit einer Obst-Sauce zu Tisch. — Auf feinere Art stellt man Pfitzauf her, indem man fünf Eßlöffel Mehl, zwei Löffel Zucker, die feingehackte Schale von einer halben Citrone, eine kleine Prise Salz, fünf bis sechs Eidotter und 1/2 Liter Rahm sehr glatt verrührt oder quirlt, zuletzt den Schnee der Eiweiße darunter zieht und die bestrichenen Formen zur Hälfte mit dem Teig füllt. Nachdem das Pfitzauf langsam gargebacken ist, stürzt man es aus der Form und giebt es mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch.

Pflaume, franz. prune, engl. plum. Die Frucht des aus Asien stammenden und seit den ältesten Zeiten auch in Europa heimisch gewordenen Pflaumenbaumes, lat. Prunus, von dem man zwei besondere Arten unterscheidet, die gemeine oder Hauspflaume, lat. Prunus domestica, Stammpflanze für die länglichen Pflaumen oder Zwetschen, und die sogenannte Haferpflaume oder Krieche, Prunus institita, von der die runden Pflaumensorten abstammen, die auch meist auf Stämmchen dieses Baumes gepfropft werden. Der Pflaumenbaum liebt ein gemäßigtes Klima, gedeiht aber auch noch im höheren Norden besser als die übrigen Obstbäume, begnügt sich mit magerem Erdreich, trägt jedoch am schönsten in lockerem, fruchtbarem Boden, verträgt etwas Düngung, kann aber nassen Boden durchaus nicht vertragen. Er wird 3—6 Meter hoch, hat glatte Aeste und länglichovale, spitzzulaufende, stumpfgesägte Blätter; die Blüthen kommen im April oder Anfang Mai zugleich mit den Blättern hervor; sie haben einen fünflappigen, glockenartigen Kelch und fünf länglichrunde grünlichweiße Blumenblätter. Man theilt sämmtliche Pflaumen in sieben verschiedene Hauptarten, welche in Gestalt und Farbe sehr von einander verschieden sind und unter sich wieder in eine große Menge Abarten zerfallen; wir haben zuerst die länglichen Pflaumen oder Zwetschen, von denen es blaue, röthliche, grüne und gelbe giebt, unter denen sich noch die großen, ovalen Kaiser- und Königspflaumen und Marunken oder Eierpflaumen auszeichnen; die zweite Hauptart sind die Damascenerpflaumen, von länglichrunder Gestalt, violett, schwarz, gelb, blau oder dunkelroth gefärbt; mehr herzförmig gestaltet sind die vortrefflichen blauen, rothen und weißen Diaprées; rund und mittelgroß die köstlich saftigen und süßen, weißgrünen Reineclauden, unter denen es jedoch auch eine schwarze Sorte giebt; dann folgen die ziemlich kleinen runden oder etwas länglichrunden, sehr saftigen Mirabellen, unter denen es gelbe, schwarze, rothe und grüne giebt; die sechste Art nennt man Perdrigons oder Rebhühnereier; sie sind rund, haben festes, sehr süßes Fleisch und sind bald blau, bald roth, bald schwarz oder gelb; man zieht sie größtentheils in Frankreich. Zuletzt erwähnen wir noch die Aprikosenpflaumen oder Abriçotées, welche in Gestalt der Reineclaude ähnlich sind und von außen entweder gelblich- oder grünlichweiß, auf der Sonnenseite häufig roth angehaucht aussehen, während das Fleisch gelb, sehr zart, saftig und süß ist. Ueber einzelne dieser Sorten, welche vorzugsweise in Deutschland gezogen werden, haben wir bereits in besonderen Artikeln gesprochen oder werden dies noch thun, s. die Artikel Eierpflaume, Mirabelle und Reineclaude; hier wollen wir uns ausschließlich mit der nutzbarsten und bekanntesten aller Pflaumensorten, der blauen Hauspflaume oder Zwetsche, auch Zwetschge, beschäftigen, welche übrigens auch in solche mit mehr gelbem, derbem Fleisch und leicht löslichem Stein, und solche mit grünlichgelbem, saftigerem Fleisch, welches sich nicht vom Stein löst, zerfallen. Frisch genossen sind sie ziemlich schwer verdaulich, dagegen eignen sie sich besser als jedes andere Obst zum Abbacken, Einsetzen, zur Bereitung von haltbarem und wohlschmeckendem Mus, zum Belegen von Kuchen, Herstellung von trefflichem Compot u. dergl. Geschälte, entkernte und dann getrocknete Pflaumen nennt man Brünellen (s. d.); auch erzeugt man aus Pflaumen einen vorzüglich schönen Branntwein (Sliwowitz), sowie einen ganz gehaltvollen Wein.

Pflaumen-Auflauf. Man brüht und schält etwa 20—24 schöne, reife Pflaumen, schneidet sie in Hälften, nimmt den Kern heraus und

dünstet sie mit Zucker und ein wenig Wein beinahe weich; hierauf reibt man 70 Gramm Butter zu Schaum, fügt fünf Eidotter, 70 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, zwei Messerspitzen Zimmt, die gedünsteten Pflaumen, den steifen Schnee von drei Eiweißen und zwei Löffel gestoßenen Zwieback hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze.

Pflaumen-Auflauf von gebackenen Pflaumen. 375 Gramm recht gut gebackene Pflaumen werden gewaschen, in Wasser ziemlich weichgedünstet, ausgekernt und in der Brühe, worin sie gekocht worden, mit etwas Zucker, Zimmt, Citronenschale und Weißwein in einem offenen Casserol unter häufigem Umrühren noch so lange gekocht, bis die Brühe völlig hineingezogen ist, worauf man sie durch ein Sieb streicht und erkalten läßt. Nun schlägt man 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich zwei ganze Eier, fünf Dotter, sechs gestoßene Zwiebacke, den Schnee der fünf Eiweiße und die durchgestrichenen Pflaumen hinzu und bäckt den Auflauf eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Pflaumen aufzubewahren. Frische Pflaumen halten sich meist nicht sehr lange, jedoch lassen sich namentlich die feineren, etwas festen Sorten, aber auch schöne, große blaue Pflaumen eine Zeitlang recht gut aufbewahren, wenn man reife, noch nicht weiche und ganz fehlerlose Früchte an einem trockenen, sonnigen Tage mit den Stielen vom Baum pflückt, in ein weites Glas nicht zu dicht schichtet, Kleie dazwischen streut, das Glas mit Rindsblase, Papier und Leinwand überbindet, in geschmolzenes Pech eintaucht und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Ebenso steckt man sie einzeln, ohne daß sie einander berühren dürfen, in Getreidekörner und bedeckt sie 2 Cent. hoch damit, oder bindet sie je zwei an den Stielen zusammen und hängt sie in einer luftigen Kammer über gespannten Schnüren auf.

Pflaumen, ausgebackene. Große, recht reife Pflaumen mit leicht ablöslichem Kern werden gebrüht und geschält, worauf man mit einem Hölzchen oder einem schmalen spitzigen Messerchen die Kerne herausstößt und an ihrer Stelle eine geschälte süße Mandel hineinsteckt; sind die Pflaumen zu hart, um sich gut auskernen zu lassen, so dünstet man sie zuvor ganz langsam mit etwas Wasser und Zucker halbweich. Hierauf bereitet man einen dicklichen Ausbacketeig aus vier Löffeln Mehl, einem Löffel Zucker, zwei Löffeln Cognac oder Rum und zwei Eiweißen, taucht eine Pflaume nach der anderen hinein und bäckt sie dann in heißem Schmalz hellbraun. Nachdem sie auf Fließpapier entfettet sind, giebt man sie, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tisch. — Auch schöne gebackene Pflaumen, namentlich die französischen, lassen sich trefflich auf diese Art verwenden; man wäscht sie, thut sie in ein Casserol, fügt ein auf Citronenschale abgeriebenes Stück Zucker, ein Glas Weißwein und soviel laues Wasser hinzu, daß die Flüssigkeit etwa 3—4 Centimeter hoch darüber steht, läßt sie einige Stunden oder über Nacht in einem lauwarmen Ofen aufquellen, kocht sie dann beinahe weich, tropft sie auf einem Durchschlag ab, schiebt mit einem spitzen Messerchen die Kerne heraus, thut statt deren geschälte süße Mandeln hinein, taucht die Pflaumen einzeln in den Ausbacketeig und bäckt sie auf beiden Seiten in heißem Schmalz wie oben.

Pflaumen zu backen und zu dörren. Gute, recht reife, vom Baum geschüttelte Pflaumen werden ausgelesen, wobei man alle wurmstichigen, unreifen Früchte, sowie Stiele, Blätter u. s. w. beseitigt, dann auf Dörrhorden oder mit Papier belegten Blechen einzeln nebeneinander gelegt und in einem beinahe ausgekühlten Backofen oder einer lauwarmen Ofenröhre langsam nach und nach unter jeweiligem Umwenden getrocknet und in großen Papiersäcken aufgehängt oder in saubere, mit Papier ausgekleidete Holzkästchen gelegt. Sie geben eins der gesündesten und leichtestverdaulichen Compote, wenn man sie mit Wasser, nach Belieben auch ein wenig Weißwein, Zucker und einigen Stückchen Citronen- oder Orangenschale recht langsam weichkocht und auskühlen läßt.

Pflaumen-Beignets, s. Beignets von Pflaumen, und Pflaumen, ausgebackene.

Pflaumen-Brei auf süddeutsche Art. Man kernt ein Schock reife Pflaumen aus, kocht sie mit einem Glase Wein und reichlichem Zucker ganz weich und streicht sie durch ein Sieb, röstet 2—3 geriebene, altbackene Mundbrödchen in Butter, thut sie nebst etwas gestoßenem Zimmt und gehackter Citronenschale zu dem Pflaumenbrei, kocht Alles zusammen noch einigemal auf und giebt es warm zu Tisch.

Pflaumen-Charlotte. Je nach der Größe der Form, die man benutzen will, brüht, schält und entkernt man 1—1 1/2 Schock schöne, reife Pflaumen, schwenkt sie mit 70—100 Gramm frischer Butter, 250—300 Gramm gestoßenem Zucker und 4—5 Gramm gestoßenem Zimmt etwa zehn Minuten lang über dem Feuer, legt eine Charlottenform auf dem Boden und an den Seitenwänden recht gleichmäßig mit ausgestochenen, in geklärte Butter getauchten Semmelschnittchen aus, füllt die Pflaumen hinein, bedeckt sie mit ebensolchen Semmelscheiben und bäckt die Charlotte im ziemlich heißen Ofen etwa eine halbe Stunde, stürzt sie aus und giebt sie auf.

Pflaumen-Compot. Etwa hundert Stück recht reife große Pflaumen werden halbirt, ausgekernt und in ein Casserol gethan, wo man sie mit 200 Gramm gestoßenem Zucker bestreut und mit einer Obertasse kaltem Wasser übergießt,

um sie zugedeckt in einem mäßig heißen Ofen eine halbe Stunde langsam zu dünsten, ohne daß sie zerfallen dürfen. Nach dem Erkalten richtet man sie in einer Compotschale an und schüttet den Saft darüber. — Oder man legt die in Hälften zerschnittenen, von den Kernen befreiten Pflaumen in einen dünnen Syrup von geläutertem Zucker (auf 1½ Liter Pflaumen nimmt man 200—250 Gramm Zucker), thut einige Stückchen ganzen Zimmt hinzu und dämpft die Früchte gut zugedeckt langsam weich, wobei sie mehr ziehen als kochen müssen, da sie sehr leicht zerfallen, wodurch das Compot unansehnlich wird. Sobald die Pflaumen genügend weich sind, nimmt man sie aus der Brühe, siedet dieselbe noch etwas ein und gießt sie nach dem Erkalten über die auf der Schüssel aufgeschichteten Früchte.

Pflaumen-Compot von geschälten Pflaumen. Die nöthige Anzahl recht reifer Pflaumen legt man in einen Durchschlag, übergießt sie mit kochendem Wasser, was man sogleich wieder ablaufen läßt, schält die Haut davon ab, thut sie in ein irdenes glasirtes breites Casserol, damit sie möglichst nebeneinander liegen können, bestreut sie dicht mit gestoßenem Zucker, gießt ein wenig kaltes Wasser darüber hin, deckt sie zu und dünstet sie behutsam recht langsam weich. — Oder man verfährt auf folgende Weise: Die gebrühten und geschälten Pflaumen schneidet man an der Seite auf, aber nicht auseinander, beseitigt den Kern und legt statt dessen die Hälfte einer süßen geschälten Mandel hinein; hierauf läßt man sie in einem festzugedeckten Casserol mit reichlichem Zucker, einem Stückchen ganzen Zimmt, etwas Citronenschale und einem Glase Wein langsam weichdünsten, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft dicklich ein und gießt ihn darüber. — Recht hübsch macht sich auch eine Vereinigung beider Compotarten, indem man eine Schüssel ungeschälter, weichgedünsteter Pflaumen ringsherum mit ganzen, geschälten garnirt.

Pflaumen-Compot von getrockneten Pflaumen. Um dasselbe recht wohlschmeckend herzustellen, nehme man natürlich vor allen Dingen große und gute, am besten französische, gebackene Pflaumen, wasche sie ab, lege sie in ein Casserol oder einen Topf von glasirtem, sogenanntem Bunzlauer Töpfergeschirr, übergieße sie mit leichtem Weißwein oder halb Wasser, halb Wein, füge Zucker, etwas ganzen Zimmt und Citronenschale hinzu und bringe sie fest zugedeckt zwei Tage vor dem Bedarf langsam zum Kochen; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie bis zum bestimmten Tage in dem Gefäß stehen, wobei man sie bisweilen umschüttelt, richtet sie auf einer Schale an, kocht die Brühe noch etwas ein und gießt sie nach dem Erkalten darüber. — Oder man setzt die gewaschenen Früchte am Abend vor dem Gebrauch in einem Steintopf, mit reichlichem Wasser übergossen, in einen noch heißen Ofen, deckt sie zu und läßt sie so über Nacht langsam ausquellen; am Morgen nimmt man sie aus der Brühe, richtet sie auf einer Schüssel an und kocht einen Theil ihrer Brühe mit Weißwein, Zucker, Zimmt, Citronenschale, nach Belieben auch etwas Johannisbeersaft, zu einer schmackhaften Sauce ein, die man kochend über die Früchte schüttet.

Pflaumen-Confiture, auf süddeutsche Art. Zwei Kilogramm ausgesteinte Pflaumen werden mit 1 Kilogramm gestoßenem Zucker und etwas ganzem Zimmt sowie der feingehackten Schale von einer Citrone ganz langsam unter fleißigem Umrühren so lange gekocht, bis kein Saft mehr davon abläuft, worauf man die Confiture in Steinbüchsen füllt, mit einem branntweingetränkten Papier bedeckt und mit Wachspapier überbindet.

Pflaumen-Confiture, gemischte. Zu 2 Kilogramm ausgekernten Pflaumen nimmt man ½ Kilogramm feine reife Reinetten, Borsdorfer oder Calville-Aepfel und ½ Kilogramm Quitten, die man schält, vom Kernhaus befreit und in Stücke zerschneidet, 1½ Kilogramm grobgestoßenen Zucker, die feingehackte Schale von einer Citrone und etwas Zimmt, thut die Früchte mit dem Zucker in abwechselnden Schichten in einen Kessel oder in ein großes Casserol und kocht sie unter häufigem Umrühren über gelindem Feuer zu einer dicken Marmelade ein, die außerordentlich wohlschmeckend ist. Auch aus gleichen Gewichtstheilen Pflaumen und saftigen, geschälten und zerschnittenen Birnen bereitet man häufig eine gemischte Confiture.

Pflaumen-Confiture mit Kirschwasser. Man setzt 2 Kilogramm ausgesteinte Pflaumen mit 1½ Kilogramm Zucker über gelindes Feuer; wenn die Früchte eine Zeitlang gekocht haben, thut man die gehackte Schale einer Citrone, 8 Gramm ganzen Zimmt und einige aufgeschlagene, geschälte Pflaumenkerne hinzu und kocht die Confiture unter beständigem Umrühren dick ein, schüttet sie in eine Schüssel aus, mischt 4—6 Eßlöffel gutes Kirschwasser darunter und füllt sie in Steinbüchsen.

Pflaumen-Eierkuchen, s. Eierkuchen mit Pflaumen.

Pflaumen einzumachen, in Blechbüchsen. Zum Einmachen in Blechbüchsen thut man am besten, recht große und fehlerfreie Pflaumen zu brühen und zu schälen, da die ungeschälten Früchte in den Büchsen eine häßliche Farbe annehmen; man schichtet sie nach Belieben ganz oder halbirt und ausgekernt in die Büchsen, übergießt sie mit recht klarem, dickem Zuckersyrup (das ½ Kilogramm Hutzucker läutert man mit ⅛ Liter Wasser), läßt die Büchsen sofort verlöthen und kocht sie eine halbe Stunde, wenn sie ausgekernt sind, oder drei Viertelstunden, wenn

sie ganz gelassen werden, im Wasserbad, wo sie erkalten müssen, um dann aufbewahrt zu werden.

Pflaumen einzumachen, in Branntwein. Gute, aber nicht überreife Pflaumen werden gebrüht und abgeschält, worauf man mit einem spitzigen Hölzchen unten beim Stiel den Kern herauslöst, ohne die Früchte selbst zu beschädigen. Man wiegt die Früchte, nimmt auf jedes Kilogramm derselben ½ Kilogramm Zucker, den man mit einer Obertasse Wasser läutert und kochend heiß über die in eine Schüssel gelegten Pflaumen gießt, die man mit einem Papier zugedeckt bis zum folgenden Tage stehen läßt. Dann siedet man den Zucker etwas dicker ein, schüttet ihn abermals über die Früchte, läßt sie 24 Stunden darin, wiederholt das Aufkochen des Zuckers am dritten Tage, siedet die Pflaumen einmal flüchtig darin auf, nimmt sie heraus, läßt sie auf einem Sieb ablaufen, legt sie in die Glasbüchsen, siedet den Zucker so weit ein, daß er breit und schwer vom Löffel fließt, vermischt ihn nach dem Auskühlen mit der gleichen Menge vom feinsten Cognac, Rum oder Kirschwasser und gießt ihn über die Früchte, worauf man die Büchsen gut mit Korkpfropfen und Blase verwahrt. — Oder man übergießt recht große, noch etwas feste Pflaumen in einer Schüssel mit siedendem Wasser, schält sie ab, legt sie in ein glasirtes Casserol, nimmt auf jedes ½ Kilogramm Früchte 375 Gramm Zucker, stößt ihn fein, streut ihn über die Pflaumen und stellt sie zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort; am folgenden Tage bringt man die Früchte sammt dem Saft zum Kochen, läßt die Pflaumen aber nur einmal aufwallen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in die Büchsen, kocht den Saft dicklich ein, mischt nach dem Erkalten die gleiche Menge Kirschwasser oder Cognac hinzu und gießt dies über die Früchte, welche man fest verkorkt und mit Blase überbunden aufhebt.

Pflaumen einzumachen, im Dampf oder Dunst. Frischgepflückte, recht schöne Pflaumen werden halbirt, ausgekernt, nach Belieben geschält oder nicht geschält, recht fest in weithalsige Glasflaschen geschichtet und entweder ohne weitere Zuthat in den verkorkten, mit Blase überbundenen Flaschen 10—15 Minuten im Wasserbade gekocht, oder nach dem Einfüllen mit dicklich gekochtem, gutgeläutertem kaltem Zucker-Syrup übergossen und dann erst im Wasserbade gekocht, wo man die gut mit Heu umwundenen Flaschen auskühlen läßt, bevor man sie herausnimmt, abwischt und aufbewahrt. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Man pflückt recht große, völlig reife Pflaumen, wischt sie mit einem weichen Tuch sauber ab, schneidet den Stiel zur Hälfte weg und legt sie in Einmachegläser mit ziemlich engem Halse ein, gießt geläuterten ausgekühlten Zucker darüber, verkorkt die Flaschen, überbindet sie mit Blase, umwickelt sie mit Heu und kocht sie 12—15 Minuten im Wasserbade.

Pflaumen einzumachen, auf englische Art. Reife, eben erst gepflückte Pflaumen legt man dicht in enghalsige Flaschen und streut gestoßenen Zucker oder Rohzucker dazwischen, so daß man auf jedes Kilogramm Früchte ½ Kilogramm Zucker nimmt. Man bindet die Flaschen mit mehrfach zusammengelegtem Papier zu, stellt sie in einen lauwarmen Ofen und läßt sie darin stehen, bis die Früchte vollständig von dem Zucker durchdrungen sind; dann verkorkt man die Flaschen fest, überbindet sie mit Blase und bewahrt sie auf. — Oder man füllt einen Steintopf mit ausgesuchten, frischgepflückten Pflaumen, überstreicht ihn dick mit Roggenbrodteig, stellt ihn in einen Backofen, bis der Teig gebacken ist, und hebt ihn dann sofort an einem kühlen Orte auf.

Pflaumen einzumachen, in Essig. Reife, frische Pflaumen werden mit einem Tuch abgewischt, einigemal mit einer Nadel durchstochen und in die Gläser gelegt; zu 3 Kilogramm Pflaumen nimmt man 1½ Kilogramm Zucker, 16 Gramm Zimmt, 8 Gramm Nelken und 1½ Liter feinen Weinessig. Der Essig wird mit dem Zucker gekocht und gut geschäumt, die Nelken und der Zimmt einigemal darin aufgekocht, wonach man die heiße Flüssigkeit über die Pflaumen gießt und sie bis zum andern Tage zugedeckt stehen läßt. Am folgenden Morgen schüttet man den Essig ab, kocht ihn auf, schäumt ihn ab, läßt die Früchte einigemal darin aufwallen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Einmachegläser oder Steinbüchsen, streut die Gewürze dazwischen, siedet den Essig dicklich ein, gießt ihn warm darüber und überbindet die Büchsen nach dem Auskühlen mit Blase.

Pflaumen in Essig einzumachen, oder Essig-Pflaumen, auf etwas andere Art. Auf 3 Kilogramm schöne, große und vollständig reife Pflaumen, welche mit den Stielen behutsam gepflückt werden, nimmt man 1 Kilogramm Zucker, 1 Liter Weinessig, 8 Gramm feinen, in Stücke gebrochenen Zimmt und 6 Gramm Nelken, bindet Zimmt und Nelken in ein sauberes Läppchen von weißem Mull, thut sie nebst dem in Stücke geschlagenen Zucker zu dem Essig, läßt diesen kurze Zeit damit kochen, legt die sauber abgewischten Pflaumen, deren Stiele halb abgeschnitten werden, hinein, kocht sie einige Minuten, bis die Schale zu platzen beginnt, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in Stein- oder Glasbüchsen, siedet den Essig noch ein wenig ein, gießt ihn halb ausgekühlt über die Früchte und überbindet sie nach dem Erkalten mit Blase. — Oder man legt reife, frisch gepflückte Pflaumen trocken in die Gläser mit dazwischengestreutem Zimmt und Nelken, kocht guten Essig mit reichlichem Zucker zu dünnflüssigem Syrup, gießt ihn erkaltet auf

die Früchte, siedet ihn nach acht Tagen auf, kocht ihn dicklich ein, schüttet ihn abermals ausgekühlt auf die Pflaumen und bewahrt diese fest überbunden auf.

Pflaumen auf eine leichte und bequeme Weise mit Essig einzumachen. Ungefähr zwei Schock recht reife und schöne Pflaumen wischt man mit einem Tuch ab, befreit sie von den Stielen und schichtet sie mit dazwischen gestreutem gestoßenem Zucker (1/2 Kilogramm auf die angegebene Menge Pflaumen), 16 Gramm in Stückchen gebrochenem Zimmt und etlichen Gewürznelken in einen Steintopf, gießt zwei Obertassen feinen Weinessig darüber und bindet den Topf mit Papier zu. Man setzt ihn dann in ein großes Casserol oder einen Kessel mit kaltem Wasser, das bis über die Hälfte des Topfes heraufgehen muß, bringt das Wasser zum Kochen und läßt es eine Stunde lang weiterkochen, worauf man das Casserol aus dem Ofen nimmt und den Topf sofort fest mit Blase überbindet, aber bis zum völligen Erkalten im Wasser stehen läßt. Während der ersten vierzehn Tage schüttelt man täglich den Topf etwas um, damit sich die Pflaumen senken und die Brühe darüber tritt, und bewahrt sie an einem kühlen, trocknen Ort auf.

Pflaumen, geschälte, in Essig einzumachen. Recht reife, auserlesene Pflaumen werden mit heißem Wasser gebrüht, geschält und in einen Steintopf oder eine große Glasbüchse gethan; zu 1 Kilogramm Pflaumen kocht man beinahe 1/2 Liter feinen, nicht zu scharfen Weinessig mit 375 Gramm Zucker, einigen Nelken und etwas ganzem Zimmt auf, läßt ihn auskühlen, gießt ihn durch ein Sieb auf die Pflaumen, welche reichlich damit bedeckt sein müssen, bindet den Topf mit Papier zu, setzt ihn in ein Casserol mit soviel kaltem Wasser, daß es über die Hälfte der Höhe des Topfes reicht, bringt dasselbe langsam zum Kochen, läßt es eine halbe Stunde fortkochen, nimmt das Casserol dann vom Feuer, läßt den Topf mit den Pflaumen darin erkalten und stellt ihn gut abgewischt an einen kühlen Ort. Nach 4—6 Tagen gießt man den Essig ab, siedet ihn zu einem dicklichen Syrup ein, gießt ihn ausgekühlt über die Früchte und wiederholt das Einkochen nochmals, falls der Essig sich wieder verdünnen sollte. Reicht er nicht mehr hin, die Pflaumen zu bedecken, so setzt man beim Einkochen noch etwas Essig und Zucker zu und überbindet den Topf zuletzt mit Blase.

Pflaumen in Essig und Rothwein einzumachen. 3 Kilogramm große, reife Pflaumen werden mit einem Tuch abgewischt, nach Belieben auch ausgekernt, vom Stiel befreit und in eine Schüssel gelegt; hierauf läutert man 1 1/2 Kilogramm Zucker in 3/4 Liter feinem Essig, gießt diesen heiß über die Früchte und läßt sie zugedeckt über Nacht stehen. Am folgenden Tage werden sie auf einen Durchschlag geschüttet und gut abgetropft, während man den Essig aufkocht, 1/2 Liter guten Rothwein, 16 Gramm ganzen, feinen Zimmt und 8 Gramm Nelken hinzuthut und die Pflaumen flüchtig einmal darin aufwallen läßt, herausnimmt und mit der erkalteten Flüssigkeit übergießt. Am dritten Tage wiederholt man das Aufkochen des Essigs und Rothweins, legt die Früchte nochmals einen Augenblick hinein, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Büchsen, siedet die Flüssigkeit noch etwas ein, schüttet sie nach dem Erkalten durch ein Sieb über die Pflaumen und überbindet die Büchsen mit Blase.

Pflaumen, geschmorte, einzumachen. Man kernt recht reife und gute Pflaumen aus, thut sie in ein irdenes, glasirtes Casserol, deckt sie zu und schmort sie in ihrem eigenen Saft, ohne Zuthat von Zucker; währenddem erwärmt man die Einmachegläser, indem man sie schon vor dem Anzünden des Feuer in die Ofenröhre stellt und allmählich beim Kochen der Pflaumen sehr heiß werden läßt. In diese erhitzten Gläser füllt man die kochendheißen geschmorten Pflaumen, streut eine Lage gestoßenen Zimmt darüber, überbindet sie sogleich mit Blase und bewahrt sie nach dem Erkalten an einem kühlen, trockenen Ort auf, wo sie sich einige Monate lang gut und wohlschmeckend erhalten.

Pflaumen, getrocknete, in Cognac einzumachen. Hierzu eignen sich nur französische getrocknete Pflaumen, sogenannte Katharinenpflaumen, von der vorzüglichsten Sorte; man wäscht etwa 1 Kilogramm derselben in kaltem Wasser, läßt sie ablaufen, legt sie zwei bis drei Tage in leichten Weißwein, damit sie völlig ausquellen, tropft sie auf einem Siebe ab, schichtet sie mit dazwischengestreutem gestoßenem Zucker, etlichen Stückchen feinem Zimmt und einigen Nelken in Einmachegläser, gießt soviel guten Cognac darauf, daß die Früchte reichlich bedeckt sind, bindet Wachspapier und Blase darüber und läßt die Gläser erst einige Tage in der Sonne stehen, bevor man sie aufbewahrt.

Pflaumen in Honig einzumachen. Man füllt ein kleines sauberes Fäßchen mit recht reifen, ausgekernten Pflaumen, streut hin und wieder etwas gestoßenen Zimmt und ein wenig gestoßene Gewürznelken dazwischen, schüttet dann soviel gut geklärten, unverfälschten Honig darüber als das Fäßchen irgend annimmt, schlägt den Deckel möglichst fest auf das Fäßchen, wälzt es tüchtig hin und her, legt es in den Keller, dreht es täglich um und läßt es uneröffnet einige Monate stehen, worauf man die ausgezeichnet wohlschmeckenden Pflaumen in Gebrauch nimmt. Diese Art, Pflaumen einzulegen, ist namentlich in den Ostseeprovinzen und in Rußland üblich, wo man trefflichen Honig in Fülle hat.

Pflaumen mit Senf einzumachen. 3 Kilogramm reife, frische Pflaumen werden mit einem

Tuche abgerieben und die Stiele zur Hälfte abgeschnitten; hierauf kocht man 1 1/8 Liter guten Essig mit 1/2 Kilogramm Zucker, nimmt den Schaum fleißig ab, thut 6 Gramm ganzen Zimmt und 6 Gramm Nelken hinzu, legt die Pflaumen nach und nach, nicht zu viele auf einmal, in den kochenden Essig, läßt sie einige Minuten darin, bis einzelne aufzuplatzen beginnen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus auf eine flache Schüssel, legt sie nach dem Auskühlen in einen Steintopf, deckt einen Leinwandbeutel von der Größe des Topfes, mit 80—90 Gramm Senfsamen gefüllt, oben darüber, siedet den Essig noch etwas ein, schüttet ihn kochend über die Pflaumen, bindet den Topf nach dem Erkalten zu, wiederholt das Aufkochen und Abschäumen des Essigs nach vier bis sechs Tagen, gießt ihn dann kalt auf die Früchte, überbindet den Topf mit Blase und bewahrt ihn auf.

Pflaumen in Zucker einzumachen, s. auch Pflaumen in Dampf oder Dunst einzumachen. Große, völlig reife, aber noch feste Pflaumen werden ausgekernt, nach Belieben auch geschält; auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte rechnet man 125 Gramm Zucker, klärt denselben mit sehr wenig Wasser, kocht ihn zu einem dicklichen Syrup, thut die Früchte hinzu, schüttelt und schwenkt sie tüchtig um, rührt aber nicht mit dem Löffel darin, damit sie nicht zerfallen, läßt sie eine kurze Zeit in dem Syrup dünsten, füllt sie noch heiß mit dem Schaumlöffel in die Gläser, siedet den Saft ein wenig ein, gießt ihn gleichmäßig vertheilt über die Pflaumen, so daß die Flaschen bis auf einen 2 Centimeter breiten Raum gefüllt sind, schüttelt die Früchte etwas zusammen und läßt sie über Nacht, mit Papier zugedeckt, auskühlen. Am folgenden Morgen bedeckt man sie mit einem doppelten, genau darauf passenden, mit Rum getränkten Papier, zerläßt schwarzes Pech und gießt dasselbe halb ausgekühlt erst am Rand herum in die Flaschen, schüttet dieselben dann über und über voll und zieht das Pech mit einem feuchtgemachten Hölzchen über den Glasrand weg, läßt es erstarren und taucht zuletzt die Flaschen nochmals in den wieder erwärmten Pechtopf, wie man die Weinflaschen zu verpichen pflegt; dann hebt man das sich auf diese Art sehr gut conservirende Eingemachte an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Pflaumen-Gelée. Recht reife, ausgesteinte Pflaumen thut man in einen Steintopf, stellt denselben in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt die Früchte so lange kochen, bis aller Saft herausgezogen ist; dann nimmt man auf jedes 1/2 Kilogramm des durchgeseihten Saftes 250 Gramm Zucker, taucht ihn in Wasser, läutert ihn, gießt den Saft hinzu und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen zu Gelée erstarrt, füllt ihn in Gläser, läßt ihn erkalten und überbindet die Gläser mit Blase.

Pflaumen-Käse. Man schält sehr reife, gute Pflaumen, nimmt die Kerne heraus, dünstet sie im eigenen Saft, bis sie weich genug sind, um durch ein Sieb gestrichen zu werden, mischt auf jedes 1/2 Kilogramm des Fruchtbreis das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker hinzu und kocht Beides zusammen in einem Messingkessel unter beständigem Umrühren, bis die Masse sich vom Löffel ablöst; dann gießt man sie in Suppenteller oder Untertassen, die zuvor in kaltes Wasser getaucht worden sind, läßt sie auskühlen, stürzt sie auf papierbelegte Bleche, trocknet sie noch ein wenig in einer lauwarmen Röhre aus, wickelt sie in feines Papier und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

Pflaumen-Kaltschale. 1/2 Kilogramm recht reife schöne Pflaumen thut man in einen Steintopf, bestreut sie mit 125 Gramm Zucker und gießt 1/4 Liter Wasser darüber, worauf man den Topf mit Papier überbindet und in ein Casserol mit kochendem Wasser stellt, welches so lange im Kochen erhalten werden muß, bis die Pflaumen völlig weich sind. Man stellt sie dann bis zum nächsten Tage oder mindestens einige Stunden bei Seite, läßt die Früchte erkalten und reibt sie durch ein Sieb; die Kerne schlägt man auf und kocht sie nebst dem Rückstand von den durchgestrichenen Pflaumen, einigen Stückchen Zimmt, zwei Nelken und 1/4 Liter Wasser eine reichliche Viertelstunde lang, seiht die Flüssigkeit zu dem Fruchtbrei, fügt 1/2 Liter Rothwein, ebensoviel Wasser und den nöthigen Zucker hinzu, mischt Alles gut durch einander, läßt es erkalten und richtet die Kaltschale über zerbrochenem Zwieback oder gerösteten Mundbrodscheiben an.

Pflaumen- oder Zwetschen-Knödel auf österreichische Art. Man läßt ein Hefenstück von 16 Gramm aufgelöster Preßhefe mit einer Obertasse lauer Milch, etwas Zucker und Mehl in einem Töpfchen aufgehen, rührt dann 30 Gramm Butter mit drei Eidottern zu Schaum, thut reichlich 1/2 Liter Mehl, etwas Salz und das Hefenstück hinzu, arbeitet den Teig gut durch einander, zieht den Schnee der drei Eiweiße darunter, läßt ihn aufgehen, formt Klöße daraus, steckt in jeden eine ausgekernte frische Pflaume und kocht sie nach nochmaligem Gehen in siedendem Salzwasser, um sie mit brauner Butter aufzugeben.

Pflaumen-Kreide auf ostpreußische Art. Sehr reife Pflaumen werden ausgekernt, von den Stielen befreit, ohne Wasser und Zucker in einem großen Casserol über gelindem Feuer unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brei gekocht, dann in eine Pfanne oder einen Steintopf geschüttet und nach dem Erkalten in einen Ofen gestellt, der viel Oberhitze hat, so daß alle flüssigen Theile vollends verdampfen und obendarauf eine Kruste bäckt.

Pflaumen-Kuchen von Blätterteig. Am gewöhnlichsten bereitet man denselben von Hefen-

teig, doch auch zuweilen von Blätterteig oder Mürbteig; man rollt den Blätterteig, wozu man z. B. 1/2 Kilogramm Mehl, 375 Gramm Butter, eine Obertasse kaltes Wasser, einige Löffel Rum und ein Ei genommen hat, nicht zu dünn aus, versieht ihn mit einem Rand, bestreut ihn mit gesiebtem Zwieback oder geriebener Semmel, belegt ihn dicht mit ausgekernten, in Hälften oder Vierteln geschnittenen Pflaumen, die mit der Schale nach unten zierlich reihenweis darauf geordnet werden, streut reichlich Zucker und Zimmt, sowie kleine Butterflöckchen obendarauf und bäckt den Kuchen bei ziemlicher Hitze.

Pflaumen-Kuchen mit Guß. Pflaumenkuchen bedarf eigentlich keinen Ueberguß, da er an und für sich schon saftig genug ist, allein wer einen solchen liebt, möge ihn auf folgende Weise herstellen: 1/3 Liter süßer Rahm, zwei ganze Eier, vier Dotter, einige Löffel Zucker und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone werden tüchtig durcheinandergequirlt und, sobald der Kuchen beinahe gar ist, darübergegossen, worauf man ihn rasch wieder in den Ofen schiebt und noch etwa 10 Minuten backen läßt. — Oder 1/3 Liter fetter saurer Rahm wird mit vier ganzen Eiern, zwei Eßlöffeln Zucker und einem Theelöffel Zimmt mit der Schneeruthe schaumig geschlagen und über den beinahe gargebackenen Kuchen gegossen.

Pflaumen-Kuchen von Hefenteig. Aus 1/2 Kilogramm erwärmtem Mehl und 40—50 Gramm guter, in 1/8 Liter Milch aufgelöster Preßhefe setzt man ein Hefenstück an, läßt dasselbe in der Wärme aufgehen, fügt 70 Gramm Zucker, eine Prise Salz, etwas abgeriebene Citronenschale, zwei Eier und 125 Gramm etwas erweichte Butter hinzu, auch noch ein wenig laue Milch, falls dies nöthig erscheint, und vermischt Alles zu einem ziemlich soliden Teig, den man gut durcharbeitet und mit dem Rührlöffel schlägt, bis er Blasen wirft. Man läßt den Teig zugedeckt im Warmen aufgehen, wirkt ihn nochmals durch, treibt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Blech ziemlich dünn auf, kneipt den Rand ein wenig in die Höhe, stellt den Teig noch eine Zeitlang zum Aufgehen vor den Ofen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und belegt ihn recht dicht mit halbirten oder in Viertel geschnittenen, zuvor etwas erwärmten Pflaumen, streut Zucker und Zimmt, nach Belieben auch etwas geriebenes Mundbrod darüber und legt kleine Butterstückchen darauf, wonach man den Kuchen bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde bäckt.

Pflaumen-Kuchen von Mürbteig. Aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 375 Gramm hineingebröckelter Butter, vier Eidottern, vier Eßlöffeln Weißwein und vier Eßlöffeln Zucker nebst einer Prise Salz wirkt man rasch und leicht einen mürben Teig zusammen, treibt ihn 1 Centimeter stark auf, stürzt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und versieht ihn mit einem Rand, worauf man den Teig mit einer Mischung von geriebener Semmel, gehackten Mandeln und gestoßenem Zucker bestreut und recht dicht, gleichmäßig und zierlich mit halbirten oder in Viertel zerschnittenen Pflaumen belegt. Man streut Zucker und Zimmt sowie einzelne Butterstückchen auf die Oberfläche, überpinselt den Rand mit geschlagenem Ei und bäckt den Kuchen bei guter Hitze.

Pflaumen-Marmelade. Recht reife, fehlerlose Pflaumen werden von Stielen und Kernen befreit, mit sehr wenig Wasser zum Feuer gesetzt, völlig weichgekocht und durch ein grobes Haarsieb gestrichen; auf jedes Kilogramm von dem Fruchtmus nimmt man 750 Gramm gestoßenen Zucker, nach Belieben auch etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, siedet die Marmelade unter beständigem Umrühren dick ein, bis sie breit und schwer vom Löffel tropft, läßt sie erkalten und füllt sie in Steinbüchsen, bedeckt diese mit rumgetränktem Papier und überbindet sie mit Blase.

Pflaumen-Marmelade mit Birnen, auf französische Art. Von guten, saftigen Birnen und recht reifen Pflaumen nimmt man gleiche Theile, etwa von jedem 4—5 Liter, schält erstere und beseitigt das Kernhaus, kernt die Pflaumen aus, thut sämmtliche Früchte untereinandergemischt in einen Kessel oder ein großes Casserol, gießt 1/2 Liter guten Cider hinzu, streut 8 Gramm gestoßene Nelken dazwischen und läßt Alles unter fortdauerndem Umrühren über gelindem Feuer zu einem steifen Brei kochen, den man in Töpfe füllt, nach dem Erkalten mit in Branntwein getauchtem Papier bedeckt und mit Blase überbindet.

Pflaumen-Marmelade mit Hollunderbeeren, auf englische Art. 4 bis 4 1/2 Liter reife schwarze Hollunderbeeren streift man von den Stielen, thut sie in einen glasirten Topf, stellt denselben in ein Gefäß mit siedendem Wasser und läßt das Wasser so lange kochen, bis aller Saft aus den Beeren gezogen ist. Man seiht ihn durch, thut ihn mit 8—9 Liter reifen, ausgekernten blauen Pflaumen, 8 Gramm gestoßenem Zimmt, 8 Gramm gestoßenen Nelken und der feingehackten Schale von einer Citrone in ein großes Casserol, kocht die Marmelade langsam unter fortgesetztem Umrühren recht dick ein, schüttet sie gleich heiß in Steintöpfe, deckt in Branntwein getauchtes Papier darüber und bindet die Töpfe mit Rindsblase zu.

Pflaumen-Marmelade mit Honig, auf russische Art. Recht reife Pflaumen werden mit einem Tuche abgewischt, ausgekernt und in einem Casserol ohne weitere Zuthat unter beständigem Rühren zerkocht, worauf man sie durch ein Sieb streicht und auf jedes 1/2 Kilogramm Fruchtbrei 375 Gramm geläuterten Honig hinzufügt, mit dem man die Marmelade unter fortgesetztem Umrühren steif einsiedet, bis

sie sich vom Gefäß abzulösen beginnt. Man bewahrt sie in gut überbundenen Steintöpfen auf, läßt sie auch hier und da noch im Backofen kurze Zeit von oben übertrocknen.

Pflaumen-Marmelade von geschälten Pflaumen mit Nüssen. Schöne, recht reife Pflaumen werden gebrüht, abgeschält, ausgekernt und gewogen; auf 2 Kilogramm derselben rechnet man 1 Kilogramm Zucker, der mit 3/4 Liter Wasser zu einem dünnen Syrup geläutert wird. In diesen Syrup legt man 9—10 reife, sauber abgewischte welsche Nüsse mit der grünen Schale und läßt sie so lange kochen, bis die Schale etwas weich zu werden beginnt; dann thut man die Pflaumen hinzu und kocht sie unter fortgesetztem Umrühren zu Marmelade, die breit und schwer vom Löffel fällt, füllt dieselbe sammt den Nüssen in Töpfe, belegt sie mit Rumpapier und überbindet sie mit Blase.

Pflaumen-Marmelade mit Orangen. Sehr reife und gute blaue Pflaumen brüht und schält man, schneidet die Kerne heraus, kocht sie in einem glasirten irdenen Casserol oder einem Messingkessel unter immerwährendem Umrühren zu Brei und mißt diesen; auf 2 Liter Fruchtbrei nimmt man 1 Kilogramm Zucker, den man mit etwas Wasser läutert und zum Faden kocht. Während dieser Zeit siedet man zwei gelbe bittere Orangen in Wasser weich, zertheilt sie in Hälften, schabt mit einem Löffel das Mark heraus und hackt die dicke Schale gröblich mit dem Wiegemesser; dann thut man sie nebst dem Pflaumenbrei in den Zucker und kocht die Marmelade ununterbrochen umrührend, bis sie geléeartig durchsichtig aussieht und vom Löffel rutscht. Man füllt sie heiß in die Gläser oder Steinbüchsen, deckt nach dem Erkalten ein in Rum getauchtes Papier darüber und bindet die Büchsen mit Wachspapier oder Blase zu.

Pflaumen-Mehlspeise. Fünf bis sechs altbackene Mundbrödchen schält man ab, schneidet sie in Scheiben, weicht sie in 1 Liter Milch und verrührt sie über dem Feuer zu einem steifen Brei, der sich vom Casserol ablöst; hierauf reibt man 125 Gramm frische Butter zu Schaum, mischt 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, acht Eidotter, eine Prise feingestoßenen Zimmt und 70 Gramm geschälte, feingehackte Mandeln, worunter sich etliche bittere befinden, einen halben Theelöffel Salz und den festen Schnee der acht Eiweiße hinzu und füllt diese Masse in abwechselnden Schichten mit ausgekernten und abgeschälten, eine Stunde mit Zucker und etwas Rum marinirten Pflaumen in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, bestreut die oberste Teigschicht mit Zucker und Zimmt, belegt sie mit Butterstückchen und bäckt die Speise bei guter Hitze 1 1/2 Stunden.

Pflaumen-Mehlspeise von gebackenen Pflaumen. Etwa 6—8 Mundbrödchen werden in Scheiben geschnitten und in Butter auf beiden Seiten gelb geröstet; schon zuvor hat man 1/2 Kilogramm gute, gebackene Pflaumen mit dem nöthigen Wasser, Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale langsam weichgekocht und von den Kernen befreit. Nun legt man in eine gebutterte Form erst eine Schicht Semmelscheiben, dann eine Schicht von den Pflaumen und fährt damit fort, bis die Form dreiviertel voll ist, kocht die Pflaumenbrühe recht kurz ein, quirlt sie nach dem Auskühlen mit 1/2 Liter saurem oder süßem Rahm, vier ganzen Eiern, einigen gestoßenen bitteren Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone und vier Eßlöffeln Zucker, gießt Alles über die Pflaumen und Semmelscheiben, bäckt die Speise eine Stunde bei mäßiger Hitze und giebt sie auf.

Pflaumenmus. Dasselbe wird meistens in ziemlich großen Quantitäten für den Winterbedarf eingekocht und man nimmt die Früchte nur in voller Reife, da man sie ohne Zucker einsiedet; man wäscht die Pflaumen, kernt sie aus und thut sie nach und nach in einen großen Kessel. Größtentheils bedient man sich hierzu kupferner Kessel, wobei darauf zu sehen ist, daß dieselben gut verzinnt sein müssen, aber auch eiserne, gehörig emaillirte Kessel, deren Emaillirung als nicht bleihaltig garantirt ist, lassen sich dazu verwenden. Das Feuer darf nicht zu stark sein, muß aber gleichmäßig brennend erhalten werden, so daß die Früchte unter beständigem Umrühren bis auf den Grund des Gefäßes, wozu sich große hölzerne, unten schaufelartig breiter werdende Spatel am besten eignen, ohne Unterbrechung im Kochen bleiben. Nachdem die Pflaumen so drei Stunden gekocht haben, fügt man auf etwa 50 Liter Früchte ein halbes Schock Wallnüsse sammt der grünen Schale, 20—25 Gramm ganzen, in Stücke geschnittenen Ingwer, ebensoviel Zimmt und ganze Nelken, nach Belieben auch die dünn abgeschälte Schale von einer Citrone hinzu (Viele thun auch einen Löffel Anissamen daran, doch liebt nicht Jeder diesen Beigeschmack) und läßt das Mus mit diesen Zuthaten unter fortgesetztem Umrühren noch drei Stunden sieden — größere Quantitäten müssen 10—12 Stunden kochen. Hat das Pflaumenmus die gehörige Dicke erlangt, so füllt man es sofort in saubere, erwärmte Steintöpfe, streicht die Oberfläche recht glatt und stellt die Töpfe kurze Zeit in eine warme Ofenröhre, um die Oberfläche etwas zu übertrocknen, wodurch sich das Mus besser hält. Nach dem Erkalten bindet man Wachspapier oder Blase über die Töpfe und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf. Schließlich bleibt nur noch zu bemerken, daß man sehr Acht zu geben hat, um das Mus nicht von unten anbrennen zu lassen, was blos durch unausgesetztes Umrühren bis zum Grund und ganz gleichmäßiges, gelindes Unterhalten des Feuers verhütet werden kann; auch darf man das fertige Mus nicht im Kessel auskühlen

lassen, sondern muß es augenblicklich in Töpfe ausfüllen.

Pflaumenmus auf feinere Art, s. Pflaumen-Marmelade.

Pflaumenmus von gebackenen Pflaumen. 1 Kilogramm große und gute gebackene Pflaumen werden gewaschen, mit etwas Zucker, ganzem Zimmt und Citronenschale nebst 3/4 Liter Wasser recht langsam ganz weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen; bisweilen nimmt man auch zu dem Kochen etwas Weißwein hinzu. Man erhält auf diese Art ein sehr wohlschmeckendes Mus, das sich zu Saucen oder zur Füllung von Mehlspeisen trefflich verwenden läßt.

Pflaumenmus-Kuchen. Aus 1 Kilogramm feinem erwärmtem Mehl, 50 Gramm in lauer Milch aufgelöster Hefe, einigen Löffeln Zucker, einer Prise Salz, 150 Gramm Butter, etwas abgeriebener Citronenschale und drei bis vier Eiern bereitet man einen Hefenteig, läßt erst das Hefenstück, dann den gut durchgewirkten Teig gehörig aufgehen, theilt ihn in zwei gleiche Theile und rollt ihn auf einem bemehlten Bret zu zwei gleich großen, dünnen runden Kuchen auf, von denen man einen mit Pflaumenmus bestreicht, das man zuvor mit etwas Weißwein aufgekocht, durchgestrichen und mit Zucker, Zimmt, feingehackter Citronenschale und 70 Gramm geschälten, feingehackten Mandeln tüchtig verrührt hat. Dann deckt man den zweiten Kuchen darüber, drückt die Ränder fest zusammen, rädelt sie mit dem Kuchenrädchen ab, bestreicht die Oberfläche mit Butter oder geschlagenem Ei, läßt ihn am Ofen nochmals aufgehen, streut Zucker und Zimmt darauf und bäckt ihn bei mittlerer Hitze langsam gar.

Pflaumenmus-Sauce. 1/2 Kilogramm Pflaumenmus oder auch nur die Hälfte davon, falls die Sauce für nur zwei bis drei Personen bestimmt ist, wird mit etwas Wasser, Zucker und Citronenschale glatt verkocht, worauf man ein Glas Weißwein hinzugießt und die Sauce durch ein Sieb streicht. Statt des Weines kann man auch ein bis zwei Löffel feinen Rum zu der Sauce thun oder Beides weglassen.

Pflaumenmus-Torte. Aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 375 Gramm Butter, drei Eidottern, vier Löffeln Zucker, vier Eßlöffeln Weißwein und einer Prise Salz bereitet man einen guten Mürbteig (s. d.), läßt ihn einige Zeit im Kalten ruhen, rollt den größeren Theil des Teiges zu einem Tortenboden auf, bestreicht denselben dick mit Pflaumenmus, welches mit Zucker, Zimmt, Citronenschale, Wasser und Weißwein aufgekocht und durchgestrichen worden ist, oder auch mit Pflaumen-Marmelade, legt ein Gitter von Teigstreifen darüber, setzt ringsherum einen 2 Centimeter hohen Rand auf, überpinselt Rand und Gitter mit geschlagenem Ei und bäckt die Torte eine Stunde bei mittlerer Hitze.

Pflaumenmus-Törtchen. Aus zwei Messerrücken stark ausgerolltem Blätterteig sticht man mit einem Weinglase runde Scheiben aus, drückt dieselben in butterbestrichene kleine Tortenförmchen, überstreicht sie mit einem Löffel Pflaumenmus, schneidet mit dem Kuchenrädchen aus noch dünner ausgerolltem Teig ganz schmale Bändchen, von denen man ein Gitter über die Törtchen legt, bepinselt dieses Gitter wie den Rand der Törtchen mit geschlagenem Ei, stellt die Formen auf ein Blech und bäckt die Törtchen bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde.

Pflaumen-Pastilla, russische, s. Pastilla.

Pflaumen-Sauce. 1/2 Kilogramm schöne, reife Pflaumen werden gewaschen, ausgesteint, mit etwas Wasser, einem Theil der aufgeschlagenen, gröblich gestoßenen Kerne, 125 Gramm Zucker und einigen Stückchen ganzem Zimmt und Citronenschale sehr weichgekocht und durch ein Sieb gerieben, worauf man die Sauce aufs Neue zum Kochen bringt, einen Kaffeelöffel Kartoffelmehl oder Arrowroot in 1/4 Liter Rothwein glattrührt und nebst einem Stückchen frischer Butter und einer Messerspitze Salz mit der Sauce verkochen läßt.

Pflaumen-Sauce von getrockneten Pflaumen. 1/2 Kilogramm gute gebackene Pflaumen wäscht man sauber ab, setzt sie mit reichlichem Wasser, etwas Zucker, Zimmt und Citronenschale in einem zugedeckten Casserol zum Feuer und kocht sie ganz langsam weich, streicht sie durch und bringt sie nochmals zum Kochen, um sie so oder mit einem Glase Weißwein vermischt zu Tisch zu geben.

Pflaumen-Strudel. Nachdem man einen gewöhnlichen Strudelteig aus 250 Gramm feinem Mehl, etwas Butter, ein bis zwei Eiern, einer Prise Salz und einer halben Tasse lauwarmem Wasser bereitet, der eine halbe Stunde unter einer gewärmten Schüssel geruht hat und dann aufgerollt und möglichst fein ausgezogen worden ist, bestreicht man denselben mit einer schaumig gerührten Mischung von 30 Gramm Butter, vier Eidottern und 3/8 Liter saurem Rahm, legt ausgesteinte, in kleine Stücke geschnittene Pflaumen darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, rollt den Strudel zusammen, überpinselt ihn mit fettem süßem Rahm und bäckt ihn, schneckenartig zusammengedreht, in einem gebutterten Casserol.

Pflaumen-Suppe. Man bereitet eine hellbraune Mehlschwitze von 70 Gramm Butter und zwei bis drei Löffeln Mehl, verkocht dieselbe mit 1/4 Liter siedendem Wasser, fügt einige Stückchen Zimmt und 1—1 1/2 Liter reife, ausgekernte Pflaumen hinzu und kocht diese langsam unter öfterem Umrühren zu Brei, den man durch ein Sieb streicht. Hierauf versüßt man die Masse mit Zucker, verdünnt sie mit gleichen Theilen Rothwein und Wasser und bringt sie abermals zum Kochen, wobei man eine Anzahl

recht große, ausgekernte Pflaumen mit darin weichdünstet und die Suppe dann sofort aufgiebt. — Auf andere Weise kann man Pflaumen-Suppe bereiten, indem man etwa 1 1/2—2 Liter ausgesteinte Pflaumen mit 2 Liter Wasser, etwas Zimmt, Citronenschale und vier bis fünf zerbrochenen Zwiebacken oder sechs bis acht in Butter gerösteten Semmelscheiben weichkocht, die Suppe durchstreicht, mit Zucker und einigen Gläsern Rothwein nochmals aufkocht und über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet. Auf ganz dieselbe Art stellt man auch eine wohlschmeckende Suppe aus getrockneten Pflaumen her.

Pflaumen-Tartelettes oder **Pflaumen-Törtchen.** Aus feinem Mürbteig (s. d.) rollt man eine zwei Messerrücken starke Platte auf, sticht mit einer Blechform oder einem Weinglase runde Scheiben davon aus und drückt dieselben entweder in butterbestrichene Tortenförmchen oder kneipt mit Daumen und Zeigefinger ringsherum einen 2 Centimeter hohen Rand in die Höhe, den man mit einer kleinen Blechzange faltig einkerbt und mit einem Papierstreifen umbindet. Man füllt die Törtchen mit geschälten oder ungeschälten, in Hälften zerschnittenen, ausgekernten Pflaumen, bestreut dieselben dicht mit Zucker und Zimmt und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze.

Pflaumen-Tascherl, österreichische. Aus drei bis vier Eiern, dem nöthigen Mehl, ein wenig frischer Butter und Salz macht man einen festen Nudelteig, rollt denselben einen Messerrücken stark aus, läßt ihn mit einem Tuch zugedeckt etwas übertrocknen und schneidet ihn in handbreite Streifen, die man mit geschlagenem Ei überstreicht und in gleichmäßigen Entfernungen mit haselnußgroßen Häufchen von Pflaumenmus belegt. Dann schlägt man die Streifen in der Mitte über einander, drückt die Ränder fest zusammen, schneidet die einzelnen Tascherl mit dem Kuchenrädchen ab, kocht sie einige Minuten in siedendem Salzwasser, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, bestreut sie mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel und gießt etwas hellbraun gemachte Butter darüber.

Pflaumen-Torte. Man bereitet einen guten Mürbteig aus 625 Gramm feinem Mehl, 1/2 Kilogramm frischer, harter, in kleinen Stückchen zu dem Mehl gebröselter Butter, 90 Gramm Zucker, 4 Gramm Zimmt, einer Prise Salz, einem Löffel feinem Rum und einem knappen Weinglase kaltem Wasser, wirkt den Teig leicht und rasch zusammen und rollt die größere Hälfte desselben zu einer 1 Centimeter starken runden Platte auf, die man in ein Tortenblech legt und mit dem Rücken der Hand fest hineindrückt. Hierauf brüht und schält man eine Anzahl recht schöner, reifer Pflaumen, schneidet die Kerne heraus, wälzt die Früchte in gestoßenem Zucker und belegt die Torte dicht damit, flicht ein Gitter von Teigstreifen darüber, legt einen Rand ringsherum, streut Zimmt über die Pflaumen und läßt die Torte bei mittlerer Hitze eine reichliche Stunde backen.

Pflaumen-Torte von getrockneten Pflaumen. 1/2 Kilogramm Katharinenpflaumen werden gewaschen und in ganz wenig Wasser so lange gedünstet, bis die Kerne sich herausdrücken lassen, worauf man eine halbe Flasche Weißwein, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone und 200 Gramm Zucker hinzuthut und die Pflaumen fest zugedeckt ganz langsam vollends weichkocht. Dann streicht man sie durch ein feines Sieb, läßt sie erkalten, bereitet währenddem einen Tortenboden von Mürbteig, besiebt ihn mit gestoßenem Zwieback, breitet das mit der dicklich eingekochten Brühe vermischte Mus darüber aus, macht ein Teiggitter darüber, setzt einen Rand um die Torte und bäckt sie eine gute Stunde.

Pflaumen-Torte mit Guß. Nachdem man rasch und geschickt einen mürben Teig aus 1/2 Kilogramm Mehl, 300 Gramm kleingeschnittener Butter, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, einem frischen Dotter und acht hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Dottern, etwas Salz und einem Glase Weißwein zusammengewirkt hat, stellt man ihn erst eine Zeitlang kalt, treibt die größte Hälfte davon zu einem 1 Centimeter starken Tortenboden auf, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit einer Schicht gestoßenem Zwieback und belegt ihn dicht mit halbirten, ausgekernten, mit Zucker, Zimmt und abgeriebener Citronenschale vermengten Pflaumen, worauf man ein Teiggitter darüber anbringt, einen Rand um die Torte legt, beides mit Ei bestreicht und die Torte in den mäßig heißen Ofen stellt. Man quirlt nun 1/2 Liter dicken sauren oder auch süßen Rahm mit vier Dottern, zwei ganzen Eiern, 125 Gramm Zucker, etwas Zimmt, vier gestoßenen Zwiebacken, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und dem Schnee von vier Eiweißen zusammen, gießt dies über die Torte, nachdem sie eine halbe Stunde gebacken hat, streicht den Guß glatt, und läßt die Torte noch eine halbe Stunde damit backen.

Pflaumen in Zucker zu trocknen. Große, recht reife, blaue Pflaumen werden, wo möglich ohne sie zu brühen, abgeschält, mit einem spitzigen Hölzchen ausgekernt, in ein Casserol geworfen, worin man 1 Kilogramm Zucker bis zum Flug geläutert hat, fünf- bis sechsmal darin aufgekocht, vom Feuer genommen, mit Papier zugedeckt und 24 Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Dann läßt man sie auf einem Sieb ablaufen, drückt sie platt, legt je zwei oder drei über einander, bestreut sie dicht mit gestoßenem Zucker, trocknet sie in einer lauwarmen Ofenröhre, wiederholt am folgenden Tage das Bestreuen mit dem Zucker, wendet

die Früchte um, trocknet sie auch von der anderen Seite und bewahrt sie dann in mit Papier ausgelegten Schachteln auf.

Pfund-Kuchen. 1/2 Kilogramm Butter wird mit zwölf Eidottern zu Schaum gerührt, nach und nach 1/2 Kilogramm Zucker, 1/2 Kilogramm Mehl und 250 Gramm gereinigte Corinthen hinzugefügt und der Teig eine volle Stunde gerührt, worauf man den Schnee der Eiweiße darunterzieht und den Kuchen eine Stunde lang bei mäßiger Hitze in einer gebutterten Form bäckt.

Pfund-Torte. Nachdem man 1/2 Kilogramm frische Butter ausgewaschen, rührt man sie zu Schaum, thut allmählich acht ganze Eier, acht Dotter, 1/2 Kilogramm Zucker, 16 Gramm Zimmt, 12 Gramm gestoßene Nelken, 125 Gramm feingeschnittenes Citronat, einen gehäuften Theelöffel Salz und 1/2 Kilogramm sehr feines trockenes Weizenmehl hinzu, rührt den Teig eine Stunde lang gleichmäßig nach einer Seite hin, füllt ihn in eine mit einer Dille versehene, gut gebutterte und mit Zwieback ausgesiebte Form und läßt die Torte bei mittlerer Hitze langsam 1 1/4 Stunde backen. — Oder: Zu 1/2 Kilogramm schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach löffelweise 1/2 Kilogramm gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale von zwei Citronen oder Orangen, 1/2 Kilogramm trockenes Mehl, acht Eidotter, eine Prise Salz, ein Glas feinen Wein oder Cognac und den festen Schnee der Eidotter, nach Belieben auch 1/2 Kilogramm gereinigte Corinthen oder 250 Gramm gestoßene Mandeln, schlägt die Mischung eine halbe Stunde tüchtig und bäckt die Torte in einer mit gebuttertem Papier ausgelegten Form 1 1/2—2 Stunden, wobei man durch Einstechen mit einem spitzigen Hölzchen versuchen muß, ob die Torte durchgebacken ist oder nicht.

Pickles-Sauce. Man bedarf hierzu entweder einer recht kräftigen braunen Coulis oder einer mit brauner Mehlschwitze verdickten Kraftbrühe, die man mit etwas Muskatblüthe, Nelken und Pfefferkörnern würzt, eine Viertelstunde damit kochen läßt, durchseiht, aufs Neue zum Kochen bringt und mit einem Löffel Senf nebst einigen Löffeln mixed pickles noch eine kurze Zeit durchkocht, worauf man sie zu Rindfleisch, Hammelfleisch oder Wild servirt.

Pickles, süße, auf amerikanische Art. 3—4 Kilogramm feine Tafelpflaumen, wie Damascenerpflaumen oder Reineclauden, oder auch Pfirsiche, Kirschen, Birnen oder geschälte, vom Kernhaus befreite Aepfel werden in einen tiefen Steintopf geschichtet, wobei man 2 Kilogramm gestoßenen Zucker, 30 Gramm feinen ganzen Zimmt und 30 Gramm Gewürznelken dazwischenstreut und fast 3/4 Liter feinen Weineßig darübergießt. Hierauf stellt man den Topf in ein großes Casserol mit siedendem Wasser, welches über die halbe Höhe des Topfes heraufreichen muß, und erhält das Wasser im Kochen, bis der Zucker völlig aufgelöst und der Saft aus den Früchten gezogen ist. Man stellt nun den ausgekühlten Obsttopf an einen kühlen Ort, schüttet am nächsten Tage den Saft ab, siedet ihn auf und gießt ihn wieder über die Früchte, was man sechs bis sieben Tage hintereinander wiederholt, bis die Haut der Früchte hart und durchsichtig aussieht. Dann läßt man dieselben eine Woche ruhig stehen und nach Verlauf dieser Zeit nimmt man sie einzeln heraus, legt sie in Töpfe oder Büchsen ein, seiht den Syrup durch, kocht ihn nochmals auf und füllt ihn über die Früchte, die man mit einem in Brandy getauchten Papier bedeckt und mit Blase überbindet. Auf solche Art eingemachtes Obst schmeckt vorzüglich und hält sich an einem kühlen, trockenen Orte viele Jahre lang vortrefflich.

Pie, s. auch Pastete. Die in England und Amerika so beliebte, fast nie auf dem Tisch fehlende, warme Pastete von Fleisch oder Obst, welche in besonderen, mit Teig ausgefütterten und mit einem Teigdeckel versehenen Pie-Schüsseln gebacken wird. Zu den Fleisch-Pies bereitet man häufig einen etwas ordinäreren Teig aus feingehacktem, von allen Häuten sorgsam befreiten, rohen Rindsfett, welches man anstatt der Butter mit dem Mehl vermischt und nebst etwas Salz und kaltem Wasser zu einem Teig verarbeitet, der mehrfach ausgetrieben und wieder zusammengefaltet wird, bevor man ihn dünn aufrollt und zum Rand und Deckel zerschneidet. Zu Obst-Pies verwendet man hingegen meist den sogenannten puff-paste und short-paste oder gewöhnlichen Blätterteig, s. auch Pasteten-Teig zu englischen Pies und Pasteten-Teig zu englischen Obst-Pies. Ueber alle einzelnen Arten von Pies siehe bei den betreffenden Artikeln, wie z. B. Apfel-Pie, Hammel-Pie, Hasen-Pie, Hecht-Pie u. s. w.

Pignatelli, italienische. Man bringt 1/2 Liter Wasser mit 20 Gramm Butter nebst einer Prise Pfeffer und Salz zum Kochen und rührt dann 125 Gramm feines Mehl und 30 Gramm geriebenen Parmesankäse hinzu, kocht das Ganze zu einem steifen Brei, schüttet ihn aus und vermischt ihn, sobald er etwas ausgekühlt ist, mit drei bis vier Eiern und 36 Gramm kleinwürflig geschnittenem, gekochtem, magerem Schinken, formt den Teig auf einem bemehlten Bret zu wallnußgroßen Kugeln oder Klößchen und bäckt sie in kochendheißem Schmalz auf beiden Seiten goldgelb, wonach man sie auf weißem Fließpapier entfettet und mit gebackener Petersilie garnirt, um sie als hors-d'oeuvre nach der Suppe zu serviren.

Pignolen oder **Pingeln,** s. Pinienkerne.

Pillaw oder **Pillau.** Ein orientalisches Gericht oder eigentlich das orientalische Gericht

par exellence, welches man in der Türkei, in Arabien, Persien, Aegypten und Ostindien überall mit gleicher Vorliebe ißt, wenn es auch auf verschiedene Art und Weise zubereitet wird. Ein berühmter Reisender behauptet, der in der Türkei und Arabien bereitete Pillaw sei ein höchst einfaches Gemisch von zu sehr gekochtem Fleisch und zu wenig gekochtem Reis, und im Allgemeinen mag er darin wohl recht haben, allein die vornehmeren Türken verlangen doch etwas Besseres und wissen allerhand Abwechselungen in den täglich auf den Tisch kommenden Pillaw zu bringen; ebenso versteht man sich in Ostindien recht gut auf die Feinschmeckerei.

Pillaw, arabischer. 1 1/2—2 Kilogramm fettes Hammelfleisch von der Brust oder dem Rippenstück zerschneidet man in wallnußgroße Stücke, setzt dieselben in einem Casserol über gelindes Feuer oder in heiße Asche und läßt das Fleisch gut zugedeckt im eigenen Fett dämpfen, bis es braun geworden ist, ohne daß es verbrannt sein darf. Mittlerweile läßt man 1/2 Kilogramm Reis, in reichlichem kaltem Wasser zugesetzt, einmal aufkochen, gießt das Wasser ab, setzt den Reis abermals mit kaltem Wasser übers Feuer, läßt ihn noch einmal zum Kochen kommen und wenige Minuten kochen, seiht das Wasser ab, thut das geschmolzene Fett vom Fleisch an den Reis und dünstet ihn damit unter öfterem Umschütteln noch ein Weilchen durch, bis die Körner ziemlich ausgequollen und trocken sind, worauf man Reis und Fleisch zusammen aufträgt und den Pillaw bei besonders festlichen Gelegenheiten noch mit den Dottern von hartgekochten Eiern und gebratenen Zwiebelscheiben belegt.

Pillaw, gewöhnlicher, im Türkischen der Pillaw des tanzenden Derwisch genannt. Zwei Liter Wasser werden mit einem Eßlöffel Salz zum Kochen gebracht und 1/2 Kilogramm Reis hineingeschüttet, den man ziemlich weich kocht und auf einem Siebe ablaufen läßt, dann in das leere Casserol zurückthut und unbedeckt auf gelindes Feuer stellt, bis alle darin enthaltene Feuchtigkeit daraus verdunstet ist. Hierauf zerläßt man 250 Gramm Butter, schüttet sie über den Reis, verrührt sie ringsherum mit einer Gabel, deckt das Casserol zu, dünstet den Reis noch 6—8 Minuten und giebt ihn auf.

Pillaw, indischer. Man zertheilt entweder 1 1/2 Kilogramm Hammel- oder Lamms-Rippen oder ein fettes junges Huhn in nette Stücke; dann schneidet man drei große Zwiebeln und eine Mangofrucht in kleine Stücke oder nimmt statt letzterer 125 Gramm Sultanrosinen und ein Stückchen Knoblauch, schwitzt Alles in 70 Gramm Butter, mischt zwei Eßlöffel Curry-pulver hinzu, verrührt die Mischung 10 Minuten über dem Feuer, legt das Fleisch hinein, bestreut es mit ein wenig Salz und läßt es drei Viertelstunden langsam dämpfen. Inzwischen wäscht man 250 Gramm Reis, schüttet ihn in ein Casserol mit siedendem Wasser, läßt ihn 5 Minuten lang rasch kochen, gießt ihn ab, verrührt ihn mit 70 Gramm frischer Butter über starkem Feuer, bis er sich zu färben beginnt, thut etwas Cayennepfeffer, einen Eßlöffel Safran-Wasser und 3/8 Liter Fleischbrühe oder Wasser hinzu und dünstet ihn drei Viertelstunden ganz langsam, so daß die Körner zwar völlig weich werden, aber ganz bleiben. Beim Anrichten mischt man einen Eßlöffel Curry-pulver unter den Reis, schichtet ihn auf einer Schüssel auf und belegt ihn mit den Fleischstücken.

Pillaw, persischer. 1 1/2 Kilogramm Hammelfleisch oder 1—2 junge Hühner zerschneidet man in Stücke und dämpft sie über gelindem Feuer mit reichlicher Butter, bis das Fleisch völlig gebräunt ist, ohne irgendwie angebrannt zu sein; man nimmt das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus, erhält es in einem anderen Gefäß mäßig warm und schmort 3—4 feingehackte Zwiebeln in dem übrigen Fett, legt das Fleisch wieder dazu, fügt zwei Handvoll Pistazien, ebensoviel Corinthen, einen Theelöffel gemischtes Gewürz, 1 Kilogramm gewaschenen Reis und 2 Liter kaltes Wasser nebst etwas Salz bei, legt einen Deckel auf das Casserol, verklebt denselben ringsherum mit Brodteig und dämpft den Pillaw in dem hermetisch verschlossenen Gefäß über gelindem Feuer 2—3 Stunden ganz langsam, um ihn schließlich zierlich auf einer Schüssel anzurichten.

Pillaw, türkischer, mit Fisch. Man bringt 1/4 Liter Olivenöl in einem Casserol zum Kochen, fügt dann 1 Liter Wasser und etwas Salz bei und thut, sobald die Mischung aufs Neue kocht, 1/2 Kilogramm gewaschenen Reis hinein, auf den man irgend einen beliebigen gut gesäuberten und mit Salz bestreuten Fisch legt. Nachdem das Gefäß fest zugedeckt ist, läßt man Alles leise kochen, bis sämmtliche Flüssigkeit aufgesogen ist, läßt den Pillaw noch eine Viertelstunde auf dem warmen Herd ziehen, giebt den Reis auf, legt den Fisch darüber und bestreut ihn mit Zimmt.

Pillaw, türkischer, mit Fleisch. Zwei Kilogramm in Stücke geschnittenes Hammelfleisch oder zwei fleischige junge Hühner, auch häufig fünf bis sechs Wachteln werden in einem Casserol mit Wasser und Salz langsam weichgekocht, aus der Brühe genommen und entweder nur warm erhalten oder noch in Butter braun gebraten. In die Fleischbrühe thut man 750 Gramm bis 2 Kilogramm gewaschenen Reis, 125 Gramm Butter, etwa sechs Stückchen Mastixharz, drei bis vier Stücke feinen Zimmt und ein wenig Salz, deckt das Casserol fest zu und läßt den Reis weichdünsten, nimmt ihn vom Feuer, rührt ihn mit einer Gabel um und stellt ihn noch eine gute Viertelstunde auf den warmen Herd, so daß die Körner trocken werden, sich von einander ablösen und dabei gehörig auf-

quellen. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Mitte der Schüssel und den Reis ringsherum.

Pillaw, türkischer, mit Gemüse. Vier bis fünf Früchte der Eierpflanze (Solanum melongena) oder einige Liebesäpfel oder auch 1—2 Bisammelonen werden in Scheiben geschnitten, von den Samenkörnern befreit, in Salzwasser einmal aufgekocht und auf einem Siebe abgetropft, während man einige feingehackte Zwiebeln in 375 Gramm Butter hellbraun schwitzt. Dann thut man die Scheiben der Eierpflanze, Tomaten oder Bisammelone hinzu, dünstet sie kurze Zeit mit den Zwiebeln, gießt 1½ Liter heißes Wasser an, würzt mit Salz, Pfeffer, einigen Mastixstücken und einer Prise Safran, schüttet 750 Gramm gewaschenen Reis in die kochende Flüssigkeit, läßt ihn langsam ausquellen, dann auf dem heißen Herd übertrocknen und giebt den Pillaw auf.

Pillaw, türkischer, mit Muscheln. Zwei bis drei feingehackte Zwiebeln werden in ¼ Liter Olivenöl gebräunt, wobei man sie von Zeit zu Zeit umrührt; dann fügt man einige, in Viertel zerschnittene Liebesäpfel, drei bis vier Dutzend geöffnete, gehörig gesäuberte Muscheln in ihren Schalen, 3 Liter Wasser und etwas Salz hinzu, bringt Alles zum Kochen, schüttet ½ Kilogramm gewaschenen Reis hinein, deckt das Gefäß fest zu, läßt den Pillaw langsam eine halbe Stunde kochen und noch beinahe ebenso lange auf dem heißen Herd stehen, damit der Reis trocken wird und ordentlich ausquillt, worauf man das sehr pikante und wohlschmeckende Gericht auftischt.

Pilze oder Schwämme, franz. champignons, engl. mushrooms. Die zahlreichen eßbaren Pilze bilden wegen ihres außerordentlich reichen Stickstoffgehalts ein treffliches Nahrungsmittel für den Menschen, ja man behauptet sogar, daß sie durchschnittlich dieselben Nährsalze wie das Fleisch enthalten, weshalb die Pilzbrühen im Geschmack auch eine auffallende Aehnlichkeit mit der Fleischbrühe besitzen. Jedenfalls geben sie eine sehr angenehme und pikante Abwechselung für den Tisch und es ist nur zu beklagen, daß ihre Vorzüge nicht genügend gewürdigt werden, weil zu Wenige die wirklich guten und eßbaren Pilze kennen und deshalb nur einzelne Arten sammeln oder kaufen aus Furcht vor den Giftpilzen. Mit einiger Vorsicht kann man sich indessen leicht genug vor diesen sichern, wenn man z. B. folgende Regeln beobachtet: Man vermeide alle Pilze von bläulicher, grünlicher und rother Farbe, sowie solche, die an sumpfigen und morastigen Orten wachsen; ferner koche man alle Pilze, bevor man sie zubereitet, mit Wasser ab und gieße das Wasser weg, wodurch selbst verdächtigen und schädlichen Pilzen die giftigen Bestandtheile entzogen werden, denn die bisher verbreitete Ansicht, daß eine zu den Pilzen beim Schmoren gelegte, geschälte Zwiebel durch Schwarzwerden das Vorhandensein giftiger Pilze anzeige, hat sich als unzuverlässig erwiesen. Nach der großen Verschiedenheit ihrer Gestalt theilt man die Pilze in Kugelpilze, welche in ihrem Inneren die Sporen entwickeln, wie z. B. die Trüffeln; in einfache oder korallenartig verzweigte Keulenpilze, bei denen die Sporenschicht oder das Fruchtlager die ganze Oberfläche umgiebt, wie z. B. der Ziegenbart, und in Hutpilze, die wiederum in Röhren- oder Löcherpilze, in Blätterpilze und in Stachelpilze zerfallen und die Sporenschicht in dicht an einander gedrängten Röhren oder strahlenförmigen Blättern oder auch an zahlreichen kleinen Stacheln auf der Unterseite des Hutes tragen. Die vorzüglichsten und bekanntesten unter den eßbaren Pilzen sind die Trüffeln, die Champignons, die Stock- und Spitzmorcheln, die Steinpilze, die Mousserons, Stockschwämmchen, Reisker, Brätlinge, Eierpilze und Ziegenbärte, s. d.

Pilze in Blechbüchsen einzumachen. Man verwendet möglichst frischgepflückte und junge, noch geschlossene Pilze von einer der angeführten eßbaren Arten, putzt dieselben sorgfältig, läßt die kleinsten ganz und zerschneidet die größeren in dicke Scheiben, läßt sie in siedendem Salzwasser einmal aufkochen, nimmt sie dann sogleich mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in die Blechbüchsen, wobei man sie fest zusammenrüttelt; hierauf gießt man so viel schwach gesalzenes Wasser darüber, daß es die Pilze bedeckt, läßt einen strohhalmbreiten Raum oben in den Büchsen leer, verlöthet dieselben gut, stellt sie in ein Casserol oder einen Kessel mit siedendem Wasser, kocht sie eine reichliche Stunde darin, hebt den Kessel vom Feuer und läßt die Büchsen darin erkalten, um sie dann abzuwischen, aufzubewahren und beim Gebrauch die Pilze wie frische in Butter zu dämpfen. — Oder man macht in einem Casserol nur jedesmal so viel Wasser kochend, als man zu einer Büchse verwenden kann, läßt die Pilze darin aufwallen, füllt sie in die Büchse und gießt das Wasser darüber, um zur nächsten Büchse aufs Neue etwas Wasser zu kochen und so fortzufahren, bis alle Pilze eingelegt sind, worauf man die Büchsen im bain marie kocht. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Man wäscht die geputzten, möglichst wenig zerschnittenen Pilze nur ganz flüchtig, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, schüttet sie in ein irdenes Casserol, bestreut je 1 Liter solcher geputzter Pilze mit einem Eßlöffel Salz, schüttelt Beides gut durcheinander und stellt das Casserol zugedeckt auf den heißen Herd. Nach Verlauf von etwa 20 Minuten haben die Pilze so viel Feuchtigkeit, als ob Wasser darauf gegossen worden wäre; man schüttelt sie abermals um, läßt sie zugedeckt so lange kochen, bis der Saft zur Hälfte eingekocht ist, füllt die Pilze in die Büchsen, verlöthet letztere und kocht sie eine Stunde im Wasserbad.

Pilze in Butter einzulegen. Die Pilze werden geputzt, gewaschen, auf einem Siebe abgetropft und in reichlicher abgeklärter, siedend gemachter Butter so lange gedünstet, bis die Butter völlig klar hervortritt, worauf man etwas Salz hinzufügt, die Pilze damit durchschwenkt, heiß in Steinbüchsen füllt und am folgenden Tag nach dem Erkalten 2—3 Centimeter hoch mit zerlassener Butter übergießt und mit Blase überbindet. — Oder man schüttelt die sauber geputzten Pilze mit einem Eßlöffel Salz tüchtig durcheinander, stellt sie zugedeckt auf eine mäßig heiße Stelle des Ofens, läßt sie Saft ziehen, nimmt nach 20 Minuten den Deckel ab, läßt den Saft zur Hälfte einkochen und schüttet die Pilze auf ein grobes Haarsieb zum Abtropfen, dünstet sie hierauf in kochender geklärter Butter, bis dieselbe klar hervortritt, füllt sie in Glas- oder Steinbüchsen und verwahrt sie wie oben angegeben.

Pilze in Essig einzumachen. Junge, recht frischgesammelte feste Pilze werden sauber geputzt, gewaschen, in siedendem Wasser mit ein wenig Salz und Essig einige Minuten aufgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft. Hierauf kocht man nicht zu scharfen Weinessig mit Pfefferkörnern, einer Prise Salz, Lorbeerblättern, etwas Estragon und einigen Chalotten 6—8 Minuten lang, läßt ihn auskühlen und gießt ihn durch ein Sieb über die in die Büchsen eingelegten Pilze; nach 4—5 Tagen gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn auf, schüttet ihn ausgekühlt aufs Neue über die Pilze und überbindet die Büchsen mit Blase. — Oder man schichtet die in siedendem Salzwasser überkochten Pilze in die Büchsen, gießt frischen, guten Essig darüber, schüttet nach Verlauf von acht Tagen diesen Essig ab, kocht ihn auf, läßt ihn auskühlen, filtrirt ihn und gießt ihn wieder auf die Pilze, über denen er 1—2 Centimeter hoch stehen muß, worauf man die Büchsen zubindet und aufbewahrt.

Pilz-Coteletten auf russische Art. Frische, geputzte und zerschnittene oder getrocknete Pilze, (von ersteren zwei Teller voll, von letzteren 250 Gramm) werden mit kochendem Wasser gebrüht, auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet, sehr fein gehackt und mit ¼ Liter süßem Rahm, 70 Gramm Butter, vier Eiern, sechs feingehackten Sardellen, zwei kleingeschnittenen, in Butter gelb geschwitzten Zwiebeln, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß nebst einigen Eßlöffeln voll geriebener Semmel vermischt, worauf man die Masse eine halbe Stunde stehen läßt, zu Coteletten formt und auf beiden Seiten in Butter brät, um sie zu Kartoffeln und beliebigem gekochtem oder gebratenem Fleisch aufzugeben.

Pilz-Essenz, s. Soya.

Pilz-Pulver. Etwa 6 Liter große, frische und gesunde, d. h. nicht wurmstichige Pilze, wozu man mehrere Sorten eßbarer Pilze, z. B. Steinpilze und Champignons oder Steinpilze und Eierschwämmchen, Ziegenbärte u. s. w. nimmt, werden gut geputzt, gewaschen und in einem großen Topf mit Wasser, zwei Zwiebeln, etwas Salz, zwei Löffeln gestoßenem weißen Pfeffer, einer großen Prise gestoßenen Nelken und ebensoviel Muskatblüthe über mäßiges Feuer gestellt; während des Kochens schüttelt man den Topf öfters, bis alle Brühe eingedampft ist, und giebt wohl Acht, daß die Pilze nicht anbrennen. Schließlich schüttet man sie auf ein Spansieb, läßt sie bei gelinder Wärme im Ofen trocknen, stößt und siebt sie, hebt das Pulver in wohlverkorkten Fläschchen auf und benutzt es als Würze an allerlei Saucen.

Pilz-Sauce von frischen Pilzen. Am besten passen hierzu Steinpilze, welche man sauber putzt, rasch wäscht und gröblich zerhackt, in einem irdenen Casserol nebst etwas Salz und einer geschälten Zwiebel fest zugedeckt über mäßiges Feuer stellt und unter mehrmaligem Umschütteln so lange kochen läßt, bis das aus den Pilzen tretende Wasser wieder so ziemlich eingekocht ist. Dann thut man etwa 40—50 Gramm Butter und einen halben Theelöffel gestoßenen weißen Pfeffer hinzu, läßt die Pilze eine Viertelstunde langsam in der Butter dünsten, verkocht sie mit weißer Coulis, legirt die Sauce mit zwei Eidottern und würzt sie mit gehackter Petersilie. — Statt der weißen Coulis kann man auch braune nehmen oder braune, mit einer Mehlschwitze verkochte Kraftbrühe, man legirt die Sauce dann jedoch nicht mit Eidottern, sondern thut nur gehackte Petersilie hinzu; man giebt Pilz-Sauce zu gekochtem Rind- und Hammelfleisch.

Pilz-Sauce von getrockneten Pilzen. Man thut eine Handvoll getrockneter Pilze in ein Töpfchen, brüht sie mit kochendem Wasser, schüttet das Wasser aber gleich wieder ab, und hackt die Pilze gröblich mit dem Wiegemesser; inzwischen bereitet man aus einem gehäuften Löffel Mehl und 50 Gramm Butter eine hellbraune Mehlschwitze, läßt die Pilze einige Minuten mit durchschwitzen, gießt zwei Kellen kräftige Fleischbrühe an und verkocht die Sauce unter öfterem Umrühren; nach Belieben kann man auch etwas gehackte Petersilie hinzufügen, doch beeinträchtigt dies eher den angenehm aromatischen Geschmack der Pilze. Solche Pilz-Sauce paßt vortrefflich zu Rind- und Hammelfleisch, Kartoffel- und Mehlklößen, Rindsrouladen u. s. w.

Pilz-Suppe. Ein Teller voll frische Steinpilze oder Champignons werden geputzt, gewaschen, gröblich gehackt und mit etwas Salz im eigenen Saft geschmort, worauf man ein Stück frische Butter, eine Messerspitze weißen Pfeffer und etwas gehackte Petersilie hinzuthut und eine kurze Zeit damit dünsten läßt. Inzwischen bereitet man eine helle Mehlschwitze aus 70 Gramm Butter und zwei Eßlöffeln Mehl, verkocht dieselbe mit 1½ Liter Wasser, in welchem

reichliches Wurzelwerk gekocht worden, zu einer sämigen Suppe, füllt sie über die Pilze und zieht sie zuletzt mit zwei Dottern ab, um sie über gerösteten Semmelwürfeln anzurichten. — Eine ganz besonders kräftige und wohlschmeckende Pilz-Suppe erhält man aus den Reiskern oder Reizkern, lat. Agaricus deliciosus, s. d.; man putzt und zerschneidet einen gehäuften Teller voll davon in Stücke von beliebiger Größe, kocht dieselben in Wasser mit etwas Salz ungefähr eine Stunde lang, seiht die Brühe ab, verdickt sie mit einer hellbraunen Mehlschwitze und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Pilze zu trocknen. Frisch eingesammelte Pilze, unter denen keine wurmstichigen sein dürfen, werden sauber geputzt, aber nicht gewaschen, in mäßig dünne Scheiben geschnitten, auf ein mit starkem Papier belegtes Blech ausgebreitet und unter öfterem Umwenden an der Sonne oder in einer lauwarmen Ofenröhre getrocknet, hierauf in Papiersäcke oder Steintöpfe gefüllt, letztere zugebunden und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt, um sie zu Saucen oder als gewürzige Zuthat zu Braten, zu Dämpffleisch u. dergl. zu verwenden, da sie der Sauce nicht nur einen kräftigen Geschmack, sondern auch eine schöne braune Farbe verleihen.

Piment oder Nelkenpfeffer, Jamaicapfeffer, Neugewürz, englisches Gewürz, franz. piment des Anglais oder poivre de la Jamaïque, engl. pimento, allspice, Jamaica pepper. Die als Küchengewürz allgemein bekannten und beliebten, vor ihrer völligen Reife abgenommenen und getrockneten Beerenfrüchte eines in Westindien heimischen, 6—9 Meter hohen Baumes, der Myrthus pimenta oder Pimenta aromatica, welcher auch in Mexico, Brasilien und Ostindien angebaut wird. Die Pimentkörner sind erbsengroße, runde Steinfrüchtchen, welche graubraun oder röthlichbraun aussehen und mit einem kleinen viertheiligen Kelch oder der Narbe desselben gekrönt sind; sie enthalten inwendig in ein bis zwei Fächern meist zwei runde, glänzend dunkelbraune Samenkörnchen und besitzen einen aromatischen, zugleich an Gewürznelken, Pfeffer und Zimmt erinnernden Geschmack sowie angenehm gewürzhaften Geruch und geben reichliches ätherisches Oel, welches in der Parfümerie und Liqueurfabrikation Verwendung findet. Die beste Sorte Piment kommt aus Jamaica in den Handel, aus Südamerika bringt man neben dem echten Piment noch eine zweite Art, den sogenannten spanischen Piment, welcher aus größeren Früchten von weit schwächerem Geruch und Geschmack besteht und von einigen Spielarten des Pimentbaumes abstammt.

Piment-Butter, englische, s. Butter, Piment-.

Pimpinell- oder **Bibernellkraut,** franz. pimprenelle, engl. pimpernel, lat. Poterium sanguisorba. Eine ausdauernde, in Deutschland auf sonnigen Bergen und Hügeln wildwachsende, zur Familie der Rosaceen gehörende Pflanze, mit wohlriechenden, gefiederten Blättern und rundlichen grünlichen Blüthenköpfchen, welche auch als Küchenkraut angebaut und als Zusatz zu Salaten wie als Suppenkraut benützt wird. Nicht zu verwechseln mit der Pimpinella saxifraga, deren Wurzel medicinische Anwendung gegen Halsweh, Asthma und Heiserkeit findet und einen widerlich scharfen Geruch besitzt.

Pinienkerne, Pingeln, Pignolen oder Zirbelnüsse, franz. pignons, engl. sweet pine kernels. Die Samenkerne von der im südlichen Europa heimischen Pinie, Nuß- oder Zirbelkiefer, lat. Pinus pinea, einem Nadelholzbaum, welcher zur Gattung der Kiefern gehört und 12—15 Meter hoch wird; seine Aeste stehen dolbenförmig, die Nadelblätter sind starr, 12—15 Centimeter lang und die Zapfen sind dick, oval, höckerig, braun und glänzend; jede Schuppe derselben trägt zwei Nüsse oder Samenkerne, welche von einer harten Schale umgeben, länglich, flach, eiförmig, weiß und ungefähr 1½ Centimeter lang sind. Sie schmecken frisch mandelartig und säuerlich süß, werden aber leicht ranzig; man benützt sie zu Backwerken, genießt sie in Frankreich und Italien auch roh oder macht sie in Zucker ein.

Pinien- oder **Pignolen-Krapfel.** Zu dem steifen Schnee von zwei bis drei Eiweißen mischt man 125 Gramm Zucker und 125 Gramm gestoßene oder in Streifen geschnittene Pinienkerne, setzt Häufchen aus der Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei ganz gelinder Wärme.

Pinien- oder **Pignolen-Pudding.** Man rührt 50—60 Gramm Butter zu Schaum, mengt nach und nach vier Eidotter, vier bis fünf Eßlöffel mit Rahm angefeuchtetes, geriebenes Mundbrod, 50 Gramm Zucker, etwas gestoßene Vanille, 70 Gramm länglich geschnittene Pinienkerne, etwas kleingehacktes Citronat und den Schnee der vier Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form, kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbade und servirt ihn mit Chaudeau oder Chocoladen-Crême. — Oder man befeuchtet das geriebene Mundbrod mit Maraschino anstatt Rahm und thut kein Citronat, sondern 125 Gramm gereinigte Corinthen hinzu.

Pinien- oder **Pignolen-Schnitten.** Vier Eiweiße werden zu festem Schnee geschlagen und mit 100 Gramm feingesiebtem Zucker und 200 Gramm streifig geschnittenen Pinienkernen vermengt; dann streicht man diese Mischung zur Hälfte auf Oblaten, läßt sie bei schwacher Wärme kurze Zeit backen, legt mit Aprikosen-Marmelade bestrichene Oblaten mit der bestrichenen Seite darauf und breitet die andere Hälfte des Schnees auf der Oberfläche aus, bäckt das Ganze abermals eine Weile, zerschneidet es in längliche Schnitten und übertrocknet dieselben noch etliche Minuten in dem ausgekühlten Ofen.

Pinien- oder Pignolen-Torte. Sechs Eiweiße werden mit dem Saft einer halben Citrone zu sehr festem Schnee geschlagen, den man mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und 250 Gramm ganz frischen, in dünne Streifen zerschnittenen Pinienkernen vermischt, 2 Centimeter hoch in zwei mit Butter ausgepinselte Tortenbleche füllt, mit Zucker besiebt und bei gelinder Wärme langsam bäckt, worauf man den einen Tortenboden mit feiner Obstmarmelade überstreicht und den zweiten darüber deckt.

Pinkelwurst, Bremer. Man vermischt 1 Kilogramm ausgehäutetes, feingehacktes Rindsnierenfett mit 1 Kilogramm roher Hafergrütze, die nicht zu grob sein darf, würzt die Mischung mit gehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken und Piment, füllt Alles in dicke, saubere Därme, läßt aber dabei den nöthigen Raum zum Ausquellen der Grütze, kocht die Wurst langsam eine halbe Stunde im Kessel, hängt sie nach dem Erkalten und Abtrocknen in den Rauch und kocht sie beim Gebrauch in Bohnensuppe oder Kohl.

Piquante, Sauce, s. Sauce piquante.

Pirogen, russische. Eine Art Pasteten oder Pastetchen, gewöhnlich von Hefenteig, zuweilen aber auch von Nudelteig und Blätterteig, mit Füllung von Fisch, Eiern, Fleisch, Sauerkraut, Pilzen u. dergl., welche zu den russischen Nationalgerichten gehören und entweder zum Frühstück oder Mittags vor der Suppe gereicht werden. Am beliebtesten sind folgende Teige zur Anfertigung von Pirogen: Man setzt ein Hefenstück von ½ Kilogramm Mehl, ¼ Liter lauwarmer Milch oder Wasser und 16 Gramm aufgelösten Preßhefen an, läßt dasselbe aufgehen, schlägt den Teig gehörig durch, fügt Salz, 125 Gramm Butter, zwei Eier und noch soviel Mehl hinzu, daß der Teig recht dick und fest wird und knetet ihn so lange, bis er nicht mehr an den Fingern kleben bleibt. — Oder man kocht ¼ Liter Milch, schüttet dabei 125 Gramm Mehl hinein und rührt den Mehlbrei so lange über dem Feuer, bis er sich vom Gefäß ablöst; dann läßt man ihn in einer Schüssel halb auskühlen, verdünnt ihn mit noch etwas Milch, in der man 16 Gramm Hefen aufgelöst hat, mischt einige weitere Löffel Mehl darunter und stellt Alles an eine warme Stelle zum Aufgehen. Sobald dies geschehen ist, schlägt man den Teig tüchtig mit dem Rührlöffel durch, thut Salz, 125 Gramm Butter, fünf bis sechs Eidotter, noch ½ Kilogramm Mehl und drei zu Schnee geschlagene Eiweiße hinzu, knetet die Masse gut durcheinander und läßt sie aufgehen. — Ein anderer, häufig benützter Teig wird aus ⅜ Liter kalter Milch, einer Prise Salz, drei Eiern, 375 Gramm Butter und 1 Kilogramm Mehl zusammengemischt, zuerst mit den Händen gut zusammengewirkt und dann auf dem mit Mehl besiebten Backbret mit einer hölzernen Keule eine halbe Stunde geschlagen. — Bisweilen macht man auch einen Hefenteig ohne Butter und Eier auf folgende Weise: ½ Kilogramm sehr feines, gesiebtes Weizenmehl übergießt man mit einer Obertasse kochendem Wasser, rührt es gut um, läßt es etwas auskühlen, thut 3—4 Eßlöffel Bierhefen hinzu und stellt es an einen warmen Ort zum Aufgehen. Dann schlägt man den Teig gut mit einem Rührlöffel, mischt einen halben Löffel Salz, 2—3 Eßlöffel Mohn- oder Sonnenblumenöl und noch 375 Gramm Mehl darunter, knetet die Masse gehörig durch, läßt sie nochmals aufgehen, formt sie zu einem großen Pirog oder einer Anzahl kleiner Pastetchen, füllt dieselben und bestreicht die Oberfläche mit heißem Wasser oder Bier, stellt sie noch eine Weile vor den Ofen und bäckt sie; beim Herausnehmen aus dem Ofen überstreicht man sie noch einmal mit Oel. — Die größeren Pirogen formt man entweder länglich-viereckig, indem man eine fingerdick aufgerollte Teigplatte auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, zur Hälfte mit einer Fülle von Fleisch, Reis, Fisch oder Gemüse, auch allen diesen Bestandtheilen zusammen bedeckt und die andere Hälfte der Teigplatte darüber schlägt, wobei man die Ränder mit den Fingern fest zusammendrückt, oder man treibt aus dem Teig zwei gleichgroße runde Platten auf, bestreicht die eine mit der Fülle, deckt die zweite darüber, drückt die Ränder zusammen und beschneidet sie mit einem Kuchenrad. Kleine Pirogen macht man aus abgestochenen Scheiben von Teig ganz wie unsere Pastetchen oder nach Art der Krapfen, auch bäckt man sie in irdenen Formen wie Windbeutel, indem man in die kleinen mit Butter bestrichenen Vertiefungen der Form erst einen Löffel Teig einlegt, auf diesen etwas Fülle und dann wieder einen Löffel Teig thut und die Pirogen so auf beiden Seiten braun bäckt. Kleine Pirogen aus Nudel- oder Hefenteig macht man aus übereinandergelegten, gefüllten und mit dem Kuchenrad zerschnittenen Teigstreifen, wendet sie in Ei und Semmel und bäckt sie in heißer Butter aus.

Pirog mit Eiern. Aus nicht zu dünnem Nudelteige sticht man mit einem Wasserglase runde Scheiben aus, belegt dieselben mit feingehackten, hartgekochten Eiern, die mit Salz und kleingeschnittenem Dill oder Petersilie vermischt sind, biegt die Teigplatten zur Hälfte zusammen, drückt die mit rohem Ei bestrichenen Ränder fest an einander, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Butter auf beiden Seiten braun.

Pirog mit Fisch. Verwendet man frischen Fisch, z. B. Lachs, Stör, Hausen, Zander oder Hecht, so schneidet man denselben in dünne Scheiben, reinigt sie von Haut und Gräten, bestreut sie mit Salz, Gewürz und Zwiebeln und läßt sie so mehrere Stunden mariniren, bevor man sie in Gebrauch nimmt; häufig nimmt man aber auch eingesalzenen oder ge-

räucherten Fisch, den man dann nur in dünne Scheiben zerschneidet und von Haut und Gräten säubert. Man treibt einen der oben angeführten Teige zu einer großen nicht zu dünnen Platte aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bedeckt die eine Hälfte derselben mit kaltem, in Wasser und Butter ausgequelltem Reis, Sago, Gries oder Grütze, gehackten, hartgekochten Eiern, gehackten Zwiebeln, Dill und Petersilie, mit Salz und gemischtem Gewürz bestreut, sowie den Fischscheiben, auf die wiederum eine Schicht von Reis, Eiern und Zwiebeln kommt, schlägt die andere Teighälfte über die Fülle, drückt die mit Ei bestrichenen Ränder mit den Fingern fest zusammen, giebt dem Pirog eine länglich-viereckige Form, läßt ihn noch etwas aufgehen, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback, läßt ihn etwa drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze backen und servirt ihn mit frischer Butter.

Pirog mit Fleisch. Man schwitzt eine gehackte Zwiebel in Butter, thut feingehacktes gebratenes oder gekochtes Fleisch, z. B. Kalbsbraten, Wild, eine in Wasser gekochte Kalbsleber, oder auch Lammfleisch, gekochtes Geflügel, Rindfleisch u. s. w. nebst einigen Löffeln fetter Fleischbrühe hinzu, würzt die Farce mit Pfeffer und Salz, schwitzt sie kurze Zeit mit der Zwiebel durch und läßt sie auskühlen, worauf man sie abwechselnd mit hartgekochten, kleingeschnittenen Eiern in den Pirog füllt und diesen zusammenschlägt und bäckt wie oben angegeben. Ebenso vermischt man die Fleischfarce bisweilen mit weichgekochtem und ausgekühltem Reis oder mit Buchweizengrütze.

Pirog mit Gemüse. Zwei mittelgroße, frische Krautköpfe werden kleingehackt, gesalzen, nach zehn Minuten ausgedrückt, nebst einer gehackten Zwiebel unter fleißigem Umrühren in Butter weichgeschmort, nach dem Auskühlen mit hartgekochten, kleingeschnittenen Eiern und gehacktem Dill vermischt und in einen Pirog gefüllt. — Ebenso kocht man häufig eine Anzahl schöner Möhren in Wasser weich, hackt sie ganz fein und legt sie schichtweise mit kaltem, dickgekochtem Reis und Fischscheiben auf den Pirogenteig. — Oder man schmort eine gehackte Zwiebel in Butter, thut etwa 4—5 reichliche Hände voll Sauerkraut und etwas Pfeffer hinzu, dämpft das Kraut langsam weich, wobei man bisweilen etwas fette Bouillon angießt, brät 750 Gramm frischen, in dünne Scheiben geschnittenen Fisch in Butter braun, mengt ihn unter das Sauerkraut, ebenso 70 Gramm getrocknete, in Wasser aufgekochte und in Butter geschmorte Pilze und schichtet diese Füllung auf den Teig.

Pirog von Hirse. Ungefähr 3/4 Liter guter, sorgsam gelesener Hirse wird mit siedendem Wasser mehrmals gebrüht, in Milch langsam ausgequellt und nach dem Erkalten durch ein feines Sieb gestrichen, worauf man 250 Gramm geklärte Butter und zwei Löffel Hefe darunter mischt, den Teig aufgehen läßt, mit sechs Eidottern, etwas Salz, einigen Löffeln feinem Weizenmehl und dem Schnee der sechs Eiweiße verrührt, gut durcharbeitet, abermals zum Aufgehen hinstellt, zu einer runden Platte aufrollt, mit Fleischfarce belegt, darüber zusammenschlägt, den Pirog mit Ei bestreicht, mit Semmel überstreut und schön braun bäckt.

Pirog von Kartoffeln. Zu 1 Kilogramm gekochter, recht mehliger, durch ein Sieb geriebener Kartoffeln nimmt man 1/2 Kilogramm Mehl, drei Löffel Hefen, vier Eier, eine Obertasse voll geklärter Butter und etwas Salz, mengt Alles gut durch einander, läßt den Teig etwas aufgehen, rollt ihn zu zwei runden Kuchen aus, bestreicht den einen derselben mit Fleischfarce, legt den andern darüber, läßt den Pirog nochmals gehen, überpinselt ihn mit Ei, bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback und bäckt ihn braun.

Pirog mit Pilzen. Ein gehäufter Teller voll frische, gutgeputzte und in Scheiben geschnittene Pilze wird in ein Casserol geschüttet, mit Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und kleingeschnittenem Dill bestreut und über mäßiges Feuer gestellt; sobald die Pilze den Saft von sich geben, thut man ein Stück frische Butter und fünf Eßlöffel fetten, sauren Rahm hinzu, dünstet sie eine Weile damit durch, läßt sie auskühlen und füllt sie auf den ausgerollten Teig; man verwendet sie häufig auch mit dickgekochtem Reis, gehackten harten Eiern, Fisch oder feingehacktem gebratenem Fleisch zusammen, oder mit ausgequellter Grütze vermischt, zur Füllung der Pirogen.

Pirog, süßer. 1 1/2 Kilogramm feines, erwärmtes Mehl werden in eine tiefe Schüssel geschüttet und mit einem Löffel Salz, etwas feingehackter Citronenschale, geriebener Muskatnuß und gestoßenen Cardamomen, 10 Gramm Zucker, drei zerquirlten Eiern, 375 Gramm zerlassener Butter und 60 Gramm in lauer Milch aufgelöster Hefe zu einem ziemlich soliden Teige durchgearbeitet, den man schlägt, bis er Blasen wirft, und dann an einer warmen Stelle zwei Stunden lang aufgehen läßt. Während dieser Zeit kocht man 1/2 Kilogramm Reis in reichlicher Milch mit 125 Gramm Zucker und einer Prise Salz weich, läßt ihn auskühlen und vermischt ihn mit einem gehäuften Theelöffel Zimmt, 70 Gramm geschälten, feingehackten Mandeln, etwas kleingeschnittenem Citronat, sowie dem steifen Schnee von sechs Eiweißen. Hierauf knetet man den inzwischen aufgegangenen Hefenteig gut durch, rollt ihn zu einem fingerstarken, länglichen Kuchen auf, überstreicht diesen mit Eidotter, legt die Reismasse darauf und schlägt den Teig fest darüber zusammen, wobei man dem Pirog eine länglich-viereckige Form giebt; schließlich läßt man ihn noch eine halbe Stunde auf dem

Backblech aufgehen, überstreicht ihn mit geschlagenem Ei, streut Zucker und gehackte Mandeln darauf und bäckt ihn bei gleichmäßiger Wärme 1 1/2 Stunden.

Piropies. Man rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach drei bis vier ganze Eier, eine Prise Salz, einen Eßlöffel Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und einen Teller voll ausgepreßten Quark oder weißen Käse hinzu, verrührt Alles recht glatt und mischt noch soviel feines Mehl unter die Masse, daß man einen ziemlich festen Teig erhält. Diesen rollt man mit untergestreutem Mehl zwei Messerrücken stark auf, zerschneidet ihn in daumenbreite Streifen, die man in schräge Vierecke zertheilt, läßt sie in siedendem Salzwasser fünf Minuten lang kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und giebt sie, mit brauner Butter übergossen, zu Tisch.

Piroski, polnische. 1 Kilogramm geriebener Rahmkäse wird mit 1/2 Kilogramm geriebener Semmel, sechs Eiern, 30 Gramm Zucker, 125 Gramm gereinigten Corinthen, etwas Rahm, Salz, geriebener Muskatnuß und soviel Mehl vermengt, daß ein fester Teig entsteht, den man zu runden Klößen formt, etwas flachdrückt und in heißem Schmalz hellbraun bäckt.

Pistazien, franz. pistaches, engl. pistachio nuts. Die haselnußgroßen, länglichen, unten zugespitzten, mandelartigen Früchte des Pistazienbaumes, lat. Pistacia vera, welcher in Persien, Arabien und Spanien heimisch ist und in Griechenland, Südfrankreich und Unteritalien cultivirt wird. Der Baum wird 6—9 Meter hoch, hat gefiederte Blätter, weißliche Blüthen, und die traubenförmig beisammenstehenden Früchte haben unter einem dünnen, lederartigen Ueberzug, von einer weißen, holzigen Schale und einem röthlichen Häutchen umgeben, einen blaßgrünen, angenehm süß schmeckenden Kern, der viel fettes Oel enthält und ziemlich leicht ranzig wird. Man verwendet die Pistazien wie die Mandeln in der feinen Kochkunst zu feinen Mehlspeisen, Backwerk, Crêmes und Confect; ebenso dienen sie im Orient als Würze der Fleischspeisen, Ragouts, des Pillaw u. dergl.

Pistazien-Auflauf. Man brüht und schält 200 Gramm recht frische Pistazien und stößt sie nebst 6—8 bitteren Mandeln mit ein wenig Milch in einem Marmormörser, schüttet sie in 1 1/2 Liter kochenden Rahm, rührt sie gut damit um und läßt den Rahm dann zugedeckt auskühlen. Hierauf vermischt man 250 Gramm Zucker mit 250 Gramm Reismehl, verrührt Beides mit der durch ein Tuch gepreßten Pistazienmilch zu einer glatten Masse, kocht unter beständigem Umrühren einen steifen Brei davon, schüttet ihn in eine Schüssel und vermengt ihn nach einigem Auskühlen mit 36 Gramm frischer Butter, sechszehn bis achtzehn Eidottern, 90 Gramm feingehacktem Citronat und ein wenig Spinatgrün, zieht den Schnee von vierzehn Eiweißen darunter und bäckt den Auflauf in einer butterbestrichenen Porzellanform langsam eine gute halbe Stunde lang.

Pistazien-Charlotte, kalte. Nachdem man 200 Gramm recht grüne Pistazien gebrüht und geschält hat, stößt man sie mit einigen Löffeln Rahm sehr fein und streicht sie durch ein Haarsieb; nun löst man 45 Gramm Hausenblase in 1/4 Liter warmem Wasser auf, seiht sie durch, mischt die durchgestrichenen Pistazien, 1/4 Liter Rahm und 250 Gramm Zucker hinzu und verrührt Alles, womöglich auf Eis, so lange, bis die Masse zu stocken beginnt. Dann zieht man den festgeschlagenen Schaum von 1 Liter Rahm darunter, füllt Alles in eine Form und stellt sie in kleingeschlagenes Eis. Während die Charlotte erstarrt, schneidet man soviele Biscuitstreifen, als rings um die Form gestellt werden können, fingerbreit nach der Höhe der Form recht nett und sauber zu, überzieht sie auf der einen Seite mit Maraschinoglasur, überstreut sie mit streifiggeschnittenen oder gröblichgehackten Pistazien, legt sie auf Papier und stellt sie zum Trocknen warm. Sobald die Charlotte aus der Form auf eine Schale gestürzt ist, bestreicht man die Biscuits auf der nicht glasirten Seite mit Aprikosenmarmelade, stellt sie neben einander um die Charlotte auf, drückt sie leicht an dieselbe an, garnirt die Crême obendarauf mit eingemachten Früchten und giebt sie zur Tafel, wo sie die Stelle einer Mehlspeise, sowie die einer Torte vertreten kann.

Pistazien-Crême. 125 Gramm Pistazien werden gebrüht, geschält und mit 90 Gramm bitteren Mandeln und sechs Eßlöffeln feinem Rum im Mörser gestoßen; hierauf rührt man zwei Kochlöffel Mehl mit einem Liter kaltem Rahm, sechs Eidottern und 125 Gramm Zucker recht glatt durch einander und schlägt über gelindem Feuer eine Crême daraus, unter welche man die gestoßenen Pistazien nebst 70 Gramm frischer Butter und 70 Gramm gestoßenen süßen Makronen sowie den festen Schnee von acht Eiweißen mischt. Man rührt die Crême noch eine Weile bis zum Erkalten ab und richtet sie auf einer Schale an, wo man sie mit Baisers, Makronen oder Biscuits garnirt. — Oder man stößt 125 Gramm geschälte Pistazien mit etwas Rosen- oder Orangenblüthenwasser, rührt die Masse in 1/2 Liter dicken süßen Rahm, fügt einen gehäuften Eßlöffel Zucker und einen Eßlöffel feinen Cognac oder Rum hinzu und verrührt die Mischung über mäßigem Feuer bis fast zum Kochen, worauf man sie in eine Schale ausschüttet, auskühlen läßt und auf der Oberfläche mit Pistazienstreifchen verziert. — Noch etwas anders ist folgendes Verfahren: Man schält und stößt 250 Gramm Pistazien mit etwas Rahm oder Rosenwasser recht fein, thut sie nebst 125 Gramm Zucker in 3/4 Liter Rahm,

bringt den Rahm zum Kochen, gießt ihn zu sechs gut zerquirlten Eidottern, stellt ihn wieder heiß, schlägt ihn zu einer dickschaumigen Crême, unter die man den steifen Schnee von vier Eiweißen zieht, und richtet die Crême auf einer Schale an.

Pistazien-Eis. Man zerquirlt sechs bis acht Eidotter, schüttet 3/4 Liter kochenden Rahm und 125 Gramm Zucker hinzu, verrührt dies über dem Feuer zu einer dicklichen Crême, gießt dieselbe in eine Schüssel, vermischt sie mit 125 Gramm geschälten und mit etwas Rosenwasser gestoßenen Pistazien sowie ein klein wenig Spinatgrün, seiht die Masse durch ein Sieb und thut sie in die Gefrierbüchse, wo man sie unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten frieren läßt.

Pistazien-Gelée. 200 Gramm geschälte und gestoßene Pistazien werden in 1 Liter Rahm eingerührt, den man unter öfterem Umrühren heiß werden läßt und dann gut zugedeckt eine Stunde zum Auskühlen hinstellt; man mischt einen knappen Theelöffel Spinatsaft hinzu, um dem Gelée eine blaßgrüne Farbe zu geben, ebenso 24 Gramm in Wasser aufgelöste Hausenblase, seiht Alles durch ein Tuch, versüßt die Masse mit 90 Gramm Zucker, stellt das Gefäß auf Eis oder in kaltes Wasser und rührt das Gelée fortwährend um, bis es zu stocken beginnt.

Pistazien-Kuchen. 125 Gramm Pistazien und 125 Gramm Mandeln werden geschält und mit etwas Rosenwasser gestoßen, mit der feingehackten Schale von einer Citrone, 250 Gramm gestoßenem Zucker und dem steifen Schnee von acht Eiweißen vermischt und auf eine dünn ausgerollte Platte von Blätterteig gestrichen, wonach man Zucker darüber siebt und den Kuchen bei mäßiger Hitze bäckt.

Pistazien-Makronen, s. Makronen, Pistazien-.

Pistazien-Milchsuppe. Man brüht und schält 125 Gramm frische Pistazien, stößt oder zerreibt sie mit etwas Rahm in einer Marmorschale, setzt zwei Liter Milch mit ein wenig Vanille zum Feuer, bringt sie langsam zum Kochen, wirft die gestoßenen Pistazien hinein, fügt eine Messerspitze Salz bei und legirt die Milch mit vier bis fünf Eidottern, während man die Eiweiße zu steifem Schnee schlägt, mit Vanillezucker würzt und in kleinen, mit dem Löffel abgestochenen Häufchen auf die in eine Terrine gegossene, kochende Milch setzt. Dann deckt man den Deckel auf die Terrine, damit die Schneeklößchen in dem heißen Dampf gar werden, und giebt die Suppe warm oder kalt, mit geschälten, in feine Streifchen geschnittenen Pistazien bestreut, auf den Tisch.

Pistazien-Pudding. 125 Gramm Pistazien und ebensoviel süße Mandeln werden gebrüht, geschält und unter Hinzufügung von etwas Milch oder Rosenwasser feingestoßen, worauf man sie mit einem Löffel Spinatsaft vermischt und mit 1/2 Liter Rahm und sechs bis acht Löffeln Mehl über gelindem Feuer zu einer Crême abrührt, die man, nachdem sie ein wenig ausgekühlt ist, mit 250 Gramm Zucker, einem Theelöffel Orangenblüthenwasser, vier ganzen Eiern, sechs Eidottern und 125 Gramm zerlassener Butter sowie schließlich dem steifen Schnee der sechs Eiweiße vermischt. Man füllt diese Masse in eine gebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form und bäckt den Pudding drei Viertelstunden, um ihn dann sofort zu Tisch zu geben. — Oder man quirlt 3/4 Liter Rahm, 200 Gramm geschälte und gestoßene Pistazien, sechs ganze Eier und einige Löffel Vanillenzucker gut durch einander, schüttet die Masse in eine mit dünn ausgerolltem Blätterteig gefütterte Form und bäckt den Pudding langsam eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Pistazien-Pudding, kalter. Man brüht und schält 125 Gramm Pistazien, 70 Gramm süße und etliche bittere Mandeln, stößt sie mit ein wenig Orangenblüthenwasser, thut sie in 3/4 Liter süßen Rahm, läßt denselben bis zum Kochen kommen und gut zugedeckt erkalten; dann reibt man an 250 Gramm Zucker die Schale einer Citrone ab, schlägt den Zucker in Stücke, klärt ihn mit einigen Löffeln Rosenwasser und verkocht ihn mit 60 Gramm aufgelöster Hausenblase, worauf man ihn auskühlen läßt, mit einem Löffel Spinatsaft vermengt und zu dem Pistazienrahm thut, der nochmals heiß gemacht und durch ein loses Haarsieb gestrichen wird. Man rührt die Mischung, bis sie sich zu verdicken beginnt, füllt sie in eine mit Mandelöl bestrichene und mit Zucker ausgesiebte Form, läßt den Pudding auf Eis erstarren, stürzt ihn auf eine Schüssel, besteckt ihn mit Pistazienstreifchen und servirt ihn mit Vanille-Sauce oder Rahmschaum, der mit Vanille gewürzt ist.

Pistazien-Scherbet, türkischer. 250 Gramm frische Pistazien werden gebrüht und geschält, worauf man die größten und schönsten heraussucht und bei Seite legt, die übrigen aber unter Anspritzung mit etwas Wasser in einem steinernen Mörser stößt, sehr gut mit 1/4 Liter Rosenwasser verrührt und durch ein sauberes Tuch in eine Glas-Bowle auspreßt; man fügt frisches Wasser, den nöthigen Zucker und etwas kleingeschlagenes Eis hinzu, wirft die zurückgelegten, in Streifen geschnittenen Pistazien hinein und servirt das Getränk.

Pistazien-Stangen. Vier bis fünf Eiweiße werden mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit 125 Gramm geschälten, feingehackten süßen Mandeln, 125 Gramm gehackten Pistazien, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat, einem Theelöffel gestoßenem Zimmt und einer Prise Nelken vermischt und die Masse so lange gerührt, bis sie einen ziemlich soliden Teig abgiebt, aus dem man fingerlange Stangen formt, die man auf Papier setzt, über Nacht trocknen läßt, bei ganz schwacher Hitze bäckt, mit einer Wasserglasur überzieht und mit gehackten Pistazien bestreut.

Pistazien-Torte. 250 Gramm geschälte Pistazien und 250 Gramm geschälte Mandeln werden mit einigen Eiweißen gestoßen oder zerrieben, mit 200 Gramm Zucker und vierzehn Eidottern recht schaumig gerührt und mit dem steifen Schnee der Eiweiße und 90 Gramm Kartoffelmehl vermengt, worauf man die Masse in ein Tortenblech füllt, die Torte langsam bei gelinder Wärme bäckt, mit Rosenwasserglasur überzieht und mit gehackten Pistazien bestreut. — Oder man rührt 1/2 Kilogramm Zucker mit elf Eidottern und elf ganzen Eiern zu Schaum, thut 250 Gramm geschälte, mit Orangenblüthenwasser gestoßene Pistazien hinzu, mischt den Schnee von acht Eiweißen und 250 Gramm Stärkemehl darunter, bäckt die Torte in einer ausgestrichenen Form und überzieht sie mit Wasserglasur. — Ebenso kann man die Masse in zwei schmaleren Tortenblechen backen und die Tortenboden mit dazwischengestrichener Obst-Marmelade zusammensetzen, worauf man die Oberfläche glasirt und mit Pistazien verziert. — Auch folgendes Recept ist empfehlenswerth: 250 Gramm Pistazien und ebensoviel Mandeln, worunter sich einige bittere befinden, werden geschält und mit etwas Rosenwasser feingestoßen, worauf man sie mit acht ganzen Eiern und zehn Eidottern sowie 1/2 Kilogramm Zucker, an dem man zuvor die Schale von 1 1/2 Citrone abgerieben, eine halbe Stunde lang recht schaumig rührt. Zuletzt zieht man den steifen Schnee von zehn Eiweißen und 100 Gramm geriebenes Mundbrod leicht unter die Masse, bäckt die Torte in einer gut bestrichenen Form, glasirt sie und verziert sie mit eingemachten Früchten.

Platteis, franz. plie, engl. plaice, lat. Pleuronectes platessa. Gehört zur Familie der Schollen oder Seitenschwimmer, wird häufig in der Nord- und Ostsee, besonders an den Küsten von Norwegen, Dänemark wie der russischen Ostseeprovinzen gefangen und wird namentlich gedörrt und geräuchert unter dem Namen Rigaische Butt in den Handel gebracht. Der Platteis wird bis 50 Centimeter lang und 8 Kilogramm schwer, hat beide Augen auf derselben Seite, einen rundlichen, ziemlich flachen, oben und unten zusammengedrückten Körper, der oben aschgrau, braun und orange marmorirt ist und sehr zarte Schuppen hat. Das Fleisch ist mürbe und wohlschmeckend, ganz ähnlich wie das des Flunders, aber weniger geschätzt als das der Seezungen, Steinbutten, Tarbutten und ähnlicher Fische. Man bereitet den Fisch auf verschiedene Art zu, fast ganz in der Weise wie Steinbutt und Scholle; am besten schmeckt er in Stücke zerlegt, in Ei und geriebener Semmel umgekehrt und in Butter gebacken, oder mit Olivenöl bestrichen, mit Pfeffer und Salz bestreut und auf dem Rost gebraten, worauf man ihn mit einer weißen Kapern-Sauce anrichtet.

Platten-Kuchen. Man schüttet 1 1/4 Kilogramm Mehl in einen großen Napf, macht eine Vertiefung in die Mitte desselben, rührt 125 Gramm zerlassene Butter, 3/4 Liter lauwarme Milch, 50 Gramm aufgelöste Hefe, etwas Salz, Zimmt, gestoßene Cardamomen, die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, 70 Gramm Zucker und zuletzt 125 Gramm Corinthen hinein, vermischt Alles gut, schlägt den Teig kurze Zeit mit dem Rührlöffel, läßt ihn zwei Stunden zugedeckt an einer warmen Stelle aufgehen und knetet ihn mit noch etwas Mehl und 125 Gramm kleingeschnittener Butter lose durch. Hierauf bestreut man eine Blechplatte mit Mehl, legt den Teig darauf und zieht und drückt ihn mit den Händen gleichmäßig auseinander, bis er ungefähr 1 Centimeter dick ist; man läßt ihn auf der Platte noch ein wenig aufgehen, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und bäckt ihn eine reichliche halbe Stunde lang. — Oder man rührt 375 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach zwölf Eidotter, 150 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, gestoßene Cardamomen, kleingeschnittenes Citronat, 125 Gramm Corinthen, 50 Gramm aufgelöste Hefen, 1/2 Liter laue Milch und 1 Kilogramm Mehl hinzu, läßt den Teig zwei Stunden aufgehen, drückt ihn gleichmäßig auf der Platte auseinander und bäckt dann den Kuchen, mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut, fast drei Viertelstunden. — Einen einfachen Platten-Kuchen stellt man her, indem man 1 Kilogramm Mehl mit 250 Gramm zerlassener Butter, sechs Eiern, einer Prise Salz, zwei Tassen warmer Milch und 40 Gramm aufgelösten Hefen zu einem Teig anrührt, denselben zwei Stunden aufgehen läßt und dann weiter damit verfährt nach obiger Angabe.

Platten-Milch, Schweizer. 1/2 Liter Milch, vier ganze Eier, vier Löffel Mehl und etwas gestoßener Zucker und Zimmt werden tüchtig zerquirlt, in eine mit Butter bestrichene irdene Schüssel gefüllt und im mäßig warmen Ofen auf einem Dreifuß gebacken, wonach man die Speise mit Zucker und Zimmt bestreut und sofort aufgiebt.

Platten-Mus, Schweizer. In 1/2 Liter Rahm quirlt man sechs Eier, 70 Gramm gestoßene süße Mandeln, 125 Gramm gereinigte Corinthen und drei Eßlöffel Zucker, bestreicht eine Steingutschüssel mit etwas Butter, schüttet die Masse hinein, bäckt das Mus, bis es ziemlich fest und von oben hellgebräunt ist, bestreut es mit Zucker und Zimmt und trägt es auf. — Oder man kocht drei bis vier Löffel Reismehl mit 3/4 Liter Milch oder Rahm zu einem Brei, bestreicht eine Platte, eine Blechform oder Schüssel mit frischer Butter, streicht den Brei zwei Finger dick darauf, bestreut ihn

mit Citronatstreifchen, Zucker und Zimmt oder schüttet etwas mit Wasser aufgelösten Caramel darüber, stellt die Speise über schwaches Kohlenfeuer, legt einen mit Kohlen belegten Deckel darüber, bäckt das Mus eine Viertelstunde und giebt es zu Tisch. — Auf noch andere Art stellt man ein Plattenmus her, indem man sechs große, gargekochte mehlige Kartoffeln reibt, mit vier Eiern, 1/2 Liter Rahm, etwas Salz und Zucker anrührt, auf eine butterbestrichene flache Schüssel streicht und kurze Zeit backen läßt.

Platten-Ring, Schweizer. Ueberreste von Kalbsbraten werden feingehackt, mit gehacktem Rindsnierenfett oder Speck, einer gehackten Zwiebel, ein wenig Citronenschale, Petersilie, Schnittlauch und Majoran vermischt, etwas Salz, Pfeffer, ein Eßlöffel Mehl, eine Prise gestoßene Nelken und ein bis zwei Eier nebst etwas Fleischbrühe hinzugethan und die Masse auf einem Bret mit ein wenig Mehl zu einem breiten Ring geformt, den man in einer flachen Pfanne mit Butter auf beiden Seiten hellbraun brät und mit einer Sardellen-, Pfeffer- oder Kapern-Sauce anrichtet.

Platz, Altenburger. Aus 1/2 Liter Milch, drei Eiern, drei Löffeln zerlassener Butter, drei Löffeln Zucker, einem Eßlöffel Rum und dem nöthigen Mehl bereitet man einen dicken Teig, knetet und arbeitet denselben tüchtig durch, treibt ihn auf einem mehlbestäubten Blech zwei Messerrücken stark auf, bestreicht ihn mit geklärter Butter und stellt ihn in den Keller. Nach drei bis vier Stunden sticht man ihn an zahlreichen Stellen mit einer Gabel, bestreicht ihn nochmals mit Butter, bäckt ihn bei mäßiger Hitze schön hellbraun und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt. — Oder man arbeitet aus 250 Gramm Mehl, fünf Eidottern, zwei Eßlöffeln saurem Rahm und zwei Eßlöffeln zerlassener Butter einen Teig zusammen, treibt ihn dünn auf, bäckt ihn goldgelb, bestreicht ihn, sobald er aus dem Ofen kommt, mit zerlassener Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Plätzchen, eine Art Bonbons, s. v. w. Pastillen, s. auch Ananas-Pastillen, Berberitzen-Küchel, Citronen-Plätzchen u. s. w.

Plätzchen, Plättchen oder kleine Theekuchen. Eine Porzellanschüssel wird auf den warmen Herd gestellt und erwärmt; dann rührt man sechs Eier mit 250 Gramm gestoßenem Zucker eine Viertelstunde lang darin, nimmt die Schüssel vom Herd und rührt die Masse noch so lange, bis sie wieder völlig ausgekühlt ist, mischt 250 Gramm feines Mehl und einen knappen Eßlöffel feinen Rum hinzu, setzt von diesem Teig kleine Häufchen auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Blech, läßt sie an einem mäßig warmen Ort zwei bis drei Stunden stehen, bäckt sie bei gelinder Hitze gelb und läßt sie nach dem Backen noch eine Stunde auf dem Blech, bevor man sie davon wegnimmt. — Oder man reibt 250 Gramm Butter zu Schaum und mischt 250 Gramm Zucker, drei ganze Eier, drei Dotter und die feingehackte Schale von einer halben Citrone nebst 280 Gramm Kartoffelmehl hinzu.

Plätzchen mit Anis. Das Eiweiß von zwölf vorsichtig geöffneten Eiern wird zu möglichst festem Schnee geschlagen und allmählich mit den zerquirlten Dottern, 375 Gramm löffelweise hinzugefügtem Zucker und zwei Eßlöffeln Aniskörnern sowie 375 Gramm feinem Stärkemehl unter fortdauerndem starken Schlagen vermischt, worauf man die Masse in kleinen Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech setzt und bei sehr gelinder Hitze langsam gelbbäckt.

Plätzchen mit Chocolade. 250 Gramm geriebene Chocolade, 250 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone werden mit sechs Eiern eine Viertelstunde nach einer Seite hin gerührt; dann thut man 250 Gramm gestoßene und feingesiebte Weizen- oder Kartoffelstärke hinzu, setzt runde Häufchen aus dem Teig auf ein mit Mehl bestäubtes oder mit weißem Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie langsam gar. — Oder man rührt 1/2 Kilogramm Zucker mit acht Eiern und 125 Gramm geriebener Chocolade recht schaumig, mischt 250 Gramm feines Weizenmehl und 90 Gramm Kartoffelstärkemehl darunter, setzt kleine Häufchen davon auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt die Plätzchen bei mäßiger Wärme. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Vier Eiweiße werden zu festem Schnee geschlagen, mit 200 Gramm gesiebtem Zucker, 125 Gramm geriebener Chocolade und 70 Gramm feinem Mehl vermengt und die Plätzchen auf einem butterbestrichenen Blech gebacken.

Plätzchen, Citronen-. 250 Gramm Zucker, fünf Eidotter und die abgeriebene Schale von zwei Citronen werden recht dick und schaumig gerührt, mit dem Saft der Citronen, 90 Gramm geriebenen süßen Mandeln, 70 Gramm Weizenmehl und 250 Gramm gesiebtem Kartoffelmehl sowie dem festen Schnee der Eiweiße vermischt, Häufchen aus der Masse auf ein gebuttertes Blech gesetzt und bei gelinder Hitze gebacken.

Plätzchen, Gewürz-. Sieben Eier rührt man mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat, 4 Gramm gestoßenem Zimmt, 4 Gramm Cardamomen und 3 Gramm Nelken fast eine halbe Stunde nach einer Seite hin, mischt nach und nach 1/2 Kilogramm feines Mehl darunter, setzt die Plätzchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie langsam hellbraun.

Plätzchen, Mandel-. 70 Gramm Butter rührt man zu Schaum, thut nach und nach vier Eier, 250 Gramm feingestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und 100 Gramm geschälte und geriebene süße nebst etlichen bitteren Mandeln hinzu, mischt zuletzt

250 Gramm feines Mehl darunter und bäckt die Plätzchen wie gewöhnlich.

Plätzchen, Pomeranzen-. 280 Gramm gestoßener Zucker, fünf Eidotter und 30—40 Gramm feingestoßene bittere Mandeln werden zusammen recht schaumig gerührt, worauf man zwei Eßlöffel kaltes Wasser, 250 Gramm gesiebte Kartoffelstärke, 70 Gramm Weizenmehl und 90 Gramm feingeschnittene candirte Pomeranzenschale hinzuthut, den steifen Schnee der Eiweiße unter die Masse zieht und die Plätzchen auf einem wachsbestrichenen Blech bäckt.

Plätzchen von Sandteig. Man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, fügt drei ganze Eier und drei Dotter, 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 250 Gramm gesiebte Kartoffelstärke hinzu, rührt Alles eine Stunde lang und bäckt die Plätzchen bei sehr gelinder Wärme auf einem wachsbestrichenen Blech.

Plätzchen, Vanille-. Sieben ganze Eier rührt man mit 1/2 Kilogramm Zucker drei Viertelstunden, fügt eine kleine ganze oder große halbe, mit etwas Zucker feingestoßene Schote Vanille und 375 Gramm Weizenmehl nebst 125 Gramm Kartoffelmehl löffelweise hinzu, bestreicht ein Blech mit Butter, stäubt Mehl darauf, setzt mit einem Eßlöffel Häufchen von der Masse in Zwischenräumen auf das Blech, stellt dasselbe eine Stunde bei Seite und bäckt sie dann bei mittlerer Hitze schön gelb. — Auf dieselbe Art kann man auch sehr wohlschmeckende Zimmtplätzchen herstellen, wenn man anstatt der Vanille 16 Gramm gestoßenen feinen Zimmt verwendet.

Platzel-Kuchen, russische. Dies sind flache, länglich-viereckige Kuchen aus einem Hefenteig mit verschiedenartigen Zuthaten, welche man in mit Butter bestrichenen Papierformen bäckt und nicht eher aus der Form nimmt, als bis sie erkaltet sind.

Platzel-Kuchen, gewöhnlicher. Man zerquirlt fünf Eier, gießt 1/4 Liter lauwarme Milch und vier Löffel gutgewässerte Bierhefe zu, rührt 1/2 Liter Mehl hinein, klopft den Teig mit einem Rührlöffel ordentlich durch, läßt ihn im Warmen aufgehen, thut hierauf Salz, 125 Gramm gestoßenen Zucker, 150 Gramm zerlassene Butter und noch 1/2 Liter Mehl hinzu, knetet den Teig so lange, bis er nicht mehr an den Händen klebt, läßt ihn nochmals aufgehen und treibt ihn zu zwei flachen, viereckigen Kuchen auf, die man in gebutterte Formen von steifem Papier mit 4—6 Centimeter hohem Rand legt, mit Ei bestreicht, mit Zucker und Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

Platzel-Kuchen mit Obst. Aus 1/2 Kilogramm Mehl, drei Eiern, 200 Gramm Butter und 100 Gramm Zucker nebst etwas lauem Wasser und vier Löffeln Hefe knetet man einen glatten Teig, läßt ihn aufgehen, rollt ihn zu einem viereckigen Kuchen auf, legt ihn in eine flache, gebutterte Papierform, biegt einen Rand in die Höhe, bestreicht ihn über und über mit geschlagenem Ei und bäckt ihn; wenn er beinahe gar ist, legt man ausgesteinte Kirschen oder Pflaumen darauf und bestreut ihn mit Zucker, noch häufiger aber streicht man frischgekochtes Apfelmus darauf und schüttet einen Guß aus drei Eidottern, zwei Löffeln Zucker, 1/4 Liter fettem saurem Rahm, dem Schnee von zwei Eiweißen und einem Theelöffel Kartoffelmehl darüber, worauf man den Kuchen noch kurze Zeit in den Ofen stellt.

Platzel, Ritter-. Unter 3/4 Liter Mehl rührt man 1/4 Liter laue Milch und 4—5 Löffel Hefe, läßt dies aufgehen, reibt acht Eidotter mit 200 Gramm Zucker zu Schaum, thut 160 Gramm geklärte Butter, einen Eßlöffel gestoßenen Zimmt, etwas gestoßene Cardamomen und 60 Gramm kleingeschnittenes Citronat und zuletzt das aufgegangene Hefenstück hinzu und schlägt den Teig mit einem Rührlöffel, bis er sich von demselben ablöst. Dann läßt man ihn zum zweitenmal aufgehen, gießt ihn in eine mit Butter bestrichene Papierform, stellt ihn noch eine Weile vor den Ofen, bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze und bestreut ihn mit Zucker.

Platzel, Warschauer. Man bereitet einen Teig aus 3/4 Liter Mehl, 1/4 Liter Milch, drei Löffeln Hefe, 125 Gramm zerlassener Butter, 125 Gramm Zucker, einigen gestoßenen bitteren Mandeln, etwas kleingeschnittenem Citronat und drei Eiern, wirkt Alles gut durcheinander, läßt die Masse aufgehen, schlägt und knetet sie abermals, breitet sie in einer ziemlich flachen, gebutterten Papierform mit breitem Rand aus, läßt den Kuchen noch ein wenig gehen, überpinselt ihn mit Ei und Butter, überzieht ihn mit einer Mischung von zwei gerührten Eidottern, etwas Rosenwasser, feingehackten süßen und bitteren Mandeln, Zucker und kleingeschnittener Citronenschale, bäckt ihn langsam und bestreicht ihn, sobald er gar ist, nochmals mit Rosenwasser.

Plinsen. Sehr dünne Eierkuchen aus Milch, Eiern und Mehl, welche man auf beiden Seiten bäckt und entweder auf einer Schüssel übereinanderschichtet oder mit irgend einer Fülle bestreicht und zusammenrollt. Man quirlt z. B. acht ganze Eier mit 125 Gramm Mehl, einer Prise Salz, einem Löffel Zucker und 3/8 Liter lauwarmer Milch sowie 60 Gramm zerlassener Butter gut durch einander, bäckt in einer eisernen unglasirten Eierkuchenpfanne über gelindem Feuer in geklärter Butter kaum messerrückenstarke Plinsen davon auf beiden Seiten hellbraun, legt sie auf einer Schüssel über einander, streut Zucker und Zimmt dazwischen, oder blos Zucker, den man mit Citronensaft beträufelt, bestreut die oberste Plinse stark mit Zucker, glasirt sie mit einer glühenden Schaufel und giebt sie recht heiß auf.

Plinsen, ausgebackene. Nachdem man in oben angegebener Weise eine Anzahl Plinsen gebacken, ohne sie jedoch mit Zucker zu bestreuen, zerschneidet man sie in viereckige Stücke, bestreicht sie mit Obst-Marmelade, rollt sie wurstartig zusammen, taucht sie in einen Ausbackteig aus 125 Gramm Mehl, etwas Weißwein oder Wasser, einer Messerspitze Salz, einem Eidotter, einem Eßlöffel Olivenöl und einem Eßlöffel Rum, oder wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz goldbraun, entfettet sie auf Fließpapier, bestreut sie mit Zucker und servirt sie heiß.

Plinsen von Biscuit. 70 Gramm süße und 30 Gramm bittere Mandeln werden geschält und in einer Reibschale mit acht Eiweißen fein zerrieben, mit 70 Gramm Mehl und zwölf Eidottern, 1/4 Liter zu festem Schaum geschlagenem Rahm und 125 Gramm altbackenem, gestoßenem und gesiebtem Biscuit verrührt und zu dünnen Plinsen verbacken, die auf beiden Seiten hellbraun gemacht und mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

Plinsen, Citronen-. In 1/2 Liter warmer Milch rührt man 125 Gramm feines Mehl recht glatt, thut einen Löffel Zucker, eine Prise Salz, neun bis zehn Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Citrone und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiße hinzu, bäckt dünne Plinsen aus der Masse, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker, träufelt Citronensaft darüber und giebt sie möglichst warm auf.

Plinsen von Haide- oder Buchweizenmehl. 1/2 Kilogramm Haide- oder Buchweizenmehl rührt man mit beinahe 1 Liter nach und nach hinzugegossener lauwarmer Milch recht glatt, mischt sechs Eier, einen knappen Theelöffel Salz, einen Eßlöffel Zucker und 40 Gramm mit ein wenig Milch aufgelöste Hefe sowie 125 Gramm zerlassene Butter hinzu, schlägt den Teig, welcher noch ziemlich flüssig sein muß, tüchtig mit dem Rührlöffel, läßt ihn zugedeckt im Warmen aufgehen, erhitzt ein sauber ausgewischtes Plinsenpfännchen, bestreicht es mit zerlassener Butter, thut einen Kochlöffel voll Teig hinein, läßt ihn gleichmäßig in der Pfanne herumlaufen, bäckt die Plinsen so auf beiden Seiten hellbraun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt oder bestreicht sie mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Zucker und reicht sie zum Kaffee oder Thee.

Plinsen, Hefen-, gewöhnliche. Man setzt zunächst ein Hefenstück an, indem man 40 Gramm Preßhefe mit einigen Löffeln Wasser aufweicht, eine Obertasse laue Milch, einen Eßlöffel Zucker und zwei bis drei Löffel Mehl hinzuquirlt und den Topf mit der Masse zugedeckt an einen mäßig warmen Ort stellt. Hierauf gießt man beinahe 1 Liter lauwarme Milch oder Rahm in einen anderen Topf, thut das aufgegangene Hefenstück in dieselbe, quirlt löffelweise nach und nach 1/2 Kilogramm erwärmtes Weizenmehl hinein, was man sehr glatt verrührt, fügt sechs Eidotter, etwas Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu, läßt den Teig gehen, erhitzt eine kleine Eierkuchenpfanne, bestreicht sie mit zerlassener Butter, gießt vier bis fünf Eßlöffel Teig hinein, den man überall gleichmäßig dünn in der Pfanne ausbreitet, und bäckt die Plinsen auf beiden Seiten hellbraun, um sie mit Butter und Zucker zum Kaffee oder Thee zu serviren.

Plinsen, Kartoffel-. Sechs Eidotter werden gequirlt oder geschlagen und 125 Gramm zerlassene Butter, vier Eßlöffel feines Mehl, neun bis zehn Eßlöffel geriebene, Tags zuvor gekochte, recht mehlige Kartoffeln, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, etwas Salz, 1 Liter Milch und der Schnee der sechs Eiweiße hinzugemischt, worauf man dünne Plinsen aus der Masse bäckt und dieselben als Mehlspeise mit brauner Butter oder Obst-Sauce zu Tisch giebt. — Oder man reibt sechs bis sieben große, mehlige, Tags zuvor gekochte Kartoffeln, vermischt sie mit acht zerquirlten Eidottern, etwas Salz, einigen Löffeln Mehl, 1/2 Liter lauem Rahm, etlichen feingehackten bitteren Mandeln und dem steifen Schnee der Eiweiße, bäckt die Plinsen auf beiden Seiten hellbraun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und reicht eine Obst-Sauce dazu.

Plinsen mit Mandel-Crême. 70 Gramm süße und einige bittere Mandeln werden feingestoßen, mit sechs Eidottern, sechs Eßlöffeln Zucker und einem Eßlöffel Mehl vermischt, mit 1/4 Liter Rahm verdünnt und auf gelindem Feuer zu einer Crême abgerührt, die man bis zum Kochen schlägt und mit dem steifen Schnee von drei bis vier Eiweißen vermengt. Hierauf bereitet man einen Plinsenteig aus 125 Gramm Mehl, sechs bis acht Eiern, 3/8 Liter lauer Milch, etwas Salz, Zucker und zwei Löffeln zerlassener Butter, bäckt dünne Plinsen davon, bestreicht sie mit der Mandel-Crême, rollt sie zusammen oder legt sie über einander und giebt sie recht heiß auf.

Plinsen-Nudeln, s. Omeletten-Nudeln.

Plinsen von saurem Rahm. 1/4 Liter fetter saurer Rahm wird mit fünf Eiern, einer Prise Salz, zwei Eßlöffeln Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone nebst 80 Gramm Kartoffelmehl gut verrührt, worauf man dünne Plinsen aus der Masse bäckt und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Plinsen, Schaum-. Man rührt 1/4 Liter Mehl in 1/4 Liter Rahm recht glatt, mischt die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone, zwei ganze Eier, sechs Eidotter und eine Prise Salz zu, und bäckt in einer mit geklärter Butter bestrichenen Pfanne dünne Plinsen auf einer Seite, nachdem man zuvor die sechs Eiweiße zu Schnee geschlagen hat; sobald die Plinse auf der unteren Seite fest

zu werden beginnt, bestreicht man sie mit einem Theil des mit Zucker versüßten und mit dem Saft einer halben Citrone vermischten Eiweißschnees, läßt sie auf der Unterseite hellbraun und von oben gelblich backen, schiebt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und legt so alle Plinsen über einander.

Plinsen-Speise à la reine, s. Mehlspeise à la reine.

Plockfinken, Hamburger, s. Hamburger Plockfinken.

Plombière, s. Crême Plombière.

Plötze oder Güster, lat. Cyprinus blicca. Ein besonders in den Seen von Pommern, Mecklenburg und der Mark Brandenburg häufig vorkommender Fisch, welcher zur Gattung der Karpfen gehört, aber weit kleiner ist, etwa 18—24 Centimeter lang wird und während des Sommers fett und schmackhaft ist. Man schuppt eine Anzahl kleinerer Plötzen, nimmt sie aus, wäscht sie, bestreut sie mit Salz, läßt sie 1—2 Stunden stehen, wendet sie in Mehl und bäckt oder brät sie in Butter. Größere Fische siedet man in Salzwasser mit Wurzelwerk und Gewürz und giebt sie meist mit Citronen-Sauce.

Plum-Cake, englischer. Man vermischt 1/2 Kilogramm feines Mehl mit drei gehäuften Theelöffeln Backpulver und einem halben Theelöffel Salz, bröckelt 1/2 Kilogramm kleingeschnittene Butter unter das Mehl, fügt 375 Gramm gelesene, gewaschene und gut getrocknete Corinthen, 125 Gramm ausgekernte, kleingeschnittene Rosinen, 250 Gramm Zucker, 70 Gramm feingeschnittene Pomeranzenschale und eine kleine geriebene Muskatnuß hinzu, vermengt Alles sehr gut, rührt noch zwei zerquirlte Eier, vier bis fünf Tropfen Mandel-Essenz und ein wenig lauwarme Milch darunter und verdünnt den Teig, wenn es nothwendig ist, mit noch etwas Milch zu einer leichten, geschmeidigen Masse, füllt diese in eine große, butterbestrichene Form und bäckt den Kuchen zwei Stunden bei mäßiger Hitze. — Oder man schlägt 1/2 Kilogramm Butter zu Schaum, thut drei zerquirlte Eier, 1 Kilogramm feines Mehl, 1/2 Kilogramm Corinthen, 1/2 Kilogramm Zucker, fünf gehäufte Theelöffel Backpulver und eine Prise Salz hinzu, verdünnt den Teig mit etwas lauer Milch und bäckt den Kuchen zwei Stunden in einer gebutterten Form. — Ganz vorzüglich ist folgendes Recept: 750 Gramm frische Butter werden schaumig gerührt, nach und nach mit dem Schnee von acht Eiweißen, den acht zerquirlten Eidottern, einem Theelöffel Salz, 1/2 Kilogramm Zucker, 750 Gramm Mehl, 1 Kilogramm gelesenen und gewaschenen Corinthen, 240 Gramm kleingeschnittenem Citronat und eben so viel candirter Pomeranzenschale, ein wenig gestoßenem Zimmt, geriebener Muskatnuß und gestoßenen Nelken, 250 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, der auf Zucker abgeriebenen Schale von vier Orangen und einem Weinglas feinem Cognac vermischt und Alles eine Stunde lang nach einer Seite hin geschlagen oder gerührt. Hierauf legt man eine Form mit mehreren übereinandergelegten Bogen von gebuttertem Papier aus, füllt den Teig hinein, bedeckt ihn mit mehrfach zusammengelegtem gebuttertem Papier und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze drei volle Stunden.

Plum-Pudding, englischer, auf gewöhnliche Art. Vier Eier werden gut zerquirlt, mit 1/4 Liter Milch und einem Theelöffel Salz, 250 Gramm feingehacktem, von allen Häuten befreitem Rindsnierenfett, 1/2 Kilogramm ausgekernten, kleingeschnittenen Rosinen, 125 Gramm gewaschenen Corinthen, 125 Gramm Farinzucker, einer kleinen geriebenen Muskatnuß und 30 Gramm kleingeschnittenem Citronat oder candirter Pomeranzenschale vermischt und Alles sehr gut untereinandergerührt. Dann fügt man noch 1/4 Liter Milch, 16 Gramm gehackte Mandeln und etliche Löffel Mehl sowie die gleiche Menge geriebenes Weißbrod hinzu, so daß man einen ganz steifen Teig erhält, füllt diesen entweder in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form oder bindet ihn in eine butterbestrichene, mit Mehl bestreute Serviette, kocht den Pudding 4—5 Stunden im Wasserbad und servirt ihn mit Brandy-Sauce.

Plum-Pudding, feiner. Man vermischt 200 Gramm geriebenes Weißbrod mit 1/2 Kilogramm Mehl, 1/2 Kilogramm gehacktem Rindsnierenfett, einem Theelöffel Salz, 250 Gramm Rohzucker, 375 Gramm ausgekernten, feingeschnittenen Rosinen, 375 Gramm Corinthen, 60 Gramm kleingeschnittenem Citronat, ebensoviel Pomeranzenschale und gehackter Citronenschale, 125 Gramm geschälten und würfligeschnittenen Aepfeln und 15 Gramm gestoßenem vermischtem Gewürz (Zimmt, Nelken und Muskatnuß), mengt Alles tüchtig durch einander, fügt fünf bis sechs Eier hinzu, die man mit 1/4 Liter Milch und einem Glas Cognac zerquirlt hat, und kocht den Pudding in der Serviette oder in einer Form fünf Stunden lang, um ihn mit Rum-Sauce zu serviren. — Sehr wohlschmeckend ist auch ein nach folgender Weise ohne Rindsfett hergestellter Plum-Pudding: 250 Gramm geriebene Weißbrodkrume werden mit 1/4 Liter kochender Milch übergossen und mit 125 Gramm frischer Butter verrührt; nachdem die Masse erkaltet ist, fügt man 125 Gramm gereinigte Corinthen, 125 Gramm ausgekernte zerschnittene Rosinen, 100 Gramm Zucker, 50 Gramm kleingeschnittene candirte Pomeranzenschale, eine Prise Salz sowie ein wenig Zimmt und Muskatnuß hinzu, mischt Alles recht gut, gießt zwei zerquirlte Eier und zwei Eßlöffel Cognac zu, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt den Pudding entweder 1 1/4 Stunden bei mäßiger Hitze oder kocht ihn 1 1/2

Stunden im Wasserbad, um ihn mit Wein- oder Rum-Sauce zu serviren.

Plunder-Brezel. Aus 375 Gramm Mehl, 125 Gramm Preßhefe und einer Obertasse lauwarmer Milch setzt man ein Hefenstück an und läßt es zugedeckt an einer warmen Stelle aufgehen. Hierauf rührt man 1 1/8 Kilogramm Mehl, zwei ganze Eier und acht Dotter, etwas Salz, die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, eine Prise gestoßene Muskatblüthe, 200 Gramm Zucker und 1/2 Liter lauwarme Milch zu einem ziemlich soliden Teig an, mischt 200 Gramm Butter und das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teig recht tüchtig, bis er Blasen wirft, bedeckt ihn mit einem gewärmten Tuch und läßt ihn nochmals aufgehen. Nachdem dies geschehen, treibt man ihn auf einem mit Mehl bestreuten Bret zu einem fingerdicken Kuchen auf, legt 625 Gramm ausgewaschene, abgetrocknete und zu einer runden Scheibe geformte Butter darauf, schlägt den Teig von allen Seiten darüber, rollt ihn aus, schlägt ihn auf's Neue zusammen und wiederholt das Aufrollen und Zusammenschlagen noch viermal, worauf man den Teig eine halbe Stunde zugedeckt an einem kalten Ort ruhen läßt. Man treibt ihn nun noch zweimal auf dieselbe Art auf, rollt ihn zu einem dünnen Kuchen aus, bestreicht ihn mit geklärter Butter, streut 1/2 Kilogramm Sultanrosinen und 250 Gramm Corinthen, beide gereinigt und abgetrocknet, sowie 70 Gramm süße und 30 Gramm bittere geschälte und feingehackte Mandeln darüber, rollt den Teigkuchen der Länge nach wurstartig zusammen, formt auf einem mehlbestreuten Kuchenblech eine große Brezel davon, läßt sie an einem warmen Ort noch eine Zeitlang gut aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie bei guter Ofenhitze gar, bestreicht sie nach dem Backen mit Butter und bestreut sie mit Zucker, oder überzieht sie mit einer Glasur. — Will man kleinere Brezeln aus der Teigform herstellen, so zerschneidet man den zuletzt dünn aufgerollten Kuchen in reichlich handbreite Streifen, bestreicht diese mit Butter, bestreut sie mit Corinthen und feingehackten Mandeln, rollt sie zusammen, formt sie zu Brezeln und verfährt dabei ganz wie oben beschrieben. — Ein anderweitiges Recept zu einer Plunderbrezel ist folgendes: 1 Kilogramm feines, etwas erwärmtes Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, 70 Gramm in ein wenig Milch aufgelöste Hefe, etwas Salz, zwei Eidotter und 3/8 Liter laue Milch gut zusammengequirlt und in diese Vertiefung geschüttet, worauf man sie mit dem Mehl verrührt und den Teig zugedeckt aufgehen läßt, ohne ihn warm zu stellen. Man arbeitet ihn dann tüchtig durch, schlägt ihn mit dem Rührlöffel, bis er Blasen wirft, treibt ihn auf einem mehlbesiebten Bret fingerstark auf, legt in die Mitte 750 Gramm frische, recht harte, zu einer breiten Scheibe geformte Butter, schlägt den Teig darüber zusammen, drückt ihn möglichst fest über einander, dreht ihn um, so daß die zusammengeschlagenen Enden auf das Bret kommen, bestäubt das Nudelholz ebenfalls mit Mehl und treibt den Teig mit leichter Hand von sich abwärts fingerdick auf. Nun schlägt man den Kuchen dreifach zusammen, rollt ihn wieder dünn aus und wiederholt dies noch zweimal; zuletzt treibt man ihn zu einem dünnen langen Kuchen aus, überstreicht denselben mit Butter, streut Zucker und Zimmt, Sultanrosinen, Corinthen und feingehackte Mandeln darauf, rollt ihn zu einer langen Wurst zusammen, formt diese zu einer Brezel, läßt sie gut aufgehen, streicht Butter oder geschlagenes Ei darauf und bäckt sie in einem gleichmäßig durchheizten Ofen.

Pochiren. Eier pochiren heißt, dieselben aufschlagen und in siedendes Wasser schütten, wo sie so lange bleiben, bis das Weiße starr geworden.

Podelec. 250 Gramm Butter werden schaumig gerührt, allmählich mit sechs ganzen Eiern, 250 Gramm Zucker, 70 Gramm Sultanrosinen, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat und ebensoviel candirter Pomeranzenschale, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 220 Gramm feinem Mehl und 125 Gramm pulverisirter Stärke vermischt und die Masse in eine mit gebuttertem Papier ausgelegte runde Form gefüllt. Man bäckt den Podelec bei gelinder Hitze 1 1/2 Stunden lang; er muß oben aufspringen und beim Zerschneiden inwendig käseartig sein.

Pökeln, s. Einpökeln und Lake.

Pökelbraten. Ein gepökelter Schweinsrücken oder eine gepökelte Schweinskeule geben einen sehr schmackhaften Braten, den man übrigens ganz wie gewöhnlichen Schweinebraten bereitet. Man wäscht das gepökelte Fleisch gut ab, schneidet die Schwarte mit der Spitze eines Messers der Länge und Quere nach, so daß sie in Vierecke getheilt ist, setzt es in einer Pfanne mit reichlichem Wasser, aber ohne Salz zu, thut nur eine Prise Salz an die Sauce, ebenso etwas Brodrinde zum Sämigmachen derselben, nach Belieben auch eine kleine geschälte Zwiebel, und läßt es unter fleißigem Begießen mit der Sauce in einem heißen Ofen 2 1/2—3 Stunden braten, indem man bisweilen nach dem Verdunsten der Flüssigkeit etwas kochendes Wasser angießt. Wenn der Braten fertig ist, zu dem man gewöhnlich Sauerkraut und Kartoffelklöße giebt, rührt man den Bratensatz mit ein wenig kochendem Wasser von der Pfanne los, gießt die Sauce durch ein Sieb und nimmt einen Theil des Fettes ab.

Pökelfleisch zu kochen. Nachdem man dasselbe über Nacht in kaltem Wasser gewässert, bringt man es mit reichlichem Wasser zum Kochen, schäumt es gut ab, kocht es ganz langsam weich, thut aber weder Salz noch Wurzelwerk oder Gewürz hinzu; man giebt es zu Erbsen, Sauerkraut oder Grünkohl, auch Meerrettig-Sauce und Klöße eignen sich als Beigericht.

Pökling oder Bücking, Bückling. Geräucherter, zuvor leicht gesalzener Häring, wie er an den Küsten der Nord- und Ostsee in Menge bereitet wird. Die rohen, ausgenommenen Häringe werden 24 Stunden in eine Salzlake gelegt, dann mit den Köpfen an hölzerne Spieße gereiht und in eigens dazu erbauten Oefen bei Reisholzfeuer geräuchert und gedörrt. Gute Pöklinge müssen goldfarbig aussehen und groß, fett, weiß und zart sein; die beste Sorte unter den deutschen Pöklingen sind die Kieler Speckpöklinge, während in England die vorzüglichsten in Yarmouth und in Holland die besten in Harderwyk, sowie in Enkhuyzen und Amersfort am Zuyderzee hergerichtet werden. Man ißt die Pöklinge entweder zum Butterbrod oder mischt sie, in Stückchen zerpflückt, unter Omeletten und Rühreier.

Pöklinge, gebraten. Man schneidet die Pöklinge am Rücken auf, nimmt die Mittelgräte und die Eingeweide heraus, thut ein Stück Butter, nach Belieben auch einen Theelöffel voll in Butter geschwitzte fines herbes hinein, legt sie wieder ordentlich zusammen, wickelt sie in ein butterbestrichenes Papier und brät sie auf dem Rost, um sie zu Sauerkraut oder Rührei zu geben.

Pökelzunge, s. Ochsenzunge, gepökelt.

Poganze, steyrische. Aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, drei bis vier Eiern, ein wenig Butter, einem Eßlöffel saurem Rahm und einer guten Prise Salz macht man einen festen Teig, arbeitet ihn tüchtig durch und rollt ihn messerrückendick aus, oder man bereitet einen gewöhnlichen Strudelteig aus 1/2 Liter feinem Mehl, einem Ei, etwas Salz und einer knappen Obertasse lauem Wasser, zu dem man beim Durchwirken noch etwas Mehl hinzufügt. Diesen fein ausgerollten und gezogenen Teig legt man auf eine gebutterte, irdene, flache Poganzenschüssel mit 2 Centimeter hohem Rand oder auf ein butterbestrichenes Kuchenblech mit hohem Rand, in eine flache Blechform u. dergl. und schneidet den über die Form hinausragenden Teig vom Rand nach der Mitte zu in breite Streifen, kann ihn auch ringsherum abschneiden und in einzelne Streifen zertheilen. Die Fülle bereitet man, indem man 70 Gramm Butter mit drei Eidottern schaumig rührt und nach und nach 1/2 Kilogramm trockenen, weißen Quark (Käsequark, Topfen) und einen Löffel Salz hinzumischt. Damit bestreicht man den Teig und beträufelt den Quark mit fettem saurem Rahm, der mit Salz und zwei Eidottern abgequirlt ist; nun legt man die übrigen Teigstreifen nach und nach über die Poganze, bestreicht sie gleichfalls mit Quark, träufelt sauren Rahm darüber, bepinselt den obersten Teigstreifen mit Rahm oder Butter und bäckt die Speise bei ziemlicher Hitze schön gelb. Häufig mischt man auch Zucker, Zimmt und Rosinen unter die Fülle, legt auch nach Belieben nur einige schmale Teigstreifen als dünnes Gitter über den Kuchen und verspeist denselben warm oder kalt. — Will man die Poganze noch feiner herstellen, so bröselt man 200 Gramm Butter in 250 Gramm Mehl und wirkt mit drei Dottern, einigen Löffeln Rahm und einer Prise Salz einen leichten Teig zusammen, den man in ein Tuch geschlagen eine halbe Stunde im Kalten ruhen läßt und dann dünn aufrollt, um die Form oder ein Blech damit zu belegen. Man streut ausgepreßten, mit Dottern, Salz und Rahm angemachten Quark darauf, legt ein Gitter von Teigstreifen darüber oder bäckt den Kuchen offen; nach Gutdünken kann man den Quark auch mit Zucker und Rosinen oder mit gestoßenen, mit heißem Rahm gebrühten Nüssen vermischen und noch eine Teigplatte darüber legen, die man vor dem Backen mit Ei bestreicht.

Poivrade, Sauce, s. Pfeffer-Sauce.

Polatschinken, böhmische. Man bäckt dicke, kleine Eierkuchen, füllt sie mit dünnen Apfelscheibchen, die in Butter und Zucker weichgedünstet sind, streut Zucker und Zimmt darüber, rollt sie zusammen, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten braun, besiebt sie mit Zucker und giebt sie möglichst warm zu Tisch.

Polenta, italienische, s. Maismehl-Polenta.

Polenta von Gries. In 3/4 Liter Milch quellt man 1/4 Liter Gries unter öfterem Umrühren aus, rührt hierauf 40 Gramm Butter zu Schaum, thut zwei Eidotter, den Griesbrei, etwas Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu, bäckt die Masse in einer gebutterten Form, zerschneidet die Polenta und legt sie in Fleischbrühsuppen ein.

Polenta von Kartoffeln. Man kocht eine Anzahl geschälte, in große Stücke geschnittene, recht mehlreiche Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab, zerdrückt die Kartoffelstücke mit einer Reibkeule sehr fein, vermischt sie mit drei zerquirlten Eiern, vier bis fünf gehäuften Eßlöffeln Parmesankäse und etwas Salz, läßt sie ein wenig auskühlen und formt die Masse dann zu handlangen dicken Würsten. Nachdem diese gänzlich erkaltet sind, schneidet man sie in fingerstarke Scheiben, die man auf einer runden Schüssel bergförmig aufschichtet, mit reichlichem geriebenen Käse bestreut, mit 125—160 Gramm heißer Butter übergießt und auf einen Topf mit heißem Wasser in den Ofen stellt, so daß die Polenta von unten heiß wird und von oben gelb bäckt. — Oder man rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt vier Eier, eine Ober-

tasse süßen Rahm, 1/2 Kilogramm geriebene, Tags zuvor abgekochte Kartoffeln und eine Prise Salz hinzu, mischt Alles gut durch einander, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, streut Parmesankäse oben darauf, gießt etwas zerlassene Butter darüber, bäckt die Polenta eine Viertelstunde auf dem Dreifuß und giebt sie zu Boeuf à la mode und ähnlichen Saucengerichten.

Polenta, Kartoffel-, von rohen Kartoffeln. Eine Anzahl große mehlreiche Kartoffeln werden gewaschen, sauber geschält, nochmals abgewaschen, auf dem Reibeisen gerieben, und gut ausgepreßt; zu 1/2 Kilogramm solcher Kartoffeln mischt man 200 Gramm geriebenen Parmesankäse, etwas Salz und zerlassene Butter, füllt Alles in eine butterbestrichene Form, träufelt Butter darüber und bäckt die Polenta schön hellbräunlich.

Polenta, Kartoffel-, mit Schinken. 200 Gramm Butter werden schaumig gerührt, mit sechs Eiern und zwei Dottern, 1/2 Kilogramm geriebenen, Tags zuvor gekochten Kartoffeln, 250 Gramm geriebenem Parmesankäse und 1/2 Kilogramm feingehacktem, gekochtem Schinken, einigen Löffeln geriebenem Mundbrod und einer Prise Salz vermengt und die Masse in eine butterbestrichene, mit Mehl bestäubte Serviette locker eingebunden, eine Stunde in siedendem, schwach gesalzenem Wasser gekocht, auf ein Bret gestürzt und zum Auskühlen bei Seite gestellt. Hierauf schneidet man fingerstarke Scheiben davon, legt sie in eine butterbestrichene Form, streut geriebenen Parmesankäse und Butterflöckchen dazwischen und obendarauf, bäckt die Polenta bei ziemlicher Hitze eine reichliche halbe Stunde und giebt sie auf.

Polnischer Braten. Ein Kalbs-Fricandeau wird ein wenig geklopft, abgehäutet, mit abwechselnden Reihen von feinen Speckstreifchen und Sardellenfilets gespickt, in ein Kalbsnetz eingeschlagen und in 125 Gramm Butter mit einer Zwiebel, einer zerschnittenen Möhre, einem Lorbeerblatt und einer Citronenscheibe recht saftig gebraten, worauf man den Braten mit der eigenen durchgeseihten Sauce anrichtet.

Polnischer Hasenbraten, s. Alliancebraten, Farcebraten, Fleischhase.

Polnischer Karpfen, s. Karpfen.

Polnischer Salat. Kalter Kalbs-, Rinds- oder Wildbraten wird in kleine Stücke geschnitten, mit Endivien oder Kopfsalatherzchen, sowie feingehackten Zwiebeln vermischt und mit Essig, Oel, Senf, Pfeffer und Salz angemacht, worauf man den Salat mit hartgekochten Eiern verziert.

Polnische Sauce zu Rindfleisch. Man schneidet einige geschälte weiße Zwiebeln in dünne Scheiben und schwitzt sie nebst etlichen dünnen Scheibchen von magerem rohem Schinken und mehreren Pfefferkörnern in 125 Gramm Butter weich, aber nur hellgelb, rührt zwei Löffel Mehl hinzu, füllt dies mit kräftiger Fleischbrühe auf und verkocht die Sauce kurze Zeit mit einer kleinen Prise Safran, worauf man sie durch ein Haarsieb seiht, mit einem Glase Rheinwein, einem Theelöffel Sardellenbutter und einigen Stückchen Citronenschale aufkochen läßt und vor dem Anrichten mit dem Saft einer halben Citrone abschärft.

Polnisches Sraszy, s. Sraszy.

Polnischer Thee. Nachdem man 1 Liter helles leichtes Bier, am besten Weißbier, mit ein wenig ganzem Zimmt zum Kochen gebracht, mischt man unter stetem Umrühren einen Löffel in Wein klargerührtes Kartoffelmehl darunter, setzt eine halbe Flasche Weißwein, 180 Gramm Zucker und den Saft einer halben Citrone zu, läßt Alles noch einmal aufkochen, quirlt es mit vier Eidottern ab, würzt das Getränk mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone und einem Gläschen Maraschino und servirt es in Tassen. — Oder man läßt 2 Liter Weißbier aufkochen, quirlt es mit sechs Eidottern ab, thut 375 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer halben Citrone abgerieben, und eine halbe Flasche Weißwein hinzu, läßt das Getränk unter fortdauerndem Schlagen wieder heiß werden, ohne daß es kocht, mischt ein halbes Weinglas Maraschino und den Saft einer Citrone darunter und servirt es recht schaumig in Tassen.

Pomeranz, oder **Orange, bittere,** franz. bigarade, engl. Seville orange. Die ziemlich kleine, rundliche, oben und unten eingedrückte Frucht des Pomeranzenbaumes, lat. Citrus Bigaradia oder Citrus vulgaris, welcher aus dem südlichen Asien stammt, in Italien, Südfrankreich, Spanien, Portugal und Nordafrika hauptsächlich gedeiht und bei uns den Winter über in den Gewächshäusern, den Sommer im Freien gezogen wird. Er hat schöne, immergrüne, ziemlich helle, lederartige, länglichovale, wohlriechende Blätter mit fast herzförmig geflügelten Stielen, köstlich duftende weiße Blüthen (s. Orangenblüthen) und sehr angenehm riechende gelbe Früchte mit gelblichem, bitterlichsäuerlichem, saftigem Fleisch, deren Schalen sowohl im grünen als im reifen Zustande zur Bereitung von Bischof, Cardinal, Bischofessenz, Orangen-Saucen u. dergl. benutzt werden, während man die reifen ganzen Früchte mit zur Orangen-Marmelade verwendet, aus den unreifen getrockneten Früchten medicinische Extracte und Tincturen, bittere Liqueure ꝛc. herstellt. Die Schalen werden in Zucker eingesotten, zur Gewinnung von ätherischem Oel, sowie verschiedenen medicinischen Extracten gebraucht, die Blätter und Blüthen finden gleichfalls in der Arzneikunde und letztere namentlich noch vielfache andere Verwendung, s. Orangenblüthen.

Pomeranzen-Brod. 1/2 Kilogramm gestoßener Zucker wird mit vier ganzen Eiern und vier

Dottern zu dickem Schaum gerührt, 70 Gramm feingeschnittenes Citronat und 70 Gramm geschnittene eingemachte Pomeranzenschalen sowie 1/2 Kilogramm feinstes Mehl hinzugemischt und die Masse in runden, wallnußgroßen Häufchen auf mit Wachs bestrichene Bleche gesetzt, mit Zucker besiebt und bei mäßiger Hitze gebacken. Ebenso kann man fingerlange schmale Brödchen oder Stangen daraus formen, mit dem Messerrücken einige leichte Einschnitte hineinmachen und die Brödchen auf dieselbe Art backen.

Pomeranzen-Brod mit Mandeln. Vier Eier rührt man mit 250 Gramm Zucker recht schaumig, mischt 70 Gramm geschälte, würflig geschnittene Mandeln, 70 Gramm kleingeschnittene eingemachte Pomeranzenschalen und 70—80 Gramm feines Mehl darunter und setzt nußgroße Häufchen davon auf ein wachsbestrichenes Blech, siebt Zucker darüber und bäckt sie langsam.

Pomeranzen einzumachen. Man schneidet die reifen gelben Früchte mit einem kleinen scharfen Messer der Länge nach drei- bis viermal ein und legt sie neun Tage in kaltes Brunnenwasser, welches täglich gewechselt werden muß; hierauf läßt man die Früchte abtropfen, wiegt sie und kocht sie in siedendem Wasser so weich, daß man den Kopf einer Stecknadel leicht hineindrücken kann. Nachdem sie auf einem Sieb ganz trocken abgelaufen sind, schichtet man sie in Gläser ein, läutert auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte 875 Gramm Zucker zu ziemlich dünnem Syrup, gießt denselben ausgekühlt über die Pomeranzen, überbindet die Gläser mit Papier und läßt sie so 24 Stunden stehen. Dann gießt man den Zucker ab, kocht ihn wieder auf, schüttet ihn abermals kalt auf die Früchte und wiederholt dies noch an drei folgenden Tagen, siedet schließlich den Zucker bis zur Perle ein, kocht die Pomeranzen einmal darin auf, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, dickt den Syrup noch etwas ein, gießt ihn heiß über die Früchte, füllt Alles nach dem Erkalten in die Gläser, deckt ein mit Rum befeuchtetes Papier darauf und bindet Blase darüber. — Oder man schneidet in die Pomeranzen an der Stelle, wo der Stiel gesessen, ein rundes Loch, nimmt mit dem Stiel eines Theelöffels das Mark heraus, legt die Früchte 3—4 Tage in täglich erneuertes frisches Wasser, kocht sie dann in siedendem Wasser weich und kühlt sie in kaltem Wasser ab. Nachdem sie gehörig abgetropft sind, übergießt man sie mit geläutertem Zucker (auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte 750 Gramm Zucker gerechnet), läßt sie zwei bis drei Tage so in einer Terrine stehen, füllt sie in Gläser oder Büchsen, siedet den Zucker dicklich ein, gießt ihn ausgekühlt über die Früchte und bewahrt dieselben auf.

Pomeranzen, grüne, einzumachen. Nicht zu kleine grüne Pomeranzen durchsticht man mehrmals mit einer Nadel, legt sie einige Stunden in frisches Wasser, gießt dasselbe ab, setzt sie mit kaltem Wasser zu und kocht sie weich, worauf man sie abermals in kaltes Wasser legt und drei Tage darin liegen läßt, indem man das Wasser jeden Tag zweimal erneuert. Man schüttet sie nun auf ein Sieb zum Ablaufen, wischt sie mit einem Tuch ab, legt sie in eine Terrine, klärt auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte 750 Gramm Zucker, gießt ihn heiß über die Früchte, siedet ihn am folgenden Tage etwas dicker ein, läßt ihn auskühlen, gießt ihn wieder über die Pomeranzen und wiederholt dies noch zweimal. Schließlich ordnet man die Früchte in die Gläser, gießt den Zucker kalt darüber, deckt ein in Rum getauchtes Papier darauf und überbindet sie mit Blase.

Pomeranzen, grüne, trocken einzumachen oder zu candiren. Die Früchte werden mit einer Nadel durchstochen, einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, herausgenommen, mit frischem Wasser auf gelindem Feuer langsam weichgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, gut abgetropft und in einen steinernen Napf gelegt. Man läutert auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte das gleiche Gewicht Zucker, gießt den Syrup heiß über die Pomeranzen, wiederholt das Aufkochen des Zuckers an drei auf einander folgenden Tagen, läßt das letztemal die Früchte einmal mit darin aufwallen, tropft sie auf einem Bastsieb sehr gut ab, bestreut sie dicht mit Staubzucker, läßt sie langsam in einem lauwarmen Ofen trocknen, indem man bei dem Umwenden abermals Zucker darüber siebt, und bewahrt sie dann in Blechbüchsen oder Schachteln auf.

Pomeranzen-Eis. Man reibt die Schale von sechs noch ziemlich grünen Pomeranzen auf Zucker ab, schabt das Abgeriebene in einen Porzellannapf, preßt den Saft der Pomeranzen und von zwei bis drei Citronen darüber, gießt 1/4 Liter Wasser zu, verrührt Alles sehr gut, damit sich der Zucker auflösen könne, vermischt es mit geläutertem Zucker und füllt es in die Gefrierbüchse.

Pomeranzen-Extract, s. Bischof-Essenz oder Bischof-Extract.

Pomeranzen-Gelée. Nachdem man die Schale von vier bitteren Pomeranzen auf 375 Gramm Zucker abgerieben hat, klärt man den Zucker mit sehr wenig Wasser, fügt den Saft von vier bis fünf Citronen, 40—45 Gramm aufgelöste und durchgeseihte Hausenblase oder Gelatine und eine Flasche Rheinwein hinzu, füllt die Mischung in eine mit Wein ausgespülte Form, läßt das Gelée auf Eis oder in frischem Wasser starr werden, taucht die Form rasch in warmes Wasser und stürzt sie auf eine Schale um.

Pomeranzen-Gelée zum Aufbewahren. Man schüttet reichlich 1/2 Liter Wasser in ein glasirtes

irdenes Casserol, thut den Saft von vier Pomeranzen, die dünn abgeschälte Schale von einer und außerdem acht sorgsam von der gelben und weißen Schale befreite, in dünne Scheiben geschnittene, reife Pomeranzen hinzu und läßt Alles zugedeckt drei Viertelstunden ganz langsam und leise kochen, worauf man die Flüssigkeit durchseiht, bis sie völlig klar erscheint. Dann wägt man sie, thut das gleiche Gewicht Zucker daran und kocht Beides langsam, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen davon zu Gelée erstarrt, wonach man die Masse in Steintöpfe oder Glasbüchsen füllt und nach dem Erkalten mit Blase überbindet.

Pomeranzen-Küchel. Die Schale von einer Pomeranze wird an 125 Gramm Zucker abgerieben und der Zucker hierauf gestoßen und gesiebt; man schlägt zwei Eiweiße zu steifem Schnee, rührt den Zucker nebst 16 Gramm feinstem Mehl und einer Handvoll geschälten und gestoßenen Mandeln darunter, setzt kleine Häufchen davon auf Oblaten und bäckt sie bei ganz gelinder Wärme.

Pomeranzen-Liqueur. Von sechs Pomeranzen wird die Schale mit einem feinen Messer sehr dünn abgeschält, in einen Steintopf gelegt und der filtrirte Saft der Früchte nebst zwei Liter gutem Cognac darüber gegossen; man läßt denselben in dem fest zugebundenen Topf drei bis vier Tage ziehen, läutert 750 Gramm Zucker, vermischt ihn ausgekühlt mit dem Branntwein, filtrirt den Liqueur, füllt ihn auf Flaschen und lagert ihn erst mindestens ein halbes Jahr, bevor man ihn in Gebrauch nimmt, da er durch längeres Lagern sehr an Wohlgeschmack gewinnt. — Oder man legt sechs ganze Pomeranzen, die man an verschiedenen Stellen mit einer feinen Nadel gestochen hat, in einen steinernen Topf oder eine sehr große Flasche, gießt 2½ Liter Cognac oder anderen feinen Branntwein darauf und läßt denselben vier Wochen ziehen, läutert 750 Gramm Zucker, thut den Syrup zu dem Branntwein, filtrirt den Liqueur und zieht ihn auf Flaschen.

Pomeranzen-Marmelade. Zu 2—3 Kilogramm reifen Pomeranzen nimmt man das gleiche Gewicht Zucker, kocht die Früchte in mehrmals gewechseltem Wasser so weich, daß sie sich leicht mit einem Stecknadelkopf durchstechen lassen, schüttet das Wasser ab und zerschneidet sie in dünne Scheiben, wobei man die Kerne beseitigt; dann legt man die Scheiben in ein glasirtes Casserol, gießt auf jedes ½ Kilogramm Pomeranzen ¼ Liter von dem Wasser, worin die Früchte zuletzt gekocht wurden, hinzu, fügt die Hälfte des Zuckers bei und läßt Alles eine halbe Stunde langsam kochen. Nun thut man den übrigen Zucker nach, siedet die Marmelade unter häufigem Umrühren ein, bis sie breit und schwer vom Löffel rutscht, füllt sie in Büchsen und bewahrt sie nach dem Erkalten auf. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man schält die Früchte sehr dünn ab und schneidet die Schale in schmale Streifchen, gießt wenig Wasser darauf, kocht sie weich und läßt sie gut ablaufen. Hierauf zertheilt man die Früchte selbst in Viertel, beseitigt die weiße Haut, die Kerne und Fasern, thut das ausgeschabte Mark nebst dem Saft und der weichgekochten Schale mit soviel Zucker, als die ganzen Früchte gewogen hatten, in ein Casserol, gießt das Wasser, in dem man die Schalen weichgekocht, hinzu, kocht Alles langsam unter beständigem Umrühren etwa drei Viertelstunden und füllt die Marmelade in die Büchsen.

Pomeranzen-Nüsse. 250 Gramm gestoßener Zucker werden mit drei Eiern schaumig gerieben, worauf man 50 Gramm kleinwürflig geschnittene eingemachte Pomeranzenschale und 50 Gramm Citronat, 250 Gramm gesiebtes feines Mehl und eine Messerspitze voll pulverisirtes Hirschhornsalz hinzumischt, Alles sehr gut untereinander verrührt und die Masse zu kleinen Kugeln geformt auf ein mit Wachs bestrichenes Blech setzt, um sie bei mäßiger Hitze gelb zu backen.

Pomeranzen-Sauce, s. Orangen-Sauce zu Enten oder Wildgeflügel.

Pomeranzen-Schalen einzumachen. Reife Pomeranzen werden in der Mitte voneinandergeschnitten und so lange in reichlichem Wasser gekocht, bis sie leicht von einer hineingespießten Nadel abfallen; dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, kühlt sie in frischem Wasser ab, schabt das Mark heraus, legt die Schalen reihenweise nebeneinander in eine Schüssel und übergießt sie mit ausgekühltem dünnem Zucker-Syrup. Am folgenden Tag schüttet man den Syrup ab, fügt noch etwas Zucker hinzu, siedet den Syrup dicker ein, gießt ihn wieder kalt auf die Schalen und läßt sie zugedeckt über Nacht darin. Am dritten Tage kocht man den Zucker zum Breitlauf, gießt ihn kalt auf die Schalen, am vierten Tage läßt man die Schalen einigemal mit dem Syrup aufwallen, am fünften Tage siedet man denselben zum Flug, kocht die Schalen nochmals mit darin auf, legt sie nach dem Auskühlen in Büchsen, gießt den Zucker darüber, bindet sie zu und bewahrt sie auf.

Pomeranzen-Schalen, candirte. Nachdem man die Schalen auf oben angegebene Weise eingemacht, wozu man jedoch nur dreimal hintereinander den Zucker etwas dicker einsiedet und kalt darüber gießt, läßt man die Schalen auf einem Sieb gehörig abtropfen, siedet den Zucker bis zum kleinen Flug, thut die Schalen hinein, kocht den Syrup unter häufigem Umrühren und Umschütteln damit bis zum großen Flug, nimmt das Casserol vom Feuer, rührt die Schalen in dem Zucker um, bis letzterer abstirbt und trocken wird, hebt die Schalen mit einer Gabel heraus und läßt sie auf einem feinen Drahtsieb auskühlen und trocknen.

Pomeranzen-Schalen-Syrup. 70 Gramm dünn abgeschälte Pomeranzenschalen thut man in einen Steintopf, gießt ½ Liter siedendes Wasser darüber, deckt oder bindet den Topf fest zu und läßt das Wasser bis zum nächsten Tage über den Schalen ziehen. Nun filtrirt man es durch Fließpapier, schüttet es in ein glasirtes irdenes Casserol, thut 750 Gramm in Stücke geschlagenen Zucker hinein, klärt denselben langsam darin, füllt ihn nach dem Auskühlen in Flaschen, verkorkt und versiegelt sie und benützt den Syrup zur Würze von Saucen, Compots, Crêmes u. s. w. — Auch kann man eine gute Handvoll dünn abgeschälte Pomeranzenschale in eine Flasche guten Weißwein legen, eine Woche darin ziehen lassen und den Wein hierauf durchseihen und mit 750 Gramm Zucker zu Syrup einkochen.

Pommersche Gänsebrust, s. Gans, geräucherte.

Pommersche Suppe mit Bohnen, s. Bohnen-Suppe, pommersche.

Pommersche Enten-Suppe, s. Enten-Suppe, pommersche.

Pompelmuse oder Paradiesapfel, franz. pamplemousse, engl. adamsapple, lat. Citrus decumana. Eine Art Orangen, welche in Ostindien heimisch sind, aber auch in Südamerika cultivirt werden; die Früchte sind sehr groß, dickschalig und höckrig, das Fleisch sieht purpurröthlich aus und schmeckt süßsäuerlich. Man legt die Schale ein wie Citronat, indem man die Früchte in Viertel zerschneidet, von dem Mark befreit und acht Tage in starke Salzlake legt, in kaltem, frischem Wasser einen Tag auswässert und dann in Wasser weichkocht. Nachdem sie völlig trocken abgelaufen sind, läutert man auf jedes ½ Kilogramm Früchte 625 Gramm Zucker zu dünnem Syrup, kocht sie darin, bis sie durchsichtig aussehen, nimmt sie heraus, schichtet sie in Glas- oder Steinbüchsen, siedet den Syrup dicker ein, gießt ihn kalt darüber, wiederholt dies noch zweimal und bindet dann die Büchsen zu. Will man die Schalen candiren, so läßt man sie gut abtropfen, siedet den Zucker zum Flug, läßt die Schalen unter häufigem Umschütteln des Gefäßes einige Zeit darin kochen, nimmt das Gefäß vom Feuer und rührt oder tablirt den Zucker, bis er abstirbt, worauf man die Schalen herausnimmt und auf einem Drahtsieb vollends trocknet.

Pontschki, russische. Man setzt aus ¼ Liter lauwarmer Milch, 8—12 Gramm Hefe und ½ Liter Mehl ein Hefenstück an, läßt dasselbe an einem warmen Ort langsam aufgehen, schlägt es tüchtig, thut etwas Salz, 150 Gramm erweichte Butter, vier gut zerquirlte Eidotter und noch 375 Gramm Mehl hinzu, ebenso ein wenig gestoßenen Zimmt, Cardamomen, gehackte Citronenschale und zwei Löffel Rum, knetet den Teig gehörig durch, läßt ihn nochmals aufgehen, rollt ihn auf einem mehlbestreuten Bret zu zwei länglichen, fingerstarken Kuchen aus, belegt den einen Kuchen mit kleinen Häufchen Apfelmus oder eingemachten Himbeeren, deckt den zweiten Kuchen darüber, sticht mit einem Glase kleine runde Stücke daraus ab, die man in der Hand zu Kugeln formt, läßt sie an einer warmen Stelle drei Viertelstunden aufgehen, kocht ½ Kilogramm Butter und ½ Kilogramm Gänse- oder Schweinefett auf, gießt einen Löffel Spiritus in das heiße Fett, legt immer fünf bis sechs Pontschki zugleich hinein und bäckt sie zugedeckt über gelindem Feuer braun, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein mit Fließpapier bedecktes Sieb und bestreut sie mit Zucker und Zimmt, worauf man sie heiß zu Tisch giebt. — Oder man stellt den Teig zu den Pontschki in der Art her, daß man 250 Gramm Butter schaumig reibt, zehn Eidotter, ½ Liter warme Milch, 16 Gramm Hefe, ein wenig Zucker, Zimmt, Salz und 1 Kilogramm Mehl hinzufügt, Alles gehörig aufgehen läßt, den Teig fingerdick aufrollt, in Stücke zerschneidet und zu kleinen Kugeln formt, in die man irgend eine Fülle thut.

Porré oder **Breitlauch,** s. auch Lauch, franz. poireau, engl. leek, lat. Allium porrum. Gehört zu den Laucharten und stammt aus dem südlichen Europa, wo er auf Aeckern, in Wäldern und Weinbergen wild wächst, während er bei uns in den Gärten als Küchengewächs angebaut wird. Die länglichen weißen Zwiebeln sind mit mehreren Häuten umgeben, der steife Stengel bis zur Mitte mit Blättern besetzt, die 30—45 Centimeter lang und 4—5 Centimeter breit werden; die Blüthendolde besteht aus vielen weißlichen Blümchen, deren Staubgefäße länger als die Blumenblätter sind. Man unterscheidet französischen oder Sommer-Porré mit langen umgebogenen Blättern und kurzen dicken Zwiebeln, und Winter-Porré, von dem es mehrere Arten giebt, wie den gemeinen langen, den Riesenlauch, den dickknolligen und den kurzen dicken Brabanter Porré. Der Anbau des Porré ist leicht, denn er gedeiht fast in jedem Boden, auch in rauher Gebirgslage, am besten aber auf freiliegenden, sonnigen Beeten mit lockerem, fettgedüngtem Land. Man säet den Samen, welcher seine Keimfähigkeit zwei Jahre behält, im März oder April auf mäßig warme Mistbeete oder auch sogleich ins freie Land, falls das Frühjahr sich mild und warm anläßt, versetzt die Pflanzen dann reihenweise ins freie Land und muß sie häufig begießen und behacken; der Porré wächst bis zum Eintritt der Fröste, weshalb man ihn so lange als möglich im Freien läßt, auch kann man den Winter-Porré den ganzen Winter über im Land stehen lassen. Man verwendet ihn als Zuthat an Fleischbrühe neben anderm Wurzelwerk, ebenso zu Gemüse, Suppen und bisweilen auch als Salat. — Schneidet man die Samenstengel der Porré-zwiebeln dicht an der Erde ab, so bilden sich eine große Anzahl kleiner glänzend weißer Zwiebelchen, welche die Größe einer Erbse bis

u der einer Haselnuß erreichen und unter dem Namen Perlzwiebeln (s. d.) bekannt sind.

Porré-Gemüse, s. Lauch-Gemüse.

Porré, gestovter. Man putzt eine Anzahl Porrézwiebeln, zerschneidet sie in 2—3 Centimeter lange Stückchen, wäscht sie gut ab, kocht sie in Salzwasser weich, läßt sie auf einem Sieb ablaufen und übergießt sie mit einer Sauce, die man aus zwei Eidottern, 60 Gramm Butter, einem gehäuften Eßlöffel Mehl, zwei Löffeln saurem Rahm, etwas Salz und Muskatnuß mit 1/2 Liter kaltem Wasser zusammengequirlt, auf gelindem Feuer bis zum Kochen gerührt und mit ein wenig Essig oder Citronensaft abgeschärft hat.

Porré-Salat. Nachdem man etwa acht bis zehn Porrézwiebeln gewaschen hat, säubert man den weißen Theil von den Wurzeln und den grünen Blättern, kocht sie in schwach gesalzenem Wasser ziemlich weich, schneidet sie in 2 Centimeter große, nicht zu dicke Stücke und macht sie mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an.

Porré-Sauce, s. Lauch-Sauce.

Porré-Suppe, s. Lauch-Suppe.

Porter. Ein in England gebrautes, starkes, dunkelbraunes und bitteres Bier, zu dessen Bereitung das Malz braun gedarrt wird; mäßig genossen befördert es die Verdauung durch seinen angenehm bitterlichen Geschmack und Kohlensäuregehalt. Man versendet es viel nach dem Ausland, doch wird es auch in Deutschland mehrfach in ziemlicher Güte nachgeahmt und man braut z. B. mehrere weniger starke, malzreiche und nahrhafte Biere unter diesem Namen.

Porter-Bowle, englische. Man zerschneidet drei Citronen in dünne Scheiben, aus denen man alle Kerne entfernt, legt sie in eine Terrine, gießt 1/4 Liter Sherry und 1 Liter Porter darüber, reibt ein wenig Muskatnuß hinein, stellt das Getränk auf Eis und servirt es.

Portugaise, Aepfel à la, s. Aepfel à la Portugaise.

Portugiesisches Biscuit, s. Biscuit, portugiesisches.

Portugiesische Crême-Speise. Drei Eier, zehn bis zwölf Eidotter, 375 Gramm gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, der Saft von 1 1/2 Citronen und eine halbe Flasche Weißwein werden gut zusammen verrührt, über gelindem Feuer bis zum Kochen geschlagen, mit 45 Gramm aufgelöster Gelatine und dem steifen Schnee von zehn Eiweißen vermischt und bis zum Erkalten umgerührt. Hierauf schneidet man Biscuit in 1 Centimeter dicke Scheiben, feuchtet dieselben mit einer Mischung von Wein, Zucker und einem Löffel Maraschino an, ordnet es schichtweise mit der Crême und dazwischengestreuten Sultanrosinen in eine Form, läßt die Speise auf Eis erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel um und garnirt sie mit eingemachten Früchten.

Portugiesische Frituren oder **Fritters.** In 3/4 Liter Milch thut man ein Stück feinen Zimmt und die Schale einer halben Citrone, läßt die Milch erst eine Weile damit ziehen, fügt dann 200 Gramm gebrühten Reis, 60 Gramm frische Butter und einen Eßlöffel Zucker hinzu, quellt den Reis ganz langsam in der Milch aus, bis er völlig weich ist und die Milch eingesogen hat, und schüttet ihn zum Auskühlen in eine Schüssel. Nachdem man den Zimmt und die Citronenschale herausgelesen, vermischt man den erkalteten Reis mit drei zerquirlten Eidottern, formt ihn zu wallnußgroßen Kugeln, thut in die Mitte einer jeden ein Stück Orangen-Marmelade, überstreicht die Kugeln mit geschlagenem Ei, wendet sie in geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz braun, entfettet sie auf Fließpapier und servirt sie mit Zucker bestreut auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel aufgeschichtet.

Portugieser Krapfen. Man rührt 100 Gramm gestoßenen Zucker mit sechs Eidottern und 100 Gramm feingestoßenen Mandeln recht schaumig, fügt die feingehackte Schale einer halben Citrone, 9 Gramm kleingeschnittenes Citronat und 35 Gramm ausgewässertes, in kleine Würfel geschnittenes Rindermark hinzu und stellt die Masse bei Seite, während man aus 125 Gramm feinem Mehl, drei Dottern, zwei Eßlöffeln Zucker, einer Prise Salz und etwas Rahm einen festen Nudelteig bereitet, den man möglichst fein auftreibt und ein wenig übertrocknen läßt. Dann schneidet man ihn in breite Streifen, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, legt in gleichen Entfernungen nußgroße Häufchen von der abgerührten Masse darauf, schlägt die andere Hälfte des Teiges darüber, sticht halbmondförmige Krapfen davon ab, taucht jeden derselben in zerquirltes Ei und geriebene Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz goldbraun und giebt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

Portugieser Kuchen. Nachdem man 1/2 Kilogramm ausgewaschene Butter schaumig gerieben hat, fügt man allmählich acht ganze Eier, vier Dotter, 375 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, eine Prise Salz und 1/2 Kilogramm Mehl hinzu, füllt die Masse in kleine, flache, mit Butter ausgepinselte Formen, streicht die Oberfläche mit einem Messer glatt, belegt sie sternförmig mit geschälten, zerspaltenen Mandeln, siebt Zucker darüber und bäckt sie bei gelinder Wärme hellbräunlich. — Oder man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt 250 Gramm gesiebten Zucker, 250 Gramm feines Mehl, fünf Eidotter, einen Eßlöffel Orangenblüthenwasser, ein Glas Madeira oder feinen Weißwein, 125 Gramm gereinigte Corinthen und den steifen Schnee der Eiweiße nach und nach bei, schlägt Alles eine gute halbe

Stunde lang, füllt es in kleine gebutterte Formen und bäckt die Kuchen bei mäßiger Hitze je nach der Größe der Formen eine Viertel- bis eine halbe Stunde lang.

Portugieser Pudding. Von 1/2 Kilogramm altbackenem Mundbrod wird die Rinde abgeschält und die in Scheiben geschnittene Krume in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit 60 Gramm Butter sowie 50 Gramm feingerührtem Rindermark über dem Feuer zu einem steifen Teig abgebrannt. Sobald derselbe ausgekühlt ist, vermischt man ihn mit acht Eidottern, 70 Gramm Zucker, 80 Gramm ausgekernten Rosinen, 80 Gramm gereinigten Corinthen, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone und vier Eßlöffeln Rum sowie dem steifen Schnee der Eiweiße, füllt Alles in eine gebutterte, mit Semmel ausgestreute Form, kocht den Pudding zwei Stunden im Wasserbad und servirt ihn mit Weinschaum-Sauce.

Portugieser Sauce zu Wildpret und Wildgeflügel. 1/2 Liter weiße Coulis oder Sauce veloutée und 1/4 Liter starke Geflügelbrühe werden über gelindem Feuer unter fortdauerndem Umrühren dicklich eingekocht und mit dem Saft wie der in feine Streifchen geschnittenen, in siedendem Wasser blanchirten Schale einer bitteren Pomeranze nochmals zum Aufwallen gebracht.

Portugieser Sauce zu Fisch. Man zerquirlt zwei frische Eidotter, vermischt sie mit 125 Gramm Butter und einem Eßlöffel Citronensaft, schüttet Alles in einen irdenen Topf und stellt denselben in ein Gefäß mit heißem Wasser, welches man über gelindes Feuer setzt, während man den Inhalt des Topfes unaufhörlich mit der Drahtruthe schlägt, bis die Sauce beginnt dick zu werden. Dann verdünnt man sie mit ein wenig Wasser, würzt sie mit Pfeffer und Salz und giebt sie auf.

Portugieser Torte. 1/2 Kilogramm frische Butter wird eine halbe Stunde lang recht schaumig gerührt, mit der auf Zucker abgeriebenen Schale von 1 1/2 Citronen, sechszehn Eidottern, 125 Gramm feingeriebenen Mandeln, 375 Gramm Zucker, dem steifen Schnee der sechszehn Eiweiße und 300 Gramm feinem Mehl nach und nach vermischt und die Masse dann in ein butterbestrichenes Tortenblech mit 6 Centimeter hohem Rand gefüllt. Man bäckt die Torte eine Stunde ganz langsam bei gelinder Hitze, läßt sie auskühlen, überzieht sie mit einer Orangen-Glasur und verziert sie mit eingemachten Früchten. — Oder man schält und stößt 250 Gramm süße und 16 Gramm bittere Mandeln unter Hinzufügung von etwas Apfelsinensaft, streicht sie durch ein Sieb, rührt sie mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Orange und sechs Eidottern dick und schaumig, thut 80 Gramm Kartoffelmehl und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt Alles in eine ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgesiebte Form und bäckt die Torte bei gelinder Wärme eine Stunde, um sie wie oben angegeben nach dem Erkalten zu glasiren und mit Früchten zu verzieren.

Portulak, franz. pourpier, engl. purslane oder purslain, lat. Portulaca oleracea. Eine im südlichen Europa einheimische, bei uns im Garten angebaute Gemüsepflanze mit glatten, fleischigen, keilförmigen, saftigen Blättern und winkelständigen Blüthen an röthlichen, ästigen, ziemlich hohen Stengeln; man benutzt die Blätter als Zuthat von verschiedenen Suppen, als erfrischende Beigabe an grüne Salate oder als Gemüse, indem man sie ganz wie Spinat zubereitet; ebenso sind sie officinell und bilden ein treffliches Mittel gegen Scorbut. Der Portulak verlangt einen warmen, sonnigen Standort und guten, lockeren, nicht zu frisch gedüngten Boden; man säet ihn Anfang Mai, jätet und begießt ihn fleißig und kann ihn bei warmem Wetter schon nach sechs Wochen verwenden, weshalb man in Zwischenräumen von 2—3 Wochen die Aussaat wiederholt, um den Sommer über versorgt zu sein, und zum Winterbedarf spät im Jahre eine Aussaat in ein warmes Mistbeet macht.

Portulak auf französische Art. Eine Schüssel voll abgepflückter Portulakblätter werden gewaschen, in siedendem Salzwasser einigemal aufgekocht, auf einem Siebe abgetropft und in einem Casserol mit heißgemachtem Olivenöl oder mit Butter, etwas Petersilie und einem kleinen Stückchen feingehacktem Knoblauch, Pfeffer, Salz und Muskatnuß einige Minuten durchgeschwitzt, worauf man in Fleischbrühe oder heißer Milch geweichtes, geriebenes Weißbrod und etwas Fleischbrühe hinzuthut, das Gemüse eine Viertelstunde damit kochen läßt, mit zwei bis drei Eidottern legirt, auf einer Schüssel anrichtet, geriebenen Parmesankäse und geriebenes Weißbrod darüberstreut, Butter darauf träufelt und den Portulak auf einem Dreifuß im Ofen von oben goldgelb überbacken oder gratiniren läßt.

Portulak auf holländische Art. Man pflückt die Spitzen der Zweige vor der Blüthezeit, wäscht sie, blanchirt sie in siedendem Salzwasser, läßt sie gut ablaufen, schwitzt sie in einem Casserol mit Butter, Salz und Pfeffer weich, legirt das Gemüse mit einer Prise Mehl und etlichen Eidottern und giebt es, mit gerösteten Weißbrodschnittchen garnirt, zu Tisch.

Portulak-Salat. Entweder vermischt man die jungen Portulakblätter mit Kopfsalat und Rapünzchen oder bereitet sie bisweilen auch für sich allein als Salat zu, indem man sie wäscht und mit Salz, Essig und Oel, nach Belieben auch mit einer Salat-Sauce anmacht.

Portulak-Suppe. Besonders angenehm ist der Portulak in Gräupchen-Suppen oder anderen legirten und schleimigen Suppen, zu welchem

Zweck er einfach von den Stengeln gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser blanchirt und in die beinahe fertige Suppe eingelegt wird; auch thut man ihn öfters in klare, starke Bouillon-Suppen neben Eier-Gelée, Nocken, Fleisch-, Mehl- oder Semmel-Pfanzel, Farceklößchen, Butterklößchen u. dergl., indem man 1—2 Handvoll Blätter zuvor in siedendem Salzwasser oder schwacher Fleischbrühe überkocht.

Potage. Eigentlich nur die französische Benennung für Suppe, doch bezeichnet man in der sogenannten Küchensprache mit dem Wort Potage ganz besonders solche Suppen, die mit einer Mehlschwitze verdickt und aus einer Menge von Bestandtheilen zusammengesetzt sind, also z. B. Geflügellebern, zarte Gemüse, Farceklößchen, Filets von wildem oder zahmem Geflügel, Austern, Krebsschwänze, Muscheln 2c., auch eine ganze Anzahl zusammen passender solcher Zuthaten enthalten.

Pot au feu. Die französische National-Suppe, welche in jedem bürgerlichen Haushalt, sei er nun groß oder klein, wohlhabend oder dürftig, eine Hauptrolle beim Mittagstisch spielt und im Grunde nichts Anderes ist, als eine äußerst kräftige und wohlschmeckende Fleischbrühe, die über frischen oder gerösteten dünnen Weißbrodschnittchen angerichtet wird und zu der man das zu der Brühe verwendete Fleisch und Wurzelwerk nebenbei servirt. Es kommt hierbei nur auf die Zubereitungsart der Suppe an, die man nirgendwo so trefflich herzurichten versteht, als in Frankreich, welche aber wohl verdiente, in den weitesten Kreisen bekannt und nachgeahmt zu werden. Man benutzt gewöhnlich nur Rindfleisch zum Pot au feu, und zwar als geeignetstes Stück den oberen oder unteren Theil der Keule und das Schwanzstück. Das Fleisch muß frisch sein und wird in einem verzinnten eisernen oder kupfernen Topf mit kaltem Wasser und wenig Salz zugesetzt, über gleichmäßigem aber schwachem Feuer ganz langsam zum Kochen gebracht, wobei der Deckel des Topfes nicht ganz fest darauf liegen darf, dann sehr sorgsam mehrmals abgeschäumt und in ununterbrochenem leisem Kochen erhalten. Nachdem das Fleisch zur Hälfte gargekocht ist, fügt man die Wurzeln und ein Kräuterbündel hinzu, läßt sie so lange in der Suppe kochen, bis sie völlig weich sind, nimmt sie dann heraus, schneidet sie in nette kleine Stücke oder Scheiben, garnirt sie um das zerlegte Fleisch, seiht die Brühe durch und giebt sie in eine Terrine mit gerösteten Brodschnittchen, während man Fleisch und Gemüse besonders dazu reicht. In Bezug auf die zu einem guten Pot au feu erforderlichen Quantitäten aller Zuthaten wollen wir verschiedene vorzügliche Original-Recepte mittheilen. Zu einem Gericht für eine kleinere Familie nimmt man z. B. 750 Gramm bis 1 Kilogramm mageres, gutes, recht frisches Fleisch vom oberen Theil der Keule, welches man mit Bindfaden etwas zusammenschnürt, um ihm die Form zu bewahren, sowie 250 Gramm Rinds- oder starke Kalbsknochen, schlägt die Knochen entzwei, legt sie zu unterst in den Topf und legt das Fleisch darauf, gießt 3—4 Liter kaltes Wasser darüber und fügt 30 Gramm Salz zu. Dann bringt man das Wasser langsam zum Kochen, schäumt es sorgsam ab, wobei man zuweilen ein wenig kaltes Wasser angießt, was das Aufsteigen des Schaumes befördert, und thut nach einstündigem leisem Kochen der Brühe, die niemals aufwallen, sondern höchstens leise zittern darf, eine nicht zu große, mit einer Gewürznelke besteckte Zwiebel, eine Porrézwiebel, zwei mäßig große Möhren, zwei kleine Petersilienwurzeln, etwas Sellerie, eine kleine Pastinake oder nur ein Stück davon, ein kleines Bündelchen Petersilie nebst einem kleinen Thymianreischen und einem kleinen Lorbeerblatt, zuweilen auch einige Pfefferkörner hinzu und läßt Alles noch zwei Stunden leise weiter kochen. — Zu einem größeren Pot au feu nimmt man von Fleisch, Knochen, Wurzelwerk u. s. w. das Doppelte und etwa 6 Liter Wasser; Manche haben die Gewohnheit, dem Pot au feu auch Knoblauch zuzusetzen, doch erhält die Brühe dadurch einen zu starken Beigeschmack, der nicht Jedem zusagt.

Pot au feu, im Bain-marie gekocht. In einen glasirten irdenen Topf thut man 1½ Kilogramm saftiges, mageres, in Stücke zerschnittenes Rindfleisch, 1 Kilogramm derbes Kalbfleisch oder ein halbgebratenes Huhn und 4—5 Liter kaltes Wasser, fügt einen halben Löffel Salz, zwei Möhren, eine halbe Sellerieknolle, zwei Petersilienwurzeln, zwei Porrézwiebeln, eine kleine Pastinake und eine mit einer Nelke besteckte Zwiebel hinzu, deckt den Topf fest zu und verklebt den Deckel ringsherum mit einem Teig von Mehl und Wasser, so daß er hermetisch verschlossen ist. Nun stellt man den Topf in ein großes Casserol mit kochendem Wasser, das beinahe bis zur ganzen Höhe desselben heraufreicht, und erhält das Wasser sechs Stunden ununterbrochen im Kochen, wobei man bisweilen etwas kochendes Wasser in das Gefäß nachgießen muß, um die verdampfte Flüssigkeit zu ersetzen. Nach Verlauf der angegebenen sechs Stunden nimmt man den Topf aus dem Bain-marie, löst den aufgeklebten Deckel ab, gießt die Brühe durch ein Sieb und verwendet sie wie gewöhnlich. Hier und da färbt man sie auch mit etwas Zucker-Couleur oder aufgelöstem Caramel oder mit in heißer Asche gebratenen Zwiebeln, was ihr zwar ein noch schöneres Ansehen giebt, den Geschmack aber durchaus nicht verbessert, sondern vielmehr die Brühe weniger haltbar und schmackhaft macht, falls man einen Theil derselben zum nächsten Tage aufbewahren möchte.

Pot d'Espagne. Eigentlich nichts Anderes als Eierkäse (s. d.); man zerquirlt drei ganze Eier und drei Dotter mit ¼ Liter Rahm, einer Prise Salz und Muskatnuß nebst dem

Saft einer halben Citrone in einem Topf, setzt diesen in ein Casserol mit siedendem Wasser und läßt ihn so lange darin stehen, bis die Masse geronnen ist, worauf man sie mit dem Löffel absticht und in Fleischbrühsuppen einlegt; man färbt den Pot d'Espagne auch häufig grün oder roth, indem man etwas Spinat- oder Krebsmatte darunterquirlt.

Pottgebeutel, Pöttgesbeutel, oder Jan im Sack, s. Jan in Sack.

Poularde. Ein im Alter von 3—4 Monaten verschnittenes und dann gemästetes Huhn, oft auch nur eine junge, vorzüglich gemästete, aber nicht verschnittene Henne; weltberühmt sind die Poularden von Mans und Bresse, welche dort in eigenen Poularderien aufgezogen werden und durch eine vortreffliche Mästungsmethode eine Größe und einen Wohlgeschmack erlangen, wie nirgend sonstwo, weshalb man sie auch weit und breit versendet und theuer bezahlt. Man mästet sie dort in Käfigen, welche in einem trockenen, luftigen, aber dunklen Gemach stehen, zweimal täglich mit Nudeln aus Buchweizenmehl, mit etwas Gerstenmehl vermischt, die mit kuhwarmer Milch angefeuchtet werden. Die Poularden haben gewöhnlich noch zarteres Fleisch als die Kapaunen, sind aber dabei so fett, daß sie viel weniger für schwache Magen geeignet sind als jene oder als die gewöhnlichen jungen Hühner. In der feinen Küche spielen sie eine ziemlich große Rolle und man bereitet sie auf verschiedene Art und Weise zu, um sie meist als Entrée auf die Tafel zu bringen, denn zum Braten pflegt man sie selten zu verwenden; die Bereitungsweisen sind übrigens fast ganz die nämlichen wie die beim Kapaun angegebenen.

Poularde, braisirt, mit Champignons. Die gerupfte, ausgenommene und gesengte Poularde wird flüchtig gewaschen, dressirt, gesalzen und in einem langen, mit Speck- und Schinkenscheiben, Zwiebel und Wurzelwerk belegten Casserol, ebenso mit Speckscheiben und Wurzelwerk bedeckt und mit Fleischbrühe übergossen langsam weichgedämpft, worauf man sie herausnimmt, die Brühe durchseiht, entfettet, kurz einkocht und mit vorher in Butter und Citronensaft geschwenkten Champignons noch eine kurze Zeit kochen läßt. Beim Anrichten garnirt man die Poularde mit den Champignons oder legt sie auf dieselben.

Poularde in Galantine. Eine sauber gerupfte Poularde wird längs des Rückens aufgeschnitten und vorsichtig und geschickt ausgeknöchelt, wobei man wohl Acht geben muß, daß die Haut nicht verletzt wird; dann legt man sie flach mit der Brust nach unten auf ein Bret, reibt sie innen mit Pfeffer, Salz und gemischtem Gewürz ein, füllt sie mit abwechselnden Schichten von feiner Geflügelfarce (s. Farce) und dazwischengelegten dünnen Scheiben von Speck, gekochter Pökelzunge, Schinken und Trüffeln, näht sie dann möglichst in ihrer ursprünglichen Form zusammen, umbindet sie mit Speckscheiben und schnürt sie fest in eine Serviette ein. Hierauf legt man ein Casserol mit etlichen Schinkenscheiben, Kalbsbeinknochen, dem Knochengerippe der Poularde, Zwiebeln, Möhren, einem Kräuterbündel, einem Lorbeerblatt und einigen Gewürzkörnern aus, thut die Poularde hinein, breitet ein gebuttertes Papier darauf, gießt Kalbsbrühe darüber, deckt das Gefäß fest zu und läßt Alles 1½—2 Stunden langsam dämpfen. Nachdem die Poularde in der Brühe erkaltet ist, nimmt man sie heraus, preßt sie ein wenig zwischen zwei Bretchen und befreit sie von ihrer Umhüllung; die Brühe seiht man durch ein Tuch, kocht sie ein und klärt sie zu Gelée, wobei man, falls es nothwendig sein sollte, noch ein wenig aufgelöste Gelatine hinzumischen kann. Mit einem Theil dieses Fleischgelées glasirt man die sauber abgeputzte Poularde, garnirt sie mit dem übrigen zierlich in Würfel geschnittenen oder feingehackten Gelée und bringt sie bei größeren Frühstücken oder Abendessen zur Tafel.

Poularde, gebraten. Eine besonders schöne und fette Poularde wird gerupft, ausgenommen, gesengt und gewaschen, hierauf dressirt und gespickt oder mit Speckscheiben umbunden, wonach man sie an den Spieß steckt, mit gebuttertem Papier umhüllt und über raschem hellem Feuer brät. Sobald der Braten beinahe gar ist, beseitigt man die Papierhülle, damit die Poularde sich schön goldigbraun färben könne; beim Anrichten legt man sie auf eine Unterlage von Brunnenkresse, die mit Salz und Essig angemacht ist, und reicht den abgetropften, mit etwas Coulis aufgekochten Bratensaft daneben. — Ebenso servirt man häufig eine auf diese Art gebratene Poularde mit Liebesapfel-Sauce, Krebs-Sauce, Trüffel-Sauce oder holländischer Sauce.

Poularde mit Reisrand. Während man eine sauber zugerichtete Poularde in der Braise weichdünstet, thut man 250 Gramm gebrühten Reis in ein Casserol, fügt etwas Salz und eine mit einer Nelke besteckte Zwiebel hinzu, gießt kräftige Geflügelbrühe darüber und dämpft den Reis wohl zugedeckt ganz langsam weich, wobei die Körner völlig ganz bleiben müssen. Dann nimmt man die Zwiebel heraus, füllt den Reis in eine mit Butter ausgestrichene Form, bäckt ihn bei mäßiger Hitze, stürzt ihn aus der Form, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei und läßt ihn nochmals auf der Schüssel überbacken, legt die gedämpfte Poularde darauf und garnirt sie mit einem Ragout von Champignons, Trüffeln, Kalbsmilch und Geflügelklößchen.

Poularde à la Royale. Das Thier wird gerupft, gesengt, behutsam ausgebeint und mit einer Farce von gekochter Kalbsmilch und Champignons gefüllt, zusammengenäht, mit dünnen Speckschnitten bedeckt und in gebuttertes Papier eingeschnürt. Dann steckt man die Poularde an einen Spieß, läßt sie zuerst in einiger Entfernung vom Feuer durch und durch heiß werden und brät

sie unter fortdauerndem Umdrehen des Spießes und häufigem Begießen mit Butter; sobald sie so ziemlich gar ist, beseitigt man das Papier und die Speckscheiben, läßt das Thier sich bräunen und richtet es über einem Kastanien-Purée an.

Poularde à la Stambul. 250 Gramm vom besten Reis werden gebrüht, in reichlichem Wasser weichgekocht, abgegossen und auf dem Durchschlag zum Trocknen und Aufquellen ans Feuer gestellt; dann feuchtet man einen Theil von dem Reis mit stark gewürzter heller Kraftbrühe an und füllt eine gerupfte, ausgenommene und mit einem Tuch sauber ausgewischte Poularde damit, näht sie zu, dressirt sie, umbindet sie mit Speckscheiben und gebuttertem Papier und brät sie am Spieß über hellem Feuer unter öfterem Begießen. Gegen Ende der Bratzeit nimmt man Speck und Papier ab, läßt den Braten bräunen, richtet ihn über dem übrigen, mit Kraftbrühe verrührten Reis auf einer heißen Schüssel an und garnirt die Schüssel mit Citronenscheiben.

Poulette, Sauce à la. 30 Gramm frische Butter werden mit 30 Gramm Mehl durchknetet und der Teig einige Minuten über gelindem Feuer verrührt, worauf man nach und nach 1/2 Liter kochende, kräftige Kalbs- oder Geflügelbrühe zugießt und die Sauce eine Viertelstunde über dem Feuer verrührt. Dann läßt man sie ein wenig auskühlen, mischt zwei mit etwas Rahm zerquirlte Eidotter hinzu und erhitzt sie aufs Neue, bis sie dick zu werden beginnt, ohne daß sie zum Kochen kommen darf, thut einen Eßlöffel gehackte Petersilie, ein wenig Pfeffer und Salz und zwölf bis fünfzehn kleine, in Butter und Citronensaft gedünstete Champignons hinein und rührt zuletzt ein kleines Stückchen frische Butter in die Sauce, wonach man sie sogleich aufgiebt. Man reicht sie zu jungen Hühnern, Kalbsmilch, Kalb- oder Lammfleisch oder Tauben.

Poupeton. Eine Art Kuchen aus gehacktem Fleisch oder Fisch, auch Reis mit dazwischengelegtem Ragout oder Fricassée, welcher, mit Semmel oder Käse bestreut, mit Butter beträufelt, bei ziemlicher Hitze gebacken und anstatt einer Pastete servirt wird.

Poupeton von Fisch. Man löst 1—1 1/2 Kilogramm frischen Hecht oder Karpfen nebst 1/2 Kilogramm Aal aus Haut und Gräten, hackt das Fleisch nebst einigen Champignons, etwas Petersilie und mehreren Chalotten, würzt die Farce mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und gemischtem Gewürz, vermischt sie mit 125 Gramm frischer Butter, drei bis vier Eidottern und etwas in Milch geweichter Semmelkrume, rührt Alles zusammen über gelindem Feuer einige Minuten ab und läßt es auskühlen. Nun bestreicht man ein Tortenblech mit Butter, legt es mit gebuttertem Papier aus und bedeckt den Boden sowie den Rand mit einer Schicht von der Farce, füllt auf diese ein Ragout von Karpfenmilch oder Krebsschwänzen, streicht den Rest der Farce darauf, bestreut die Oberfläche mit geriebenem Mundbrod, träufelt Butter darüber, bäckt das Poupeton und hebt es vermittelst des über den Rand hervorragenden Papiers aus der Form auf eine Schüssel.

Poupeton von Fleisch-Farce. Aus feingehacktem derben, rohen Kalbfleisch, Rindermark oder Speck, Champignons, Petersilie, ein wenig Schnittlauch oder Chalotten, geriebenem, mit Fleischbrühe angefeuchtetem Weißbrod und einigen Eiern sowie Salz und Pfeffer bereitet man eine Farce, streicht sie zur Hälfte in ein mit Speckscheiben belegtes Tortenblech, legt junge, in nette Stücke zertheilte Hühner oder Tauben, Rebhühner 2c., die man eine Weile in Butter gedünstet hat, oder ein Fricassée von Geflügel mit Morcheln, Spargel u. s. w. darauf, breitet den Rest der Farce darüber, streut ein Gemisch von geriebener Semmel und Parmesankäse darauf, beträufelt dasselbe mit Butter und bäckt das Poupeton entweder auf dem Dreifuß im Ofen oder über Kohlenfeuer unter einem mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel.

Poupeton von Reis. 375 Gramm Reis werden gebrüht und mit 3/4 Liter Fleischbrühe, Salz und Butter langsam recht steif ausgequellt, worauf man den Reis erkalten läßt und um den inneren Rand einer etwas vertieften runden Schüssel einen 6—7 Centimeter hohen, dicken Rand davon recht glatt aufrichtet. Hierauf füllt man ein Hühner-Fricassée, Fisch-Ragout, Salmis von Wildgeflügel oder Tauben-Fricassée mit recht dicklicher Sauce in den Rand, bedeckt es mit einer dünnen Lage Reis, streicht diesen mit einem in geschlagenes Ei getauchten Messer recht glatt, streut ein Gemisch von geriebener Semmel und Parmesankäse darauf, beträufelt es mit zerlassener Butter oder Krebsbutter und bäckt das Poupeton schön braun.

Poupietten oder **Popietten.** Ziemlich breite und lange Fleisch-Schnitten, welche mit einer Farce bestrichen, zusammengerollt und in irgend einer Brühe oder Sauce weichgedünstet werden.

Poupietten von Fisch. Von einem großen Fisch oder mehreren, z. B. Zander, Seezunge oder Makrelen, auch Lachs 2c. löst man das Fleisch ab, befreit es von Haut und Gräten, schneidet es in ziemlich dünne, aber möglichst breite und lange Schnitten, bestreut dieselben mit Salz, überstreicht sie mit Fischfarce, rollt sie zusammen, bindet sie in gebutterte Papierstreifen und kocht sie in einem Fisch-Sud weich. Dann nimmt man sie aus der Brühe, befreit sie vom Papier und richtet sie mit einer Krebs-Sauce an.

Poupietten von Kalbfleisch. Aus einer gehörig abgelegenen Kalbskeule schneidet man etwa 7 Centimeter breite, 18—20 Centimeter lange Schnitten, klopft sie ein wenig mit der Fläche eines Cotelettenmessers, bestreicht sie dünn mit pikanter Fleischfarce, rollt sie zusammen

und umbindet sie mit einem Faden oder befestigt die Enden mit kleinen Holzspeilchen. Man dünstet sie in kräftiger heller Fleischbrühe oder einer Braise wohl zugedeckt langsam weich, nimmt sie heraus, läßt sie abtropfen, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und brät sie noch einige Minuten in Butter braun, um sie zur Garnirung von feinen Gemüsen, wie Blumenkohl, Spargel, Champignons, Spinat u. dergl., zu benutzen oder mit Champignon-Sauce aufzugeben. — Oder man bestreicht sie mit in Butter geschwitzten fines herbes, mit etwas gehacktem Kalbfleisch vermengt, und dünstet sie in Kraftbrühe und einem Glase Madeira weich, um sie mit Madeira-Sauce zu serviren.

Poupietten von Kalbfleisch, marinirt und gespickt. Die nöthige Menge von aus einer Kalbskeule geschnittenen, langen und ziemlich dünnen Schnitten werden in einem irdenen Gefäß mit dem Saft einer Citrone, etwas Salz, einigen Petersilienzweigen, Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt eine Stunde lang marinirt, dann abgetrocknet, mit Geflügelfarce überstrichen, zusammengerollt, mit Faden umwickelt und oben darauf gespickt. Man thut sie in ein mit Speck- und Schinkenscheibchen belegtes Casserol, übergießt sie mit Geflügelbrühe, deckt sie fest zu und kocht sie eine Stunde langsam weich, nimmt sie dann heraus, befreit sie von den Fäden, überstreicht sie mit dick eingekochter brauner Coulis und feingehackten, gekochten Trüffeln und garnirt sie um ein Kalbfleisch-Hachis oder giebt eine pikante Sauce dazu.

Poupietten von Kraut, s. Kraut, gefülltes, als Rouladen, Krautwickel und Krautwürstchen.

Prager Kuchen. Man schüttet 375 Gramm feines Mehl auf ein Bret, macht in der Mitte eine Vertiefung, gießt vier Eidotter, die man mit vier Löffeln Rahm und einer kleinen Prise Salz zerquirlt hat, hinein, rührt den Teig mit einem Löffel schnell zusammen und knetet mit den Händen 200 Gramm ausgewaschene und gut abgetrocknete Butter darunter. Dann bestreut man ein Bret mit Mehl, rollt den Teig messerrückenstark darauf aus, sticht mit einem Weinglase kleine Kuchen davon ab und legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech. Die vier Eiweiße rührt man mit 300 Gramm feingestoßenem Zucker und ein wenig Vanillen- oder Citronenzucker zu Schaum, bestreicht die Kuchen damit, belegt sie mit Mandelstreifchen und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelbbraun.

Pralines. Eine Art Confect oder Bonbons, die man in den Conditoreien auf verschiedenartige Weise herzustellen pflegt und die gewöhnlich mit Chocolade überzogen sind. Besonders beliebt sind folgende Pralines: Man läutert 250 Gramm Zucker bis zum kleinen Flug, fügt die große Hälfte einer Vanillenschote, in kleinere Stücke zerschnitten, sowie vier Eßlöffel dicken süßen Rahm hinzu, läßt Beides unter gutem Umrühren einmal mit aufsieden und den Zucker dann erkalten, liest die Vanille heraus und bearbeitet den Zucker so lange mit einem hölzernen Spatel, bis er einen dicken Teig bildet, den man zu haselnußgroßen Kugeln formt. Hierauf schmilzt man in einem Casserol 250 Gramm Vanillenchocolade und verrührt sie mit geläutertem Zucker zu einem dicken Brei, legt mit einem Theelöffel die Zuckerkugeln hinein, dreht sie darin um, hebt sie mit der Gabel wieder heraus und läßt sie auf einem Blech kalt und trocken werden. Anstatt mit Vanille kann man den Zucker auch mit Rosen- oder Orangenblüthenwasser, Citronenöl u. s. w. würzen.

Pralines mit Mandelfüllung. 60 Gramm süße geschälte Mandeln werden feingehackt, mit einigen Eßlöffeln gestoßenem und geschmolzenem Zucker unter beständigem Umrühren über dem Feuer geröstet, in einen Reibstein gethan, mit einer gleichen Menge von dem oben beschriebenen Zuckerteig zu einer weichen Masse verarbeitet, zu Kugeln geformt, in den warmen Chocoladenbrei getaucht und getrocknet. Auf gleiche Art bereitet man auch eine Fülle aus Pistazien oder frischen Haselnüssen.

Pralines mit Mandeln, harte. 125 Gramm grobgehackte Mandeln werden in Zucker gelbgeröstet, mit 150 Gramm Vanillenchocolade oder Cacao nebst etwas Zucker und gestoßener Vanille warmverrührt, zu kleinen Kugeln geformt, in Chocoladenbrei eingetaucht und getrocknet.

Praliniren, s. v. w. in Zucker rösten. Man pralinirt Mandeln, Pistazien, Haselnüsse und Orangenblüthen, s. Mandeln, geröstete, und Orangenblüthen, candirte.

Preißelbeere oder **Preußelbeere,** Kronsbeere, Mehlbeere, Moostocke, Strickbeere, franz. airelle rouge, engl. red bilberry. Die rundlichen, glatten, scharlachrothen Beeren des Preißelbeerstrauches, lat. Vaccinium vitis idaea, welcher namentlich im nördlichen Europa in den Nadelwäldern in Menge wächst, dunkelgrüne, glatte, an der Spitze verrundete Blätter und weiße, zierlich glockenartige, in Trauben beisammenstehende Blüthen hat und fast an der Erde hinkriecht. Die Beeren reifen im September und Anfang October, sind roh wegen ihres herben, säuerlichen Geschmackes nicht zu genießen, geben aber mit Zucker gekocht ein vortreffliches, sehr erfrischendes und äußerst haltbares Compot, welches sich in großen, gut überbundenen Steintöpfen an kühlen, lustigen Orten jahrelang hält; ebenso eignen sich die Beeren vorzüglich zu Gelée.

Preißelbeeren zu backen auf russische Art. Recht reife Preißelbeeren werden sorgsam gelesen, gewaschen und auf einem Siebe gehörig abgetropft; dann füllt man einen Steintopf gerüttelt voll Beeren, deckt einen Deckel darauf, verklebt denselben mit einem Teig von grobem Roggenmehl und Wasser und schiebt ihn in

einen Backofen, aus dem kurz zuvor das Brod genommen worden ist. Am folgenden Morgen nimmt man den Topf aus dem Ofen, löst den Deckel ab, bindet statt dessen nach dem Erkalten Wachspapier oder Blase darüber und bewahrt die Beeren im Keller auf, um sie zu verschiedenen Braten, am liebsten Wildbraten, statt Salat als Zukost zu geben.

Preißelbeer-Compot. Die gut gewaschenen und gelesenen Beeren werden mit sehr reichlichem Zucker, etwas Citronenschale und einigen Stückchen Zimmt bei gelindem Feuer langsam eine knappe Viertelstunde geschmort, auf einer Schale angerichtet und zum Erkalten bei Seite gestellt, wobei man Zimmt und Citronenschale herausliest. — Oder man reibt etwas Citronenschale auf Zucker ab, feuchtet den Zucker mit Wasser an (auf 1 Liter Beeren nimmt man 200—250 Gramm Zucker), thut ihn nebst einem Stück ganzem Zimmt zu den Preißelbeeren, dünstet sie damit weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, siedet den Saft dicklich ein und gießt ihn über die Früchte.

Preißelbeeren einzumachen. Nachdem man alle Blättchen, Nadeln, Stiele und fauligen oder unreifen Früchte sorgsam aus den Beeren gelesen hat, welche man am besten gegen Ende September einmacht, wäscht man sie, läßt sie auf einem Durchschlag trocken ablaufen, vermischt sie entweder mit gemahlenem Zucker, wobei man auf 5 Liter Beeren 1 Kilogramm Zucker rechnet, oder nimmt Hutzucker, schlägt ihn in Stücke und läutert ihn mit 1/2 Liter Wasser bei öfterem Abschäumen zu einem dicklichen Syrup, thut die Beeren nebst einigen Stückchen ganzem Zimmt hinzu und kocht sie unter häufigem Abschäumen in einem großen, glasirten, irdenen Casserol, welches man nur zur Hälfte füllen darf, mehrmals auf. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, siedet den Saft noch etwas dicklich ein, gießt ihn ziemlich ausgekühlt über die Früchte, füllt dieselben in einen großen Steintopf oder mehrere kleinere steinerne Büchsen, deckt ein in Rum getauchtes Papier darüber und bindet sie gut zu. — Oder man liest und wäscht die Beeren, läßt sie ablaufen, brüht sie mit kochendem Wasser, wodurch sie ihren herben Geschmack verlieren, gießt nach einigen Minuten das Wasser rein ab, vermischt die Beeren mit gemahlenem Zucker (auf 5 Liter 1 Kilogramm) und einigen Stückchen feinem Zimmt, siedet sie langsam unter wiederholtem Abschöpfen des Schaumes, bis einzelne der Beeren zu platzen beginnen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie gleich in die Töpfe und füllt später den eingedickten Saft fast ausgekühlt darauf, wobei man die Beeren gut damit verrührt und die Töpfe nach völligem Erkalten überbindet und aufbewahrt.

Preißelbeeren einzumachen, mit Aepfeln. Nachdem man die Beeren auf eine der eben geschilderten Arten eingekocht hat, bewahrt man die Hälfte des Saftes, der nicht sehr eingedickt sein darf, in einem besonderen Gefäß auf, bis man schöne, reife, nicht zu kleine Borsdorfer Aepfel bekommt. Man schält dieselben, zerschneidet sie in Viertel, befreit sie vom Kernhaus, setzt den Preißelbeersaft in einem Kessel oder Casserol über gleichmäßiges Feuer, thut die Aepfelviertel und noch etwas Zucker hinzu und läßt sie so lange kochen, bis sie völlig zu dünnem Brei oder Gelée zerkocht sind, läßt auch die hinzugeschütteten Preißelbeeren nochmals damit aufwallen, rührt Alles durch einander, füllt es in die Töpfe und bindet diese nach dem Erkalten gut zu. Auf 5 Liter Preißelbeeren nimmt man etwa 18—20 Stück Borsdorfer Aepfel.

Preißelbeeren einzumachen, mit Birnen. Man siedet ungefähr 3 Liter gutgelesene Preißelbeeren mit 1 1/4 Kilogramm Zucker einigemal auf, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, thut 8 Gramm zerbrochenen Zimmt und 1 1/2 Liter geschälte, in Hälften geschnittene und vom Kernhaus befreite Birnen von einer recht süßen und saftigen Sorte (Muskatellerbirnen, Blanchen, Bergamotten 2c.) in den Saft und kocht die Birnen darin langsam weich, schüttet sie dann zum Auskühlen in eine Schüssel, vermischt sie mit den Preißelbeeren und füllt sie in die Töpfe.

Preißelbeeren einzumachen, in Gelée. Bei dem Lesen der Beeren liest man alle kleineren heraus, thut sie in einen Topf, den man in einem Gefäß mit siedendem Wasser mehrere Stunden kochen läßt, bis aller Saft herausgezogen ist, und kocht diesen abgeseihten Saft dann mit reichlichem Zucker zu Gelée, welches man über die zurückbehaltenen größten und schönsten, in einen Steintopf geschütteten Beeren gießt und damit vermischt. Zuletzt stellt man den Topf mit den Beeren und dem heißen, eingedickten Saft noch eine Viertelstunde in einen mäßig heißen Backofen zum Durchschmoren, läßt ihn erkalten und überbindet ihn mit Blase.

Preißelbeeren roh einzulegen, auf russische Art. Hierzu nimmt man reife, aber nicht zu weiche Beeren, liest und wäscht sie sauber, läßt sie ablaufen und schichtet sie abwechselnd mit geschälten, in Viertel zerschnittenen, guten und festen, weinsäuerlichen Aepfeln in Fäßchen oder große Steintöpfe, die man bis zum Rand füllt; dann gießt man so viel frisches Brunnenwasser darauf, als das Gefäß annimmt, bedeckt das Faß oder den Topf mit einem beschwerten Bret und stellt es in einen kühlen, trockenen Keller, wo sich die Beeren den ganzen Winter durch frisch erhalten. Beim Gebrauch nimmt man soviel als man eben bedarf heraus und kocht die Früchte mit Zucker auf oder giebt sie auch so wie sie sind mit Zucker bestreut zu Tisch.

Preißelbeeren, ohne Zucker einzumachen. Möglichst frisch gepflückte, gutausgelesene Beeren werden gewaschen, auf einem Durchschlag abgetropft und auf ein großes Leintuch zum Trocknen geschüttet. Hierauf thut man sie in

eine sehr große irdene, nicht fettige Pfanne oder ein glasirtes Casserol, stellt sie in einen heißen Ofen und schüttelt sie öfters hin und her; sobald sie durch und durch sehr heiß sind und an den Seiten leise zu kochen beginnen, werden sie noch einige Minuten tüchtig über dem Feuer umgeschüttelt, aus dem Ofen genommen und in Steintöpfe gefüllt, wo man sie nach dem Erkalten überbindet und aufbewahrt. Will man sie verwenden, so muß man am Abend vor dem Tage des Bedarfs eine beliebige Menge davon in eine Schüssel thun und mit reichlichem, feingesiebtem Zucker gut verrühren, worauf man sie sofort in die Compotschale füllt; am folgenden Tage sind sie dann wie in Gelée eingemacht und ganz vortrefflich.

Preißelbeer-Eis. Man stellt 1/2 Liter recht reife, gelesene und gewaschene Preißelbeeren in einen irdenen, glasirten Topf, deckt denselben fest zu und läßt die Beeren in einem nicht zu heißen Backofen oder in einer halbausgekühlten Ofenröhre weich schmoren, preßt sie durch ein Tuch, versüßt den Saft mit geläutertem Zucker und füllt ihn in die Gefrierbüchse.

Preißelbeer-Gelée. Reife, sauber ausgelesene und gewaschene Preißelbeeren werden in einem irdenen, glasirten Casserol über gelindem Feuer so lange gekocht, bis sie ganz weich sind und allen Saft von sich gegeben haben, den man durch ein Tuch oder einen Barchentbeutel seiht und mit dem nöthigen, in Stücke geschlagenen Zucker (auf 1 Liter Saft 750—875 Gramm Zucker) unter fleißigem Abschäumen einsiedet, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen sofort erstarrt, wonach man das Gelée in Büchsen füllt und aufbewahrt. — Oder man thut die Beeren in einen Topf, stellt diesen in ein großes Casserol mit kochendem Wasser und läßt ihn so lange darin kochen, bis aller Saft aus den Früchten gezogen ist, den man abgießt, durchseiht und einkocht wie angegeben. Bei dem Einkochen kann man auch zuerst den Zucker bis zum Faden läutern und dann erst den durchgeseihten Saft hinzuthun. Dieses Gelée läßt sich trefflich zum Ausputz von Compots, Crêmes u. dergl. verwenden, ebenso kann man größere und kleinere Kuchen damit belegen.

Preißelbeer-Liqueur. Gutgelesene, sehr reife Preißelbeeren werden in eine große, weithalsige Flasche geschüttet und mit soviel gutem Branntwein übergossen, daß sie eben davon bedeckt werden; nun verkorkt man die Flasche, stellt sie an einen sonnigen Ort und läßt den Branntwein ziehen, bis die Beeren ihre rothe Farbe verloren haben. Dann seiht man ihn durch, vermischt je 1 Liter davon mit 1/2 Kilogramm geläutertem Zucker und füllt diesen z. B. in Schweden und Rußland sehr beliebten Liqueur auf Flaschen.

Preißelbeer-Marmelade auf russische Art. Die ausgelesenen Beeren werden auf einen Durchschlag geschüttet und dreimal mit kochendem Wasser gebrüht; auf jedes Kilogramm Beeren nimmt man 1/2 Kilogramm Honig, läßt Beides unter fortwährendem Umrühren kochen, fügt geschälte und zerschnittene Aepfel, Birnen, geschälten, in kleine dünne Scheibchen geschnittenen Kürbis, etwas Pomeranzenschale, ganzen Zimmt und Nelken hinzu, siedet Alles langsam weich, streicht die Marmelade durch ein Sieb und bewahrt sie in Steintöpfen auf.

Preißelbeer-Marmelade, trockene, oder Preißelbeer-Pastilla, s. Pastilla von Preißelbeeren.

Preißelbeer-Saft. Sehr reife, gut gelesene und gewaschene Beeren werden über mäßigem Feuer langsam weichgekocht oder in einen Topf gethan, den man in einem Casserol mit siedendem Wasser so lange kochen läßt, bis aller Saft abgelaufen ist, worauf man die Früchte auf ein ausgespanntes Tuch schüttet oder den Saft durch einen Geléebeutel seiht, bis er völlig klar ist. Zu 3 Liter von solchem durchgelaufenen Saft nimmt man 1/2 Kilogramm bis 750 Gramm Zucker, bringt den Saft langsam zum Kochen, schäumt ihn gut ab, läßt ihn zehn Minuten leise kochen und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die man verkorkt und versiegelt, um den Saft später zu Saucen, Flammeris, Eis 2c. zu verwenden.

Preißelbeer-Sauce. Entweder benutzt man dazu den eben beschriebenen Preißelbeersaft, den man mit Zimmt, Nelken und Citronenschale, nach Bedarf auch noch ein wenig Zucker, aufkocht und mit einem Löffelchen in Wasser oder Wein glattgerührtem Kartoffelmehl oder Arrow-root verdickt, oder falls man keinen eingekochten Saft vorräthig hat, nimmt man eingemachte Preißelbeeren, kocht sie mit Wasser und Wein, Zucker, Zimmt, Citronenschale und Nelken, schlägt sie durch und verdickt die Sauce mit Kartoffelmehl.

Preißelbeer-Schnitten. Von vier bis fünf Tags zuvor gebackenen Mundbroden wird die Rinde abgeschält, geröstet und gestoßen, während man die Brödchen selbst in Scheiben zerschneidet, in laulicher, mit mehreren Eiern zerquirlter Milch einweicht, mit der gestoßenen Rinde bestreut und in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun bäckt, worauf man sie mit dick eingekochten Preißelbeeren oder mit Preißelbeer-Gelée bestreicht, mit Zucker bestreut und als Nachtisch oder zum Thee servirt.

Preißelbeer-Suppe. 2 Liter Preißelbeeren werden gelesen, gewaschen, mit 2—3 Liter Wasser, etwas Citronenschale, ganzem Zimmt und gestoßenen Cardamomen weichgekocht, durchgestrichen, auf's Neue zum Kochen gebracht und entweder mit 125 Gramm Sago oder 60 Gramm in Wasser glattgerührtem Kartoffelmehl sowie 250 Gramm Zucker unter fleißigem Umrühren langsam noch eine halbe Stunde gekocht, mit einer halben Flasche Weißwein vermischt und über geröfteten Semmel-Croutons oder zerbrochenem harten Zwieback angerichtet.

Preß-Gans, s. Gans, geräucherte, als Preß-Gans.

Preß-Kopf. Ein sehr sauber geputzter, der Länge nach gespaltener Schweinskopf wird nebst 2—3 Schweins- oder Kalbsfüßen in Wasser mit etwas Salz, Essig, Zwiebeln, Gewürz und zwei Lorbeerblättern weichgekocht, nach dem Erkalten aus der Brühe genommen und von allen Knochen befreit, während man die Brühe entfettet, durchseiht und kurz einkocht. Das Fleisch von den Füßen und dem Kopf nebst einer halben gepökelten Rindszunge schneidet man in ziemlich große Würfel, vermischt dieselben mit gestoßenem Pfeffer, ein wenig Salz und einer Prise gestoßenen Nelken sowie einem Theil der eingekochten Brühe, breitet alsdann die eine Hälfte des Schweinskopfes, aus dem man das Fleisch vorsichtig herausgelöst, mit der Schwarte nach unten auf ein nasses Tuch, thut das halb erkaltete, geschnittene Fleisch darauf, deckt die andere Kopfhälfte mit der Schwarte nach oben darüber, nimmt das Tuch darüber zusammen und preßt den Kopf über Nacht zwischen zwei beschwerten Bretchen. Dann schneidet man ihn in Scheiben und giebt Essig und Oel oder Rémouladen-Sauce dazu. — Oder man siedet einen Schweinskopf nebst einigen Kalbsfüßen in Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Citronenschale, 1—2 Lorbeerblättern und etlichen ganzen Nelken und Gewürzkörnern weich und läßt Alles in der Brühe auskühlen; dann zerschneidet man das abgelöste Fleisch in dünne Scheibchen, mischt ein großes Stück ebenso zerschnittene Pökelzunge, etwas Pfeffer, Salz, sowie einen Theil der durchgeseihten, entfetteten und mit etwas Weißwein und Essig eingekochten Brühe hinzu, verrührt Alles gut, füllt es in eine beliebige Form, läßt es im Kalten erstarren, stürzt es auf eine Schüssel und garnirt es mit gehacktem oder in Würfel geschnittenem Aspic. — Noch anders ist folgende Bereitungsweise: Der sauber gereinigte Kopf eines Schweines wird mit Salz nebst ein wenig Salpeter und Zucker überall tüchtig eingerieben, in ein passendes Gefäß gelegt, mit einem beschwerten Bret zugedeckt und öfters umgewendet; man läßt ihn 8—10 Tage im Pökel liegen, kocht ihn hierauf mit Wasser, Lorbeerblättern, Gewürz, Zwiebeln und Wurzelwerk weich, nimmt ihn sofort aus der Brühe, zieht die Knochen heraus, umhüllt ihn fest mit einem Tuch und preßt ihn zwischen zwei Bretern, von denen das oberste beschwert wird, bis er völlig erkaltet ist. Dann schneidet man den Kopf in Scheiben und giebt ihn als Beilage zu Gemüsen oder mit Rémouladen-Sauce zu Tisch.

Preß-Sülze. Eine frische Ochsenzunge wird mit einem halben Schweinskopf, zwei Kalbsfüßen und einigen Schweineschwarten in Wasser mit Salz, Zwiebel und Wurzelwerk weichgekocht und sämmtliches von den Knochen gelöste Fleisch in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten. Hierauf breitet man ein großes Leintuch in eine Schüssel, legt einen Stern von frischen Lorbeerblättern oder ausgezackten Citronenscheibchen darauf, dann die vom Kopf abgelöste Schwarte und in diese das geschnittene Fleisch, welches zuvor mit Salz, gestoßenem Pfeffer, gehackter Citronenschale und ein wenig gestoßenen Nelken gewürzt wird. Zuletzt bedeckt man das Fleisch wieder mit Schwarten, nimmt das Tuch so fest als möglich darüber zusammen, umbindet es mit Bindfaden, legt die Sülze in die wieder zum Kochen gebrachte Brühe, läßt sie eine Viertelstunde darin kochen, nimmt sie heraus, preßt sie zwischen zwei beschwerten Bretern und giebt sie nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten mit Essig und Oel, Rémouladen-Sauce oder bloßem Senf auf.

Preß-Wurst. Man schabt 2½ Kilogramm mageres Rindfleisch oder mahlt es auf einer Fleischmühle, vermischt es mit 2½ Kilogramm ganz kleinwürfliggeschnittenem Speck, Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken und Piment, füllt die Mischung recht fest in saubere Rindsdärme, preßt die Würste zwölf Stunden zwischen zwei beschwerten Bretern, umbindet sie mit Papier und hängt sie 8 Tage in den Rauch.

Preß-Wurst auf feinere Art. Nachdem man einen Schweinskopf, 4—6 Kalbsohren und eine geräucherte Rindszunge weichgekocht hat, löst man alles Fleisch von dem Kopf und den Kalbsohren, ebenso die Haut von der Zunge, schneidet das Fleisch und die Zunge nebst 250 Gramm rohem Speck in feine Würfel, kocht die Brühe von dem Kopf gut ein, mischt etwas durchgeseihtes Schweinsblut hinzu, thut sie zu dem Fleisch, würzt dasselbe mit weichgedünsteten, gehackten Champignons und Chalotten, Pfeffer und ein wenig Majoran, füllt Alles in einen Schweinsmagen, kocht die Wurst zwei Stunden langsam in Salzwasser, preßt sie und servirt sie nach dem Erkalten mit Essig und Oel.

Preß-Wurst von Kalbskopf auf russische Art. Zwei Kalbsköpfe, vier bis sechs Kalbsfüße, zwei Lungen, Lebern und Herzen nebst 750 Gramm rohem Schweinespeck mit der Schwarte werden in Wasser mit Salz, Zwiebel, Lorbeerblättern und Gewürz weichgekocht, worauf man sofort alles Fleisch von den Köpfen und Füßen ablöst, das derbere Fleisch sowie den Speck sammt der Schwarte in Würfel schneidet und alles Uebrige nebst dem von allen Häuten befreiten Gehirn sehr fein zerhackt. Die Brühe wird durchgeseiht, stark eingekocht, mit dem Fleisch, Salz, gestoßenem Gewürz, als Ingwer, Pfeffer, Nelken und Piment, sowie etwas feinpulverisirtem Majoran und einigen gehackten Zwiebeln vermischt, und die ganze Mischung über gelindem Feuer mäßig erwärmt, wonach man sie fest in große Därme füllt, die Würste langsam garkocht und 24 Stunden zwischen beschwerten Bretern preßt. Bisweilen fügt man auch Kalbs- oder Schweinsblut hinzu oder bereitet die Wurst aus Schweinefleisch mit Lunge, Leber und Herz.

Preußische Klopps, s. Klopps, preußische.

Preußische Schnitten. Nachdem man aus einem Dutzend schöner Reinetten mit Zucker, Zimmt und Citronenschale ein festes Apfelmus gekocht und durchgeschlagen hat, läßt man es erkalten, schneidet oder sticht aus zuvor bereitetem, dünn aufgerolltem Blätterteig runde Stücke vom Umfang eines Wasserglases aus, belegt die eine Hälfte derselben mit einem Löffel von der Apfelmarmelade, bestreicht die Ränder mit geschlagenem Ei, deckt eine zweite Teigrundung darüber, drückt die Ränder fest zusammen, bäckt die kleinen Kuchen rasch in heißem Schmalz hellbräunlich und giebt sie, mit Zucker bestreut, warm zu Tisch.

Prilleken, hannöversche. In einer Obertasse Weißwein rührt man 125 Gramm sehr feines Mehl glatt, zerläßt in einem Casserol 70 Gramm frische Butter, rührt das Mehl mit dem Wein sowie einen Löffel Citronenzucker hinzu und kocht Alles zu einem steifen Brei, der sich vom Gefäß ablöst. Dann mischt man sofort sechs ganze Eier und drei Dotter darunter, setzt von dieser Masse fingerdicke und fingerlange Stängelchen auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie bei guter Hitze schön dunkelgelb. In einer halben Obertasse süßem Rahm verrührt man einen Eßlöffel Stärkemehl, bringt ⅜ Liter Rahm mit ein wenig Vanille zum Kochen, thut den Mehlbrei hinzu und verkocht ihn zu einem dünnen Mus, welches man auskühlen läßt; inzwischen reibt man vier Eidotter mit 125 Gramm Zucker zu Schaum, fügt etwas abgeriebene Citronenschale, 60 Gramm gereinigte Corinthen, eine Prise Salz, den Schnee der Eiweiße und den ausgekühlten Mehlbrei hinzu, streicht eine Form mit Butter aus, legt die gargebackenen Stängelchen oder Prilleken kreuzweis übereinander hinein, schüttet die Masse darüber, bäckt die Speise bei mäßiger Hitze eine Stunde und giebt sie mit Zucker bestreut in der Form auf.

Prinzessin-Brod. 200 Gramm geriebene Chocolade, 100 Gramm feines Mehl und 70 Gramm Zucker rührt man in ¼ Liter Rahm recht glatt, daß keine Klümpchen bleiben, worauf man sechs Eidotter und ⅜ Liter Rahm hinzufügt und Alles über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crême abschlägt, die man dann vom Feuer nimmt und unter häufigem Umrühren auskühlen läßt. Indessen rührt man 160 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach vier Eidotter und zwei ganze Eier, 160 Gramm Mehl und ¼ Liter Milch, etwas gestoßenen Zucker und den Schnee der vier Eiweiße hinzu, vermischt Alles gut, füllt die Masse in kleine, butterbestrichene Pasteten- oder Tortenförmchen, welche nur halbvoll gemacht werden dürfen, und bäckt die Törtchen im heißen Ofen auf einem Blech. Dieselben müssen inwendig völlig trocken sein, sie werden mit einem scharfen Messer in der Mitte ihrer Höhe durchgeschnitten, ausgehöhlt, mit der Chocoladen-Crême gefüllt, mit sehr steifem, versüßtem Eiweißschnee überstrichen, bei gelinder Wärme eine Viertelstunde gebacken und warm zum Nachtisch oder als leichte Mehlspeise servirt.

Prinzessin-Kartoffeln, s. Kartoffeln als Prinzessin-Kartoffeln.

Prinzessin-Lebkuchen. Auf ½ Kilogramm Zucker reibt man die Schale einer großen Citrone ab, stößt den Zucker, siebt ihn durch und schlägt ihn mit fünf Eiweißen eine halbe Stunde nach einer Seite hin, worauf man 125 Gramm mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, etwas gestoßene Vanille, 70 Gramm kleingeschnittene candirte Pomeranzenschale und 30 Gramm Citronat nach und nach hinzumengt. Dann zieht man den steifen Schnee von fünf weiteren Eiweißen und 150 Gramm Kartoffelmehl nebst einer Messerspitze Hirschhornsalz unter die Masse, streicht dieselbe fingerdick auf rund zugeschnittene Oblaten von der Größe einer Untertasse, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie bei mittlerer Hitze.

Prinzessin-Torte. 250 Gramm Butter rührt man mit sechs Eidottern zu Schaum, fügt allmählich 200 Gramm Zucker, 100 Gramm gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, zwei Theelöffel gestoßenen Zimmt, ein wenig gestoßene Nelken und Cardamomen, 320 Gramm feines Mehl und den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse in ein mit gebuttertem Papier ausgelegtes Tortenblech, bäckt die Torte langsam bei gelinder Hitze und überzieht sie mit Citronen- oder Rosenwasser-Glasur.

Prinzessin-Törtchen. ½ Kilogramm zerlassene Butter wird mit zwölf Eidottern und ½ Kilogramm Zucker recht schaumig gerührt, 250 Gramm süße geschälte Mandeln, mit Orangenblüthenwasser gestoßen, hinzugemischt, ebenso die auf Zucker abgeriebene Schale von vier Citronen, eine halbe Schote gestoßene Vanille oder 16 Gramm gestoßener Zimmt, 2 Gramm Cardamomen und 2 Gramm Nelken nebst ½ Kilogramm feinem gesiebten Mehl und dem steifen Schnee von vier Eiweißen. Man belegt ein Backblech mit gebuttertem Papier, setzt die Masse in runden Häufchen in gleichmäßigen Entfernungen darauf, überpinselt die Häufchen leicht mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit Zucker und feingehackten Mandeln und bäckt die Törtchen bei gelinder Wärme langsam 20 Minuten.

Prinzregenten-Pudding. Etwa 20—25 Zwiebacke werden auf einer Seite fett mit Butter bestrichen und in eine gebutterte Puddingform mit der Butter nach oben und schichtweise dazwischen gestreuten 250 Gramm Sultan-Rosinen

gelegt; hierauf quirlt man 3/4 Liter Milch oder Rahm mit fünf Eiern, 70 Gramm gestoßenem Zucker, etwas feingehackter oder abgeriebener Citronenschale, einer Prise Muskatblüthe und einer Prise Salz tüchtig durcheinander, gießt Alles über die Zwiebacke in die Form, läßt diese eine Stunde stehen, damit die Zwiebacke weichen können, und kocht den Pudding dann 1 1/2 Stunden im Bain-marie, um ihn beim Anrichten auf eine Schüssel zu stürzen und mit Obst-Sauce zu serviren.

Prinzregenten-Punsch. In eine kleine Bowle thut man die sehr dünn abgeschälte und in kleine Stückchen geschnittene Schale einer halben Citrone und 70 Gramm kleingeschlagenen Zucker, gießt 1/4 Liter siedendes Wasser darauf, läßt Alles eine Viertelstunde ziehen, gießt eine Flasche Champagner und 1/8 Liter feinsten Arak hinein, vermischt die Flüssigkeiten gut und stellt sie 1—2 Stunden auf Eis.

Profiteroles. Eine Art kleine Pastetchen, wie man sie als Hors-d'oeuvre nach der Suppe zu geben pflegt und die man auf folgende Art herstellt: Man bereitet einen Hefenteig aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 100 Gramm Butter, vier Eidottern, 45 Gramm Hefe, 1/8 Liter lauer Milch oder Rahm und einer Prise Salz, schlägt ihn tüchtig, läßt ihn gehörig aufgehen, arbeitet ihn nochmals durch und formt ihn zu ganz runden, recht gleichmäßigen kleinen Brödchen, die man zum Aufgehen auf ein mehlbesiebtes Blech setzt und mit einem warmen Tuche zudeckt. Sobald sie gehörig aufgegangen sind, werden sie mit Ei bestrichen, bei mäßiger Hitze goldbraun gebacken und nach ihrem vollständigen Erkalten vom Blech genommen und von allen Seiten auf dem Reibeisen leicht abgerieben. Hierauf schneidet man mit einem kleinen scharfen Messer oben in der Mitte einen Deckel von der Größe eines Markstückes heraus, höhlt die Brödchen aus, füllt ein feines kaltes Hachis von Fleisch oder Geflügel oder ein kleines, feines Ragout von Kalbsmilch, Gehirn, Gänseleber 2c. mit dick eingekochter Sauce hinein, taucht den Deckel in geschlagenes Ei, drückt ihn fest darauf, übergießt die Profiteroles mit 1/4 Liter Milch, in der man vier Eier zerquirlt hat, läßt sie eine Viertelstunde darin weichen, bäckt sie dann in heißem Schmalz schön goldbraun und servirt sie heiß. Häufig taucht man die gefüllten Profiterolen nach dem Füllen auch nur flüchtig in kalte Milch, läßt sie abtropfen, wendet sie in geschlagenen Eiern, bestreut sie mit geriebenem Mundbrod und bäckt sie aus.

Prophetenkuchen. Man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, thut vier Eidotter, 125 Gramm Zucker, drei Eßlöffel Rahm, eine Prise Salz und 1/2 Kilogramm feines Weizenmehl hinzu und wirkt Alles zu einem festen Teig aus, den man 1 Centimeter stark auftreibt und mit einem fingerbreiten Rand versieht. Man bestreut den Kuchen dick mit feingehackten Mandeln, Zucker und Zimmt, läßt ihn eine halbe Stunde stehen und bäckt ihn bei mäßiger Hitze schön hellbraun, worauf man ihn nochmals mit Zucker und Zimmt überstreut.

Prophetenkuchen, kleine. 250 Gramm feines Mehl, 110 Gramm Butter, 50 Gramm gestoßener Zucker, drei Eidotter, drei Löffel Milch oder Rahm nebst einer Messerspitze Salz werden gut untereinandergearbeitet; dann rollt man den Teig ziemlich dünn aus, bestreicht ihn mit heißer Butter, überstreut ihn dick mit Zucker und Zimmt, sticht ihn in beliebige Formen aus und bäckt die Küchel bei gelinder Hitze.

Prophetenkuchen, Leipziger. Aus 3—4 Eiern, ein wenig zerlassener Butter, einem Löffel Rum und dem nöthigen feinen Mehl bereitet man einen festen Teig wie Nudelteig, rollt ihn zu tellergroßen, runden Kuchen recht dünn auf, legt die Kuchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech, überstreicht sie mit kaltem Wasser und bäckt sie in einem heißen Ofen schön gelb, wobei sie große Blasen bekommen müssen. Nach dem Herausnehmen bestreicht man sie rasch mit zerlassener Butter und streut etwas feines Salz darauf.

Provençale, Hühner oder Enten à la. Drei bis vier fleischige junge Hühner oder zwei junge Enten werden gerupft, ausgenommen, gesengt, gewaschen und in vier bis sechs Theile zerlegt; hierauf schält man acht schöne, längliche Zwiebeln, zertheilt sie in Viertel und schneidet diese wiederum in ganze feine Scheibchen, bestreicht ein Casserol auf dem Boden fett mit Butter, thut die Hälfte der Zwiebelscheiben und auf diese die Hälfte der Hühner- oder Entenstückchen hinein, salzt das Fleisch, schichtet die übrigen Zwiebeln und Geflügelstücke darauf, bestreut sie mit Salz und weißem Pfeffer und gießt 125 Gramm feines Olivenöl über das Ganze. Nun bedeckt man das Casserol mit einem festschließenden Deckel, setzt es auf gelindes Kohlenfeuer, belegt den Deckel gleichfalls mit glühenden Holzkohlen und dünstet die Speise langsam drei Viertelstunden, bis Fleisch und Zwiebeln weich und goldgelb sind und die Brühe zu Glace eingekocht ist. Beim Anrichten entfettet man die Brühe, fügt etwas kräftige Geflügelessenz und den Saft einer Citrone hinzu, kocht sie nochmals damit auf und giebt Alles in einer gut erwärmten Schüssel auf.

Provençale, Sauce. Vier bis fünf Eßlöffel geriebenes Mundbrod thut man nebst einem Glase Weißwein, einer in Viertel geschnittenen Citrone, einigen Eßlöffeln feingehackten Champignons, Chalotten, Petersilie und Estragon, 1/4 Liter sehr kräftiger Fleischbrühe und einer knappen Obertasse Olivenöl sowie einer Prise Salz und Pfeffer in ein Casserol, läßt Alles eine halbe Stunde bei sehr gelinder Wärme leise kochen, entfettet die Sauce, seiht sie durch und giebt sie zu Kalb-, Lamm- oder Hühnerfleisch. — Auf andere Art stellt man diese Sauce her, indem man zwei Eßlöffel Olivenöl mit einer Zehe Knoblauch, einem Eßlöffel feingehackter Chalotten und drei Löffeln gehackter roher Champignons 4—5 Minuten über dem Feuer verrührt, ein Lorbeerblatt, einen Zweig Thymian, ein Glas Weißwein, 5—6 Pfefferkörner und ein halbes Blättchen Macis hinzufügt und Alles eine Viertelstunde langsam dünstet. Dann nimmt man die Kräuter und den Knoblauch heraus, gießt einige Löffel Kraftbrühe an, dämpft die Sauce damit 5—6 Minuten, nimmt Schaum und Fett ab, thut einen Eßlöffel voll Citronensaft oder zwei Löffel Tomaten-Purée daran, streicht die Sauce durch ein Sieb und giebt sie auf; sie paßt ebensowohl zu Fisch als zu den oben angeführten Fleischarten. — Auch eine Mischung von kräftiger brauner Coulis mit gefüllten Oliven, Krebsschwänzchen und Sardellenfilets nebst einer Prise Cayennepfeffer, die zu braisirtem Kalbfleisch oder Geflügel gereicht wird, nennt man Sauce provençale.

Prügel-Krapfen. Zu diesem Backwerk hat man eigene, aus hartem Holz gedrechselte Stäbchen von 15—18 Centimeter Länge und 1 1/2 Centimeter Dicke, welche man mit Butter bestreicht und mit fingerbreiten Streifen von messerrückenstark aufgerolltem Blätterteig schneckenartig umwindet. Nachdem alle Stäbchen umwickelt sind, bestäubt man die Teigstreifen mit Zucker, legt die Stäbe auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech und bäckt die Krapfen langsam bei mäßiger Hitze; zuletzt nimmt man das Backwerk von den Hölzern, füllt es innen mit feiner Obst-Marmelade und servirt es als Dessert.

Puchero, spanischer. Neben der Olla podrida, mit der er sehr viel Aehnlichkeit hat, das beliebteste spanische Nationalgericht; man bereitet es z. B. aus folgenden Quantitäten von Zuthaten, die man je nach der Personenmenge vermehrt; 1/2 Kilogramm mageres Rindfleisch wird mit 250 Gramm rohem, möglichst hartem Schinken und 125 Gramm Garbanzos oder Kichererbsen, die außerordentlich schwer weichkochen, in 4 Liter Wasser zugesetzt und bei langsamem Feuer so lange gekocht, bis die Brühe zur Hälfte eingekocht ist, worauf man ein gutes Stück Choriza (sehr scharf gewürzte Wurst) hinzufügt und Alles leise fortkocht, bis die Garbanzos ziemlich weich geworden sind. Nun bereitet man eine Art Farceklößchen, indem man 40 Gramm Speck, 40 Gramm Schinken, eine halbe Zehe Knoblauch und ein wenig Petersilie fein zerhackt, mit einem Löffel Fleischbrühe, zwei zerquirlten Eiern und einigen Löffeln geriebenem Weißbrod vermischt, die Masse mit dem Löffel zu Klößchen absticht und in Fett oder Oel braun bäckt; diese Klößchen thut man kurz vor dem Anrichten zu dem Puchero.

Pudding. Die ursprünglich aus England stammenden Puddings haben sich seit lange auch bei uns eingebürgert und gehören zu den beliebtesten Mehlspeisen; man hat mehrere verschiedene Arten je nach ihrer verschiedenen Zubereitungsart. Die eigentlichen englischen Puddings enthalten gewöhnlich eine reichliche Menge rohes, feingehacktes Rindsfett werden in ein mit Butter bestrichenes Tuch eingebunden und in einem Topf oder Kessel mit siedendem Salzwasser gargekocht, bisweilen auch in blechernen, mit gutschließendem Deckel versehenen Formen, die ebenfalls in Servietten gebunden sind, in Wasser gesotten, sind aber meist etwas sehr fest, fett und schwerverdaulich, weshalb man gewöhnlich Saucen aus starkem Wein oder Brandy dazu giebt. Feiner sind die sogenannten Dunst-Puddings, wie sie in Deutschland mehr üblich sind und zu denen man die Masse weniger compact, sondern im Gegentheil leicht und zart durch längeres Verrühren der Bestandtheile und Zuthat von Eiweißschnee herstellt, um sie dann in gebutterten, mit Semmel ausgesiebten Formen im Wasserbad langsam zu kochen und aus der Form gestürzt mit irgend einer passenden Sauce aufzugeben; man hat theils süße Puddings, die auf das Verschiedenartigste zusammengesetzt sind, theils solche, wo Fleisch, Leber, Fisch, Krebse, Austern oder Gemüse u. dergl. die Hauptbestandtheile bilden, zu welchen man dann pikante Saucen reicht. Manchmal werden die Puddings auch gebacken anstatt gekocht, doch muß man dabei die Ofenhitze genau reguliren, so daß das Backen nur langsam bei mäßiger Hitze geschieht, weil der Pudding sonst leicht entweder verbrennt oder austrocknet; die englischen gebackenen Puddings werden stets in einer mit Butter- oder Mürbteig ausgefütterten Form gebacken, nur z. B. Kartoffel-, Reis- oder Gries-Puddings bäckt man direct in der Form ohne Teigkruste. Außerdem bringt man seit neuerer Zeit auf feine Tafeln viel kalte Puddings, welche sehr beliebt geworden sind, weil sie zugleich die Stelle von Mehlspeise und Torte vertreten. Entweder kocht man dieselben zuvor im Dunst gar, läßt sie dann erkalten und stürzt sie aus der Form, oder man bereitet sie mit Zuthat von Stand, wie Hausenblase oder Gelatine u. s. w., und läßt sie auf Eis erstarren, so daß sie geléeartig sind, oder man läßt Zusammenstellungen von Crêmes, Früchten und Rahmschnee in einer in Eis eingegrabenen Form förmlich frieren, und diese gefrorenen Puddings sind ganz besonders wohlschmeckend und angenehm. — Nachdem wir so alle verschiedenen Puddingarten aufgezählt haben, wollen wir noch einige nothwendige Verhaltungsregeln für die Zubereitung derselben mittheilen, weil trotz der genauen Befolgung aller in den verschiedenen Recepten gegebenen Vorschriften oft durch ein anscheinend geringfügiges Versehen die Speise gänzlich mißrathen kann. Zu jedem Pudding, der in einer Serviette gekocht werden soll, was z. B. in Norddeutschland, wo man diese Art

Puddings Mehlbeutel nennt, sehr Sitte ist, muß das Tuch, um jede Spur von Seifengehalt heraus zu bringen, längere Zeit in siedendem Wasser eingeweicht und sehr gut ausgerungen werden; vor dem Einfüllen der Puddingmasse bestreicht man die Serviette fett mit Butter und bestäubt sie mit Mehl, thut den Teig dann hinein, nimmt die Enden und Seiten des Tuches darüber zusammen und bindet sie gut zu, wobei man wohl zu beachten hat, daß bei dem Zusammenbinden zwischen dem Band und dem Teig weder zu wenig noch zu viel Raum bleibt, da er im ersteren Fall sich nicht genügend auszudehnen vermöchte und demgemäß weder locker werden noch die erforderliche runde Form erlangen könnte, wogegen er bei zu viel Spielraum platt und unansehnlich ausfallen würde. Man kocht den Serviettenpudding in einem seiner Größe angemessenen kupfernen Kessel oder in einem völlig sauberen, nicht fettigen, irdenen Topf mit reichlichem, siedendem, etwas gesalzenem Wasser, auf dessen Boden man einen Teller legen kann, um das Anhängen des Puddings zu vermeiden, auch darf man denselben nicht eher hineinlegen, als bis das Wasser im vollen Kochen ist; das Geschirr wird hierauf zugedeckt, doch legt man den Deckel nicht ganz fest darauf, damit der Wasserdampf entweichen könne, weil der Pudding sonst zu rasch aufquellen und die Serviette zersprengen würde. Nach der Hälfte der Kochzeit wendet man die Masse einmal um, so daß der Knoten des Tuches nach unten zu liegen kommt; hat auch stets darauf zu sehen, das aufs Neue siedendes Wasser nachgegossen wird, sobald das in dem Topf befindliche Wasser zu sehr eingekocht ist. Beim Herausnehmen aus dem kochenden Wasser thut man wohl, den Pudding rasch in kaltes Wasser einzutauchen und in eine passende Schüssel oder einen Durchschlag zu legen, bevor man das Band löst, um das Auseinanderbrechen zu verhindern, was die Mehlspeise völlig unansehnlich machen würde; man streift die Serviette an den Seiten behutsam ab, legt eine Schüssel über den Pudding und kehrt ihn rasch um. Leichter ist das Verfahren, die Puddings in einer Form zu kochen, doch muß man diese durch Hineingießen von Wasser zuerst genau untersuchen, ob sie auch überall gehörig verlöthet ist, so daß die Flüssigkeit weder von innen heraus, noch von außen hinein dringen kann; ferner bestreicht man die gut ausgetrocknete Form gleichmäßig auf dem Boden und um den Rand mit Butter und streut sie mit gestoßenem Zwieback oder geriebener Semmel aus, auch füllt man sie höchstens zu drei Viertheilen mit der Masse, um letzterer gehörigen Raum zum Aufgehen zu lassen. Das Geschirr, in welches man die Form setzt, darf nicht zu viel Wasser enthalten, damit die Form nicht durch die Bewegung des wallenden Wassers umgeworfen werde, daher genügt es, wenn das Wasser nur bis zur Hälfte der Form heraufreicht; ebenso beschwert man den Deckel mit einigen Plättstählen, daß der Dampf den Deckel nicht in die Höhe heben kann, läßt das Wasser nur langsam kochen und deckt das Geschirr (am besten ein Casserol oder hochwandiges Bain-marie), in dem die Form steht, gleichfalls fest zu, um die Wasserdämpfe, welche das Garwerden des Puddings befördern, nicht entweichen zu lassen. Hat letzterer die nöthige, je nach den Bestandtheilen verschiedene, gewöhnlich angegebene Zeit gekocht, so stellt man die Form einige Minuten in kaltes Wasser, wodurch der Pudding sich leichter davon ablöst und auf die Schüssel stürzen läßt; häufig überzieht man die in der Serviette sowie in der Form gekochten Puddings beim Anrichten mit einem Theil der Sauce, um ihnen ein gutes Aussehen zu geben, was bei den im Ofen gebackenen, mit einer hellbraunen Kruste versehenen nicht nothwendig ist. Bei letzteren hat man, wie schon erwähnt, sorgsam auf einen gemäßigten Hitzegrad des Ofens zu sehen, auch bedürfen gebackene Puddings stets weniger Zeit zum Garwerden, als die gekochten; bei ersteren ist eine Stunde, bei letzteren 2—2½ Stunden die durchschnittlich erforderliche Zeit. Wir führen hier nur einige Puddings an, während man die übrigen unter ihren Hauptbestandtheilen oder sonstigen Benennungen suchen wolle, wie z. B. Allerlei-, Amazonen-, Amber-, Ananas-, Apfel-, Aprikosen-, Arak-Pudding u. s. w.

Pudding, brennender. Man bereitet hierzu am besten einen Plumpudding auf folgende Art: ½ Kilogramm frisches Rindsnierenfett wird aus Haut und Sehnen gelöst, feingehackt und nebst ½ Kilogramm geriebener Semmel in eine Schüssel gethan, worauf man ½ Kilogramm gereinigte Sultanrosinen, 250 Gramm Corinthen, acht geschälte und in kleine Würfel geschnittene Reinetten, 250 Gramm ausgewässertes, feingeschnittenes Rindermark, 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 125 Gramm eingemachte Orangenschalen, 15 Gramm gestoßenen Zimmt, etwas abgeriebene Muskatnuß, die abgeriebene Schale von einer Citrone, eine Prise Salz und 250 Gramm Zucker hinzufügt, Alles gut durcheinanderarbeitet, ein Weinglas feinen Cognac oder Rum, 100 Gramm Mehl und zehn zerquirlte Eier darunter mengt und die Masse gut zugedeckt 1—2 Stunden stehen läßt. Man bestreicht nun eine gebrühte und ausgerungene Serviette fett mit Butter, überstreut sie mit Mehl oder geriebener Semmel, thut die ganze Masse in die Mitte der Serviette, nimmt die Enden der letzteren in Falten zusammen und bindet sie zwei Finger breit über der Masse ordentlich zu, legt den Pudding in einen großen Topf oder ein Casserol mit vielem siedendem, schwach gesalzenem Wasser, deckt das Gefäß zu und läßt den Pudding ununterbrochen 2½ Stunden kochen, wobei man öfters siedendes Wasser nachschüttet. Nachdem man den Pudding aus dem Topf genommen, rasch in

kaltes Wasser getaucht und in ein Sieb gelegt hat, bindet man ihn auf, stürzt ihn auf ein Bret, zerschneidet ihn in große, nicht zu dicke Scheiben und ordnet dieselben kranzförmig in einer Porzellanform; in den leeren, in der Mitte befindlichen Raum thut man 125 Gramm gestoßenen Zucker, gießt eine Obertasse Rum hinein, zündet diesen beim Auftragen mit einem Papierfidibus an und reicht noch besonders eine Wein- oder Rum-Sauce zu dem Pudding. — Oder man verrührt ½ Liter Milch, 200 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, auf dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben hat, über mäßigem Feuer zu einem steifen Brei, der sich vom Gefäß ablöst, schüttet denselben aus, vermischt ihn nach dem Erkalten nach und nach mit zwölf Eidottern, 200 Gramm mit Rosenwasser gestoßenen Mandeln, zuletzt mit dem steifen Schnee der Eiweiße, füllt die Masse in eine gut gebutterte, mit Semmel ausgestreute, ringartige Form, die in der Mitte mit einem oben offenen Cylinder versehen ist, läßt den Pudding wohl zugedeckt 1½ Stunden im Wasserbade kochen, stürzt ihn auf eine Schüssel, streut in die innere Oeffnung sowie rundherum grobgestoßenen weißen Candiszucker, gießt feinen Rum in die Mitte und ringsherum auf die Schüssel und zündet diesen im Moment des Auftragens an. — Auch folgender Pudding paßt gut: Man zerquirlt vier Eier, oder schlägt sie mit einer Drahtruthe schaumig, fügt 125 Gramm feines Mehl, vier Eßlöffel Zucker, etwas Salz, einen Theelöffel Zimmt, die abgeriebene Schale von einer kleinen Citrone und ⅜ Liter Milch hinzu, schlägt oder rührt Alles 10 Minuten lang, thut dann noch 125 Gramm geriebenes Mundbrod, 125 Gramm ausgekernte, kleingeschnittene Rosinen, 125 Gramm gereinigte Corinthen und 125 Gramm frische, in kleine Stückchen zerschnittene Butter zu dem Teig, mischt Alles möglichst gut, füllt es in eine gebutterte, mit Semmel ausgestebte Form nach obiger Beschreibung, läßt den Pudding 2—2½ Stunden im Wasserbad kochen, stürzt ihn aus, streut Zucker in die mittlere Oeffnung sowie rund um die Schüssel, gießt Rum darauf und zündet ihn an.

Pudding, bunter, s. Almaviva und Figaro-Mehlspeise.

Pudding, englischer. 140 Gramm von der Rinde befreites Weißbrod wird in Milch geweicht und unter fortdauerndem Umrühren zu einem steifen Brei gekocht, der ausgeschüttet wird, sobald er sich vom Gefäß abzulösen beginnt; hierauf reibt man 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach zehn Eier, die feingehackte Schale einer halben Citrone, 125 Gramm gestoßenen Zucker, 125 Gramm Sultanrosinen, 60 Gramm gereinigte Corinthen, eine Prise Salz und den Semmelbrei hinzu, bindet die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte Serviette und kocht den Pudding eine gute Stunde. Nach dem Ausstürzen wird er mit feingeschnittenen Mandelstreifchen gespickt und mit einer Weinschaum-Sauce servirt.

Pudding, gebrühter. ½ Liter gute Milch oder Rahm wird zum Kochen gebracht und ein aus 80 Gramm frischer Butter und 80 Gramm Mehl zusammengekneteter Teig hineingethan, den man unter fortdauerndem Umrühren über mäßigem Feuer zu einem dicken Brei verkocht und dann zum Erkalten in eine Schüssel schüttet. Ist die Masse genügend ausgekühlt, so vermischt man sie allmählich mit acht Eidottern, 100 Gramm Zucker, drei bis vier Eßlöffeln geriebenem Mundbrod, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, zieht zuletzt den steifen Schnee der Eiweiße darunter, füllt Alles in eine mit Butter bestrichene, mit Zwieback ausgesiebte Form, legt einen gebutterten Papierbogen darauf und siedet den Pudding eine gute Stunde im Wasserbad, um ihn mit einer Chocoladen- oder Obst-Sauce zu Tisch zu geben.

Pudding, gefrorener, s. Eis-Pudding von Apfelsinen, Citronen, Erdbeeren, Mandeln.

Pudding, gefrorener, à la Nesselrode, s. Eis-Pudding à la Nesselrode.

Pudding, gefrorener, westphälischer. ½ Liter Milch wird mit einer halben Schote Vanille und 200 Gramm Zucker langsam zum Kochen gebracht, mit drei bis vier zerquirlten Eiern über dem Feuer zu einer dickschaumigen Masse verrührt, nach dem Erkalten durch ein Sieb geseiht und in eine Gefrierbüchse gefüllt, wo man sie unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten frieren läßt, während man nach und nach ¾ Liter zu festem Schaum geschlagenen Rahm, 125 Gramm geriebenen Pumpernickel und 100—125 Gramm fein zerhackte, halb süße, halb bittere Makronen nebst einem Gläschen Maraschino daruntermischt. Schließlich füllt man das schon ziemlich steife Gefrorene in eine Kuppelform, verschließt diese mit ihrem Deckel, vergräbt sie in feingestampftes, mit vielem Salz vermischtes Eis und läßt sie so 2—3 Stunden ruhig im Kühlen stehen. Vor dem Anrichten taucht man die Form in lauliches Wasser, wischt sie ab, nimmt den Deckel herunter und stürzt den Pudding auf eine Schüssel, um ihn sofort aufzutragen.

Pudding, gefüllter. 250 Gramm Gries werden in ¾ Liter kochende Milch eingerührt und unter fortgesetztem Umrühren zu einem dicken Brei gekocht, den man nach dem Erkalten mit 125 Gramm schaumig gerührter Butter, acht Eidottern, 250 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone sowie einer Prise Salz vermischt. Dann zieht man den Schnee der acht Eiweiße unter die Masse, füllt die Hälfte derselben in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgesiebte Form,

breitet eine Lage Aprikosen-, Kirsch- oder Himbeer-Marmelade darüber, thut die andere Hälfte des Breis oben darauf, streicht die Oberfläche recht glatt, überstreut sie mit Zucker und Zimmt, beträufelt sie mit Butter und bäckt den Pudding eine knappe Stunde bei mäßiger Hitze.

Pudding, gegohrener. In 1/2 Liter süßem Rahm erwärmt und zerläßt man 125 Gramm Butter, gießt die Milch hierauf in eine tiefe Schüssel, fügt einen Eßlöffel frische Bierhefe oder 16 Gramm aufgelöste Preßhefe, die feingehackte Schale von einer Citrone, eine Prise Salz und ebensoviel feines, erwärmtes Weizenmehl hinzu, so daß man einen ziemlich derben Teig erhält, arbeitet einen Eßlöffel gestoßenen Zucker, 70 Gramm gereinigte Corinthen und ebensoviel ausgekernte Rosinen hinein, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, läßt ihn an einem warmen Ort ordentlich aufgehen und füllt ihn in eine butterbestrichene, mit Mehl ausgesiebte Form, die nur zu zwei Drittel voll werden darf, weil der Pudding beim Kochen noch stark aufgeht. Nun deckt man den beschwerten Deckel auf die Form und läßt den Pudding eine Stunde im Wasserbad kochen, stürzt ihn aus und giebt ihn mit einer Obst-Sauce auf.

Pudding, italienischer. Drei abgeriebene Mundbrödchen werden mit sechs zerquirlten Eiern, 125 Gramm geschälten, in Streifchen geschnittenen Mandeln, 70 Gramm Zucker, 125 Gramm ausgekernten, kleingeschnittenen Rosinen und 125 Gramm gewässertem, in kleine Würfelchen zerschnittenem Rindermark nebst ein wenig Salz gut verrührt, worauf man die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette bindet und den Pudding 1 1/2 Stunden in siedendem Wasser kocht. Beim Anrichten stürzt man ihn auf eine Schüssel, macht einige kreuzweise Einschnitte in die Oberfläche, streut Zucker und Zimmt darauf und gießt heiße, hellgelb gemachte Butter darüber.

Pudding, portugiesischer. 1/2 Kilogramm von der Rinde befreite Semmel wird in Milch geweicht, ausgedrückt und mit 70 Gramm Rindermark sowie 70 Gramm Butter auf dem Feuer zu steifem Brei gekocht, den man ausschüttet und erkalten läßt. Hierauf vermischt man ihn mit zehn Eidottern, 125 Gramm Zucker, einer Prise Salz, dem Saft und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 125 Gramm geschälten, feingehackten süßen nebst etlichen bitteren Mandeln, 125 Gramm gereinigten Corinthen, einem reichlichen Glase Portwein und dem Schnee von sechs Eiweißen, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht den Pudding zwei Stunden im Wasserbad und giebt Chaudeau dazu.

Pudding, rheinischer. In 1/4 Liter Milch oder Rahm rührt man 140 Gramm feines Mehl und 80 Gramm gestoßenen Zucker glatt; inzwischen erhitzt man 1/4 Liter andere Milch mit 125 Gramm Butter bis zum Kochen, schüttet den Mehlteig hinein und verkocht ihn unter beständigem Umrühren zu einem festen Brei, der sich vom Casserol ablöst. Sobald dieser Brei halb ausgekühlt ist, mischt man nach und nach neun Eidotter, einige Löffel Vanillenzucker und 125 Gramm geschälte, feingehackte Mandeln sowie ein wenig Salz hinzu, zieht den steifen Schnee der neun Eiweiße unter die Masse, füllt sie in eine gebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form und kocht den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbad; man reicht eine Wein- oder Obst-Sauce dazu.

Pudding, schwedischer. 200 Gramm frische, ausgewaschene Butter werden schaumig gerührt, worauf man allmählich zwölf Eidotter, 200 Gramm Zucker, einen Kaffeelöffel voll Zimmt, eine Messerspitze gestoßene Nelken, 250 Gramm Sultanrosinen, 125 Gramm Corinthen, 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 90 Gramm eingemachte Pomeranzenschalen, 125 Gramm kleinwürflig geschnittenes Rindermark, ein Weinglas feinen Rum und 250 Gramm geriebenes Schwarzbrod hinzufügt, Alles tüchtig untereinander verrührt, den festen Schnee von zehn Eiweißen unter die Masse zieht, die Masse in eine gut ausgestrichene Puddingform füllt und den Pudding 1 1/2 Stunden langsam im Wasserbade kocht. Beim Anrichten giebt man eine Wein- oder Bischof-Sauce dazu.

Pudding, Schweizer. Nachdem man eine Puddingform gut mit Butter ausgestrichen, legt man zuerst eine Schicht in Milch geweichtes und mit einer Gabel zu einer glatten Masse geschlagenes Zwieback auf den Boden, bedeckt diese mit einer Schicht Apfelscheiben, die mit Zucker, Zimmt und abgeriebener oder feingehackter Citronenschale, nach Belieben auch gereinigten Corinthen vermischt sind, und fährt so mit abwechselnden Zwieback- und Apfelschichten fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Man übergießt nun die oberste Zwiebackschicht mit heißer zerlassener Butter, streut Zucker und Zimmt darüber und bäckt den Pudding drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. Anstatt der aufgeweichten Zwiebacke kann man auch geriebene Semmel nehmen, die man beim Einschichten mit Rahm anfeuchtet oder mit Butterflöckchen belegt.

Pudding, welscher, s. Pudding, italienischer.

Pudding, Wiener. Sechs Semmeln oder Mundbrödchen werden in kleine Würfel geschnitten, mit acht in 1/2 Liter Rahm zerquirlten Eidottern übergossen, mit 6—8 geschälten, in dünne Scheibchen geschnittenen Aepfeln, 125 Gramm gereinigten Corinthen, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 125 Gramm Zucker, einem Kaffeelöffel Zimmt, 250 Gramm feingehacktem Rindermark und dem Schnee von zehn Eiweißen vermischt und Alles in eine

fett gebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form gefüllt, worin man den Pudding eine Stunde bäckt, um ihn dann auszustürzen und mit Zucker bestreut aufzugeben.

Pückler-Eis, s. Demi-Glace à la Pückler.

Puff. Die englische Bezeichnung für eine Art Aufläufer oder Windbeutel, welche in England sehr beliebt sind und auf verschiedene Art bereitet werden.

Puffs, Citronen-, s. Citronen-Puffs, englische.

Puffs, deutsche. Man bringt 1/4—3/8 Liter Milch mit 125 Gramm frischer Butter zum Kochen, schüttet vier gehäufte Eßlöffel Mehl, eine Prise Salz, etwas geriebene Muskatnuß und zwei Eßlöffel Zucker hinein, verrührt Alles einige Minuten über gelindem Feuer, läßt den Teig auskühlen, vermengt ihn mit vier zerquirlten Eiern, füllt ihn in gebutterte kleine Formen, welche nur zur Hälfte voll Teig gemacht werden dürfen, bäckt die Puffs bei ziemlicher Hitze 20 Minuten und servirt sie mit einer beliebigen süßen Sauce.

Puffs, Mandel-. 30 Gramm bittere und 70 Gramm süße Mandeln werden geschält und mit etwas Rosen- oder Orangenblüthenwasser gestoßen, dann mit vier Eßlöffeln Rahm, einem in Milch glattgerührten Löffel Mehl, zwei ganzen Eiern und zwei Dottern, einer Messerspitze Salz und einem Eßlöffel Zucker gehörig verrührt, worauf man die Masse in kleinen gebutterten Formen oder Obertassen eine Viertelstunde bäckt und die Puffs mit Wein-Sauce zu Tisch giebt.

Puffs, spanische. 3/8 Liter Wasser oder Milch werden mit 125 Gramm Butter, einer Prise Salz, einem Löffel Zucker und etwas Citronenschale unter beständigem Umrühren zum Kochen gebracht, allmählich mit 4—5 Eßlöffeln Mehl vermischt und unter fortgesetztem Umrühren damit zu einem steifen Brei gekocht, den man vom Feuer nimmt und nach und nach mit vier ganzen Eiern und 2—3 Dottern vermischt. Nachdem die Masse völlig ausgekühlt ist, formt man sie zu wallnußgroßen runden Klößchen und bäckt diese in reichlichem heißem Schmalz, bis sie auseinanderspringen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, entfettet sie auf Fließpapier, besiebt sie mit Zucker und giebt eine Wein-Sauce dazu.

Puffbohne, Ackerbohne, Pferdebohne, Dickebohne oder Saubohne, franz. fève de marais, engl. broad bean oder hogs bean, lat. Vicia faba. Gehört zu der Gattung der Wicken, unterscheidet sich aber von diesen durch ihren aufrechtstehenden Stengel und den Mangel der Ranken am Blattstiel; sie hat dicke grüne Blätter und weiße, aus den Blattachseln kommende Blüthen mit schwarzem Fleck auf den Flügeln. Die Pflanze stammt aus Persien und wächst heute noch dort und am Kaspischen Meere wild; sie war schon den Griechen und Römern bekannt. Sie verlangt einen kräftigen, etwas feuchten Thonboden und starke Düngung, wird zeitig im Frühjahr reihenweise gesäet, später behackt und behäufelt, worauf man sie gleich nach der Roggenernte mit der Sichel oder Sense abschneidet, in kleine Bunde zusammenbindet und diese wie die Rapsbündel gegen einander aufgestellt trocken werden läßt. Einzelne Sorten geben jung vor der Reife gepflückt und ausgehülst ein angenehmes Gemüse, nach Art der grünen Erbsen, welches in einigen Gegenden Thüringens, z. B. in Erfurt, zu den Lieblingsgerichten gehört, während die trockenen Samen zu Mehl vermahlen häufig mit dem Roggenmehl zusammen als Brod verbacken werden, gequellt oder geschroten ein vorzügliches Pferde- und Schweinefutter liefern, wie auch das Stroh als Futter für Schafe benutzt wird. Am trefflichsten zur Gemüsebereitung sind die große englische Windsor-Puffbohne und die portugiesische Puffbohne.

Puffbohnen, junge, als Gemüse. Die im Juli oder Anfang August gepflückten Bohnen werden ausgehülst und müssen dann noch frischgrün und nicht größer als Erbsen sein; man kocht sie in siedendem, schwach gesalzenem Wasser weich, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen, läßt in einem Casserol ein gutes Stück Butter gelb werden, thut die Bohnen nebst etwas gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz hinzu, schwenkt sie eine Weile damit über dem Feuer durch und richtet sie an; man giebt gekochten Schinken oder durchwachsenen Speck dazu, auch Pökel- und Rauchfleisch passen dazu. — Oder man verdickt kräftige Fleischbrühe mit einer gelben Mehlschwitze, würzt diese Sauce mit Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker, schüttet die in Salzwasser weichgekochten, gut abgetropften Bohnen hinein, fügt etwas gehackte Petersilie und Pfefferkraut hinzu, läßt sie unter öfterem Umschütteln darin aufkochen und legirt sie mit zwei Eidottern.

Puffbohnen, junge, auf englische Art. Braune Kraftbrühe wird mit einem in Mehl gerollten Stück Butter, einigen kleingeschnittenen Zwiebeln, gehacktem Schnittlauch und Petersilie etwa 10 Minuten verkocht, worauf man die in Salzwasser weichgekochten und auf einem Sieb abgetropften Bohnen hineinthut, unter häufigem Umrühren oder Schütteln dämpfen läßt, bis sie alle Brühe eingesogen haben, und sie auf einer Schüssel aufgehäuft anrichtet. — Auch rasch weichgekocht, nach dem Abtropfen mit zerlassener Butter übergossen und mit Schinken oder gebratenem Speck belegt, werden sie in England gern gegessen.

Puffbohnen à la poulette, auf französische Art. Man kocht ein reichliches Liter ausgehülste junge Puffbohnen in siedendem gesalzenem Wasser weich und läßt sie gehörig

ablaufen; hierauf zerläßt man in einem Casserol 20 Gramm Butter, verrührt einen Löffel Mehl damit, zerquirlt zwei Eidotter mit einer halben Tasse Rahm, 15 Gramm Butter und einem Theelöffel gestoßenem Zucker, verrührt diese Liaison mit der Mehlschwitze, schüttet die Bohnen nebst einem Eßlöffel gehacktem Pfefferkraut hinein, läßt Alles unter öfterem Umrühren über gelindem Feuer heiß werden, ohne daß es kocht, und giebt das Gemüse auf.

Puffbohnen, reife, zu kochen. Nachdem man die Bohnen ausgehülst hat, brüht man sie mit siedendem Wasser oder setzt sie mit kaltem Wasser zu und läßt dasselbe bis zum Kochen kommen, schält die Bohnen ab, dünstet sie zuerst mit Butter und Zucker ziemlich weich, stäubt etwas Mehl darüber, gießt ein wenig Fleischbrühe oder fetten süßen Rahm zu, würzt sie mit einer Prise weißem Pfeffer und einem Eßlöffel gehackter Petersilie, läßt sie damit aufkochen und richtet sie an.

Puffbohnen, trockene, als Purée, auf englische Art. Etwa 1—1½ Liter Bohnen werden in siedendem Salzwasser eine volle halbe Stunde gekocht, bis die äußere Haut zerplatzt und beseitigt werden kann; dann zerdrückt man die Bohnen mit einer Reibkeule, streicht sie durch ein Sieb, erhitzt sie aufs Neue mit einem guten Stück Butter, etwas Zucker, Pfeffer und Salz, verrührt Alles gut über dem Feuer, preßt den Brei in eine gebutterte erwärmte Form und läßt ihn darin warm stehen bis zum Anrichten, wonach man ihn auf eine Schüssel stürzt und zu Bratwürsten, Schweins-Coteletten oder Schinken servirt.

Puff paste, englischer, s. v. w. Blätterteig, s. d.

Puffer, s. auch Eierkuchen von rohen Kartoffeln. Man schält eine Anzahl große rohe Kartoffeln von einer mehlreichen Sorte, wäscht sie, reibt sie auf einem Reibeisen, drückt sie sogleich recht gut aus oder wässert sie eine Stunde und preßt sie dann in einem Tuch trocken aus. Zu einem gehäuften Suppenteller voll solcher Kartoffeln nimmt man zwei Kochlöffel Mehl, sechs Eidotter, Salz und einige Löffel fetten, sauren Rahm, verrührt Alles zu einem dicken Brei, zieht den steifen Schnee der sechs Eiweiße darunter und bäckt aus der Masse dünne Eierkuchen recht langsam in geklärter Butter. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Zu zehn bis zwölf großen, geriebenen und ausgedrückten rohen Kartoffeln rührt man drei Eier, vier Löffel sauren Rahm, zwei bis drei Eßlöffel gestoßenen Zwieback, eine Prise Salz, zwei geriebene Zwiebeln und eine Prise Pfeffer, arbeitet die Masse gut durch einander und bäckt daraus dünne Kuchen in einer Pfanne mit heißer Butter; sobald die Puffer auf beiden Seiten hellbraun gemacht sind, legt man sie auf einer Schüssel über einander und giebt sie zu Salat mit Schinken, Bratwurst u. s. w.

Puffert- oder Topf-Kuchen, westphälischer. In ¾ Liter lauwarme Milch rührt man 1 Kilogramm Mehl, 50 Gramm aufgelöste Hefen, 150 Gramm zerlassene Butter, drei Eßlöffel gestoßenen Zucker, vier Eier, 125 Gramm gereinigte Corinthen, etwas gestoßenen Zimmt oder Muskatblüthe und einen Theelöffel Salz, schlägt den Teig tüchtig und stellt ihn zugedeckt zum Aufgehen an einen warmen Ort. Sobald er nach Verlauf von 1½—2 Stunden gehörig aufgegangen ist, bäckt man ihn in einer länglich-viereckigen Pfanne oder Form, die mit Butter ausgestrichen ist, auf dem Herd bei mäßigem Feuer zugedeckt langsam erst auf der einen Seite braun, wendet ihn um, nachdem die Oberfläche trocken geworden, und ißt ihn warm oder auch kalt, mit Butter und Pumpernickel. — Ein anderes Recept ist folgendes: Man zerquirlt zwei Eier in ½ Liter lauwarmer Milch, thut 30 Gramm aufgelöste Hefe, zwei bis drei Tags zuvor gekochte und auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln, einen Theelöffel Salz, 1 Kilogramm Mehl, 125 Gramm zerlassene Butter, 125 Gramm Rosinen oder in Stückchen geschnittene getrocknete Birnen und eine Prise Muskatblüthe hinzu, schlägt den Teig tüchtig, läßt ihn in einer butterbestrichenen Pfanne langsam aufgehen und bäckt ihn auf beiden Seiten bei gemäßigter Hitze.

Puffert-Kuchen von Buchweizenmehl. Zu jeder Obertasse durchgesiebtem Buchweizenmehl nimmt man eine gleiche Quantität heißes Wasser, einen reichlichen Eßlöffel fetten sauren Rahm, 8 Gramm aufgelöste Hefe und eine Messerspitze Salz, verrührt z. B. vier Obertassen Mehl mit vier Tassen Wasser, vier Löffeln Rahm und 32 Gramm Hefe, mischt zuletzt 150 Gramm gereinigte Corinthen hinzu, schlägt den Teig stark mit einem Rührlöffel, läßt ihn aufgehen und bäckt ihn in einer länglich-viereckigen, gebutterten Form auf beiden Seiten.

Puffert-Kuchen von Kartoffeln, s. Kartoffel-Puffertkuchen.

Puffert-Kuchen, kleine. ¾ Liter lauwarme Milch, 70 Gramm zerlassene Butter, vier Eier, ein Eßlöffel Zucker, 30 Gramm aufgelöste Hefe, ½ Kilogramm erwärmtes Mehl, 160 Gramm gereinigte Corinthen, etwas Zimmt und Salz werden zusammen verrührt, worauf man den Teig gut mit dem Rührlöffel durcharbeitet und schlägt, 1½—2 Stunden zugedeckt langsam im Warmen aufgehen läßt und in einer offenen Pfanne mit Butter zu kleinen Kuchen von der Größe einer Untertasse verbäckt, die man einmal umwendet. Man giebt diese Puffertkuchen warm zu Kaffee oder Thee.

Pumpernickel, westphälischer. Sehr schwarzes und ungesalzenes Roggenbrod aus sogenanntem Ganzmehl, welches auf dem Lande in Westphalen, Oldenburg und einzelnen Theilen von Hannover gebacken wird und äußerst nahrhaft, aber schwer verdaulich ist, so daß es nur ein guter

Magen bei täglicher Gewöhnung verträgt. Man bereitet es aus zweimal geschrotenem, nicht gesiebtem Roggen sammt der Kleie, macht den Teig am Abend vor dem Tage, wo man zu backen gedenkt, aus zwei Drittheilen des zum Verbacken bestimmten Mehles mit einer entsprechenden Menge von Sauerteig und allem erforderlichen Wasser an, knetet am folgenden Morgen das letzte Drittel Mehl mit ein, was bei der Härte des Teiges große Kraft verlangt, überläßt den Teig noch zwei Stunden der Gährung an einer warmen Stelle und sticht ihn dann zu Broden ab, denen man eine länglich-viereckige Form giebt, welche handhoch und oft bis zu 30 Kilogramm schwer sind und in einem stark geheizten Ofen 12—14 Stunden gebacken werden; sie halten sich an kühlen, trockenen Orten sehr lange und werden seit neuerer Zeit vielfach durch ganz Deutschland versendet, um theils, fett mit Butter bestrichen und auf ebenso bestrichenes Weißbrod gelegt, zum Thee gereicht, theils als Zuthat zu allerlei Mehlspeisen, Crêmes u. s. w. verwendet zu werden.

Pumpernickel-Crême à la Bavaroise. Man löst 30 Gramm Gelatine in allmählich erwärmtem Wasser auf, verrührt sie auf Eis mit 200 Gramm feingesiebtem Zucker, mischt 200 Gramm geriebenen Pumpernickel, ein Weinglas voll Maraschino und ebensoviel Malaga hinzu, mengt, sobald sich die Masse zu verdicken beginnt, ¾ Liter zu steifem Schnee geschlagenen Rahm darunter und läßt die Crême in einer Form auf Eis erstarren, um sie später rasch in warmes Wasser zu tauchen und auf eine Schüssel umzustürzen.

Pumpernickel-Eis. 1 Liter Rahm wird mit 300 Gramm Zucker und einer kleingeschnittenen Schote Vanille langsam zum Kochen gebracht und hierauf vom Feuer genommen und zugedeckt eine halbe Stunde zum Auskühlen bei Seite gestellt, worauf man fünfzehn Eidotter mit ein wenig Rahm gut zerquirlt, mit dem durchgeseihten Vanillenrahm verrührt und über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Crême abschlägt, die man bis zum Auskühlen fortrührt, in die Gefrierbüchse füllt, halb gefrieren läßt und dann mit ungefähr 200 Gramm geriebenem, etwas geröstetem, mit Maraschino angefeuchtetem und mit Zucker und Zimmt vermischtem Pumpernickel vermengt, wonach man die Masse vollends gefrieren läßt.

Pumpernickel-Eis mit Erdbeeren, s. Demi-Glace von Pumpernickel.

Pumpernickel, falscher. 625 Gramm Mehl, ½ Kilogramm Zucker, 375 Gramm geschälte, in Streifchen geschnittene süße Mandeln, 125 Gramm ebenfalls in Streifchen geschnittenes Citronat, ein Eßlöffel voll gestoßener Zimmt, zwei zerquirlte Eier, eine Obertasse Wasser und 4 Gramm Hirschhornsalz werden gut durcheinandergearbeitet, zu vier länglichen Broden geformt, auf einem Blech gargebacken, noch warm in Scheiben zertheilt und diese nochmals auf dem Blech überbacken. — Oder man macht einen sehr festen Teig aus ½ Kilogramm Weizenmehl, ½ Kilogramm Zucker, ½ Kilogramm rohen, nur mit einem Tuche abgeriebenen und in Hälften zerschnittenen Mandeln, vier Eiern, etwas feingehackter Citronenschale, gestoßenem Zimmt und gestoßenen Nelken nebst 3 Gramm Hirschhornsalz, formt längliche schmale Brödchen daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bäckt sie langsam auf einem gebutterten Blech und zerschneidet sie noch warm in Streifen.

Pumpernickel-Mehlspeise. Ungefähr ½ Kilogramm Pumpernickel wird gerieben und mit reichlichem Zucker sowie gestoßenem Zimmt, etwas gestoßenen Nelken und Cardamomen vermischt, während man 15 Stück Borsdorfer Aepfel oder 10—12 Reinetten schält, in dünne Scheiben schneidet, mit Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffeln Rum vermengt und eine Stunde zugedeckt damit durchziehen läßt. Nun streicht man eine nicht zu tiefe Form recht fett mit Butter aus, legt eine daumendicke Schicht Pumpernickel hinein, bedeckt dieselbe mit den Aepfeln, die man noch mit gereinigten Sultanrosinen und Corinthen untermischt, legt den übrigen geriebenen Pumpernickel darauf, träufelt Butter darüber, bäckt die Speise drei Viertelstunden bei ziemlicher Hitze, stürzt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und giebt sie auf.

Pumpernickel-Pudding. 750 Gramm geriebenen Pumpernickel röstet man in 200 Gramm Butter und läßt ihn auskühlen; dann schlägt man 250 Gramm gestoßenen Zucker mit sechs ganzen Eiern und sechs Dottern zu Schaum, fügt die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Salz, etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, das geröstete Brod, 250 Gramm gereinigte Corinthen und ¼ Liter Rahm hinzu, zieht den steifen Schnee von sechs Eiweißen leicht darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Form, kocht den Pudding zwei Stunden und giebt eine Rothwein- oder Punsch-Sauce dazu.

Pumpernickel-Torte. Man stößt oder reibt 250 Gramm süße, geschälte Mandeln, verrührt dieselben mit 250 Gramm Zucker, acht Eidottern und der abgeriebenen Schale von einer Citrone eine halbe Stunde nach einer Seite hin, mischt 4 Gramm gestoßenen Zimmt, einen kleinen Theelöffel gestoßene Nelken und 125 Gramm geriebenen Pumpernickel hinzu, zieht den steifen Schnee der acht Eiweiße darunter und bäckt die Torte in einer mit Butter bestrichenen, mit Zwieback ausgesiebten Form eine reichliche halbe Stunde bei ziemlicher Hitze.

Punsch. Dieses von England aus bei uns und in allen nördlicheren Ländern eingebürgerte Getränk leitet seinen eigenthümlichen

Namen von dem hindostanischen Wort Pantscha ab, welches soviel wie fünf bedeutet, weil es gewöhnlich aus fünferlei verschiedenen Bestandtheilen zusammengesetzt ist, nämlich aus einer Säure (Citronensaft), einer Süßigkeit (Zucker), einer geistigen Flüssigkeit (Rum, Arak, Cognac ꝛc.), Wasser und einer gewürzhaften Zuthat (Thee, Muskatnuß, was bei den Engländern sehr beliebt ist, Citronenschale u. dergl.). Man trinkt den Punsch meist in geselligen Kreisen, warm oder kalt, mit und ohne Zusatz von Wein, auch mit allerlei Fruchtsäften vermischt, und es giebt eine unendliche Verschiedenartigkeit von Punsch-Sorten, die sich ebenso durch ihre Zubereitungsweise von einander unterscheiden. Mäßig und zu passender Zeit genossen, ist Punsch nicht nur ein unschädliches, sondern oft sogar ein der Gesundheit zuträgliches Getränk, z. B. bei kaltem, nassem Wetter, nach anstrengenden Fußtouren oder Reisen im Winter, Herbst und Frühjahr, doch darf man natürlich weder bei solchen Gelegenheiten noch in fröhlicher Gesellschaft des Guten zuviel thun, wenn man nicht unangenehme Folgen davon verspüren will. Ein aus guten, unverfälschten Bestandtheilen auf rationelle Art zusammengesetzter Punsch wird übrigens selten oder nie Kopfweh verursachen; wir geben hier eine reiche Anzahl Vorschriften dazu und verweisen außerdem auf eine Menge anderer, unter den Hauptbestandtheilen angeführter, wie z. B. Ananas-, Apfelsinen-, Brandy-Punsch ꝛc.

Punsch, amerikanischer. Man reibt die Schale von sechs Citronen auf 1/2 Kilogramm Zucker ab, drückt den Saft der Citronen und den von sechs Orangen darauf, beseitigt die Kerne sorgsam, fügt 2 Kilogramm Hutzucker, fünf Nelken und zwei Blättchen Muskatblüthe, in ein Läppchen gebunden, sowie 2 Liter Wasser hinzu, läutert den Zucker unter fleißigem Abschäumen zu Syrup, füllt denselben auf Flaschen und bewahrt ihn zum Versüßen von Punsch auf. Nun mischt man 3/4 Liter Aufguß von grünem Thee, 1/2 Liter Cognac, 1 Liter alten Jamaica-Rum, eine Flasche Champagner und eine Obertasse Chartreuse-Liqueur gut untereinander, versüßt Alles nach Belieben mit dem Syrup, gießt es in eine Punsch-Bowle mit 2 Kilogramm kleingeschlagenem Eis, thut drei in Scheiben geschnittene Orangen und drei Citronen ohne die Kerne hinzu und läßt das Getränk erst 1—2 Stunden unter öfterem Umrühren stehen, bevor man es servirt.

Punsch, Ananas-, s. Ananas-Punsch.

Punsch, Apfelsinen-, s. Apfelsinen-Punsch.

Punsch-Auflauf. Nachdem man 1/2 Liter Rahm, 100 Gramm Butter und 180 Gramm Zucker zum Kochen gebracht, rührt man 180 Gramm feines Mehl hinein und kocht unter fortdauerndem Umrühren über gelindem Feuer einen steifen Brei, den man nach dem Auskühlen mit acht bis zehn Eidottern, der abgeriebenen Schale und dem Saft von zwei Citronen, 1/8 Liter Rum, einer Prise Salz und dem steifen Schnee der Eiweiße vermengt, in eine Form füllt, mit Zucker bestreut und eine Stunde bäckt. — Oder man thut 16 Gramm feinen Peccothee in einen Porzellantopf, gießt 1 1/4 Liter kochenden Rahm darüber und läßt den Thee gut zugedeckt eine Weile ziehen, worauf man ihn durchseiht, mit 250 Gramm Reismehl und 200 Gramm Zucker zu einem dicken Brei kocht und diesen auskühlen läßt. Man vermischt ihn dann mit zehn bis zwölf Eidottern, einer Obertasse feinem Rum, dem Saft von zwei Orangen und dem Schnee der Eiweiße und bäckt den Auflauf nach obiger Angabe.

Punsch à la Bavaroise. Auf 1/2 Kilogramm Zucker reibt man die Schale von drei Citronen ab, preßt den Saft der Früchte darauf, gießt 1 Liter Wasser und zwei Flaschen Burgunder auf den Zucker, erhitzt das Getränk langsam bis zum Kochen, filtrirt es durch ein Tuch und giebt es heiß.

Punsch, Brändel-, s. Brändel-Punsch.

Punsch, Brandy-, englischer, s. Brandy-Punsch.

Punsch, brennender. Eine Flasche Rothwein, 1 1/2 Flaschen Weißwein, 1/2 Kilogramm Zucker und reichlich 1/4 Liter Rum werden zusammen bis fast zum Kochen erhitzt, vom Feuer genommen, mit einem Papierfidibus angezündet und brennend servirt; nachdem die Flamme erloschen ist, kann man nach Belieben etwas heißes Wasser oder heißen Thee zugießen.

Punsch, Bristol-. Auf jedes Liter siedendes Wasser nimmt man den Saft von 1 1/2 Citronen und die Schale von einer halben, sowie 3/8 Liter Rum und Zucker nach eigenem Belieben, thut Zucker, Saft und Schale in eine Bowle, gießt nur so viel siedendes Wasser darüber, daß der Zucker darin zergehen kann und das Arom aus den Schalen gezogen wird, nimmt nach einer halben Stunde die Citronenschalen heraus und gießt Wasser und Rum zu.

Punsch, Burgunder-, s. Burgunder-Punsch.

Punsch, Caramel-, s. auch Brändel-Punsch. Man legt über eine Punschterrine einen kleinen Drahtrost und auf diesen 250 Gramm Zucker, den man mit feinem Rum übergießt, worauf man den Rum mit einem Papierfidibus anzündet und mit Nachgießen von Rum fortfährt, bis sämmtlicher Zucker in die Terrine herabgetropft ist; dann reibt man die Schale von zwei Citronen auf Zucker ab, preßt den Saft von sechs Citronen oder drei Citronen und drei Apfelsinen in die Terrine, schüttet eine Flasche Weißwein und 1 1/2 Liter starken heißen Thee zu und servirt das Getränk.

Punsch, Champagner-, s. Champagner-Punsch.

Punsch, Citronen-, gewöhnlicher, s. Citronen-Punsch. Nachdem man die Schale von zwei Citronen auf 250 Gramm Zucker abgerieben, übergießt man 8 Gramm feinen Thee mit 1 1/2 Liter siedendem Wasser, drückt den Saft von 4 Citronen dazu, seiht den Thee durch, gießt 1/2 Liter Arak oder Rum hinzu, läßt den Punsch nochmals heiß werden und giebt ihn auf.

Punsch-Crême. 200 Gramm Zucker, an denen man die Schale einer Citrone abgerieben hat, werden gestoßen, durchgesiebt und mit zwölf Eidottern zu Schaum gerieben; dann fügt man den Saft von zwei Citronen, einen Theelöffel voll Kartoffelmehl, 3/8 Liter feinen Weißwein und 1/8 Liter alten Arak zu und schlägt Alles über gelindem Kohlenfeuer zu einer dicklichen Crême, die man nach einmaligem Steigen vom Feuer nimmt, mit dem steifen, versüßten Schnee von acht Eiweißen vermischt und in einer Schale anrichtet, wo man sie erkalten läßt und mit Makronen oder Biscuits garnirt. — Eine andere Art Punsch-Crême bereitet man in folgender Weise: 16—18 ganze, recht frische Eier rührt man mit einigen Eßlöffeln Orangenblüthenwasser, 200 Gramm gestoßenem Zucker, an dem man zuvor die Schale von zwei Citronen abgerieben, zwei Tassen starkem Thee, zwei Gläsern Weißwein, zwei Gläsern Arak oder Rum und dem Saft von ein bis zwei Citronen schaumig und schlägt Alles über schwachem Feuer zu einer dicklichen Crême ab.

Punsch, Crême-, kalter, s. Crême-Punsch, kalter.

Punsch, Damen-, für Bälle und Soiréen. In eine Terrine thut man die fein abgeschälten Schalen und den Saft von drei hochrothen Orangen sowie den Saft von vier Citronen nebst 1 Liter destillirtem Wasser, läßt Alles zugedeckt 2—3 Stunden stehen, seiht die Flüssigkeit durch, fügt 1 Liter geläuterten Zucker-Syrup, 1 Liter Cognac, 1/2 Liter feinen Rum und den Aufguß von 1 1/2 Liter siedendem Wasser über 16 Gramm vom besten Thee hinzu, läßt den Inhalt der Terrine im Bain-marie heiß werden und reicht den Punsch in Gläsern herum. — Oder man bereitet einen Theeaufguß von 16 Gramm feinstem Thee mit 1—1 1/2 Liter siedendem Wasser, seiht den Thee durch, sobald er genügend gezogen hat, preßt den Saft von 6—8 Orangen hinein, versüßt das Getränk mit 375 Gramm Zucker, auf dem man die Schale von 2—3 Orangen leicht abgerieben hat, erhitzt die Flüssigkeit bis ans Kochen und fügt vor dem Serviren noch eine halbe Flasche feinen Arak oder Cognac und 1/4 Liter Maraschino hinzu.

Punsch, Eier-, s. Eier-Punsch, kalter, und Eier-Punsch, warmer.

Punsch, Eis-, s. Eis-Punsch.

Punsch-Eis. 3/4 Liter Wasser, 3/4 Liter Weißwein, 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von zwei und den Saft von vier Citronen nebst zwölf Eidottern läßt man unter starkem Rühren oder Schlagen über mäßigem Feuer bis fast ans Kochen kommen, schüttet dann Alles rasch in eine Porzellanschüssel aus, rührt die Crême um, bis sie beinahe völlig ausgekühlt ist, füllt sie in die Gefrierbüchse und mischt während des Umdrehens und Abarbeitens nach und nach 3/8 Liter Arak oder Rum hinzu. — Oder man reibt die Schale von zwei Citronen auf 250 Gramm Zucker ab, läutert diesen Zucker mit 1/2 Liter Wasser, fügt den Saft von vier Citronen bei, läßt dies in der Gefrierbüchse frieren und mengt nach und nach 1/8 Liter Rum und 1/8 Liter Cognac nebst dem steifen Schnee von sechs Eiweißen darunter.

Punsch, englischer. Man reibt die Rinde von zwei großen schönen Citronen auf 250 Gramm Zucker ab, schlägt den Zucker in Stücke, legt ihn in eine Terrine, preßt den Saft der Früchte darauf, gießt 1 Liter siedendes Wasser darüber, verrührt Alles sehr gut, fügt 3/8 Liter Rum und 1/4 Liter feinen Cognac hinzu, reibt eine kleine Muskatnuß hinein, läßt den Punsch über einer Kohlenpfanne unter öfterem Umrühren sehr heiß werden, ohne daß er kocht, und füllt ihn in die Gläser. — Oder man reibt die gelbe Schale von zwei Citronen und einer reifen bitteren Pomeranze an 200 Gramm Zucker ab, zerschlägt den Zucker, legt ihn in eine Terrine, drückt den Saft der Früchte darüber, gießt 3/4 Liter siedendes Wasser zu, rührt um, bis der Zucker zergangen ist, thut 1/2 Liter Rum, 1/4 Liter Cognac und zwei Eßlöffel Noyau hinzu und füllt den Punsch in Gläser. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Man läßt 30 Gramm Thee in 1 1/2—2 Liter siedendem Wasser ziehen, seiht den Thee über 375 Gramm kleingeschlagenen Zucker, an dem man die Schale von 4—5 bitteren Pomeranzen abgerieben hat, und gießt eine Flasche feinen Rum zu.

Punsch, Erdbeer-, s. Erdbeer-Punsch.

Punsch-Essenz. Meist ist die käuflich zu habende Punsch-Essenz wenig zu empfehlen, wenn man einen wirklich guten und feinen Punsch herstellen will, denn ein aus Essenz bereiteter Punsch ist nie mit einem aus den einzelnen, sorgsam gewählten, frischen Bestandtheilen eigens zusammengesetzten zu vergleichen; indessen ist freilich andrerseits die Punschbereitung mit Hülfe von Essenz so außerordentlich leicht, bequem und schnell, daß sie in manchen Fällen, wo Eile erforderlich ist, Manches für sich hat. Da die im Handel vorkommenden Punsch-Essenzen jedoch selten gut sind, weil gewöhnlich zu schlechter Rum dazu verwendet wird, wollen wir hier einige Vorschriften geben, wie man sich selbst eine feine Punsch-Essenz für vorkommende Fälle herstellen kann. Man schält

z. B. die gelbe Schale von vier bis sechs Citronen sehr dünn ab, thut sie in ein Gefäß mit 2 Liter feinem, altem Rum, überbindet das Gefäß fest mit Papier oder Blase und läßt den Rum zwei Tage auf den Schalen ziehen; dann läutert man 2 Kilogramm besten Hutzucker mit 3/4 Liter Wasser zu dickem Syrup, preßt den Saft von zwölf bis fünfzehn Citronen zu dem Rum, seiht letzteren durch, gießt den heißen Zucker-Syrup hinzu und vermischt Alles gehörig durch anhaltendes Umrühren und Schütteln, wonach man die Essenz auf Flaschen füllt, die man versiegelt aufbewahrt. — Oder man preßt den Saft aus fünfundzwanzig schönen Citronen aus und klärt ihn durch Filtriren; dann klärt man 4—5 Kilogramm Zucker mit 1 Liter Wasser, schäumt gut ab, nimmt diesen Syrup vom Feuer, setzt die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei Citronen zu und mischt schließlich 6 Liter feinen Jamaica-Rum nebst dem Citronensaft hinzu. — In kleinem Maßstab ist auch folgendes Recept vortrefflich: 750 Gramm Zucker werden mit 1 1/2 Tassen Wasser geklärt, mit dem Saft von vier bis fünf Citronen verrührt und nach dem Erkalten mit einer Flasche feinem Arak oder Rum vermischt. — Beim Gebrauch aller dieser Essenz-Arten gießt man einen Theil derselben in einen Porzellantopf oder eine Terrine und schüttet zwei Theile siedendes Wasser zu, z. B. zu 1/2 Liter Essenz 1 Liter Wasser, worauf man das Ganze sehr gut umrührt. Will man Weinpunsch machen, so gießt man den Wein zu der Essenz in die Terrine, bevor man das Wasser darauf füllt, und nimmt ebensoviel Wein als Wasser.

Punsch-Extract, s. v. w. Punsch-Essenz.

Punsch à la Ford, englischer, zum Aufbewahren. Drei Dutzend schöne Citronen werden mit einem scharfen Messer sehr fein geschält, die Schalen in einen Napf gethan, 1 1/2 Kilogramm in Stücke geschlagener Zucker hinzugefügt und dieser mit den Schalen mittelst eines hölzernen Spatels eine halbe Stunde lang umgerührt und durcheinandergearbeitet, um das ätherische Oel aus den Schalen zu drücken. Hierauf schüttet man etwa 4—6 Liter kochendes Wasser darüber, rührt tüchtig um, bis der Zucker zergangen ist, und fügt den geläuterten Citronensaft hinzu, kostet die Flüssigkeit, ob mehr Zucker erforderlich ist, mischt auf je 3 Liter 1/2 Liter besten Rum und 1/2 Liter feinen Cognac darunter, füllt den Punsch auf Flaschen, bewahrt ihn im Keller auf und verbraucht ihn erst nach mehrwöchentlichem Lagern, wodurch er sehr an feinem Wohlgeschmack gewinnt.

Punsch à la Française. Man legt 750 Gramm Zucker in ein neues, glasirtes irdenes Casserol, gießt 1 Liter Rum darüber, zündet diesen an und läßt den Zucker brennen, bis er braun geworden und zum dritten Theil zusammengeschmolzen ist; dann schüttet man 3/4 Liter kochenden Thee nebst dem Saft von sechs Citronen und sechs Orangen zu und servirt den gut umgerührten Punsch sofort. — Ein anderer Punsch à la Française wird folgendermaßen hergestellt: 1 Kilogramm Zucker wird in einem Casserol mit einem halben Glase Wasser oder Thee nebst dem Saft von zwei Orangen und zwei Citronen übergossen und zu Syrup geläutert, worauf man eine Flasche Rum, eine Flasche Cognac und so viel Thee zugießt, bis der Punsch die gewünschte Milde erhält. Man kostet nun, ob er süß genug ist, läßt ihn heiß werden und preßt vor dem Aufgeben noch den Saft von sechs Orangen durch ein Sieb hinein.

Punsch, gebrannter, s. Brändel- und Caramel-Punsch.

Punsch, gebrannter, auf englische Art. Nachdem man die Schale von drei Citronen an 1/2 Kilogramm Zucker leicht abgerieben, thut man den Zucker in ein Casserol und gießt 1 Liter Rum und 1 Liter Rothwein darüber, verrührt Alles gut über dem Feuer, bis die Flüssigkeit am Kochen und der Zucker zergangen ist, und fügt 1 Liter kochendes Wasser nebst dem Saft der drei Citronen hinzu. Man kann diesen Punsch ebensowohl heiß als kalt trinken; im letzteren Falle läßt man ihn in dem Casserol erkalten.

Punsch, gefrorener, s. auch Eis-Punsch. Man schneidet eine Ananas in Scheiben, thut 1 Kilogramm mit Wasser angefeuchteten Zucker hinzu, gießt zwei Flaschen Rheinwein darauf, deckt die Terrine zu und läßt sie 5—6 Stunden stehen; dann preßt man den Saft von zwei Citronen hinein, seiht die Flüssigkeit durch, vermischt sie mit einer Flasche Champagner, füllt den Punsch in die Gefrierbüchse, läßt ihn unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten frieren und thut gläserweise dabei nach und nach eine halbe Flasche feinen Arak oder Rum darunter, bis das Getränk dickflüssig ist.

Punsch-Gelée. Man klärt 375 Gramm feinsten Hutzucker mit 1/4 Liter Wasser, nimmt den Schaum rein ab, wirft einen Kaffeelöffel voll Theeblätter und die dünn abgelöste Schale von zwei Citronen in den heißen Zucker-Syrup und läßt denselben gut zugedeckt langsam auskühlen. Inzwischen preßt und filtrirt man den Saft aus vier Citronen und vier Orangen, thut ihn zu dem durchgeseihten Zucker-Syrup, fügt 48 Gramm aufgelöste Hausenblase oder beste Gelatine, sowie 1/4 Liter feinen Rum oder Arak bei, seiht das Gelée nochmals durch, gießt es in eine mit Mandelöl ausgestrichene, in Eis eingegrabene Form, läßt es erstarren und stürzt es schließlich auf eine Glasschale. — Oder man übergießt 50 Gramm gute Gelatine mit 1/4 Liter kochendem Wasser, läßt sie unter häufigem Umrühren so lange über gelindem Feuer stehen, bis sie vollständig aufgelöst ist, fügt 1/2 Kilogramm

Zucker, an dem man die Schale von zwei Citronen abgerieben hat, den Saft von fünf Citronen, 1/4 Liter Weißwein und ein schaumig geschlagenes Eiweiß hinzu, bringt die Mischung langsam bis zum Kochen, nimmt den Schaum ab, nimmt das Gefäß vom Feuer, rührt 1/4 Liter feinen Rum unter das Gelée, seiht es durch ein Tuch und läßt es in einer mit Mandelöl ausgestrichenen Form auf Eis starr werden.

Punsch Georg IV. Auf 200 Gramm Zucker reibt man die Schale von zwei Citronen und zwei bitteren Pomeranzen ab, zerschlägt den Zucker in Stücke, thut ihn nebst dem Saft der Früchte in eine Punschterrine, läßt ihn eine halbe Stunde den Saft einsaugen, gießt eine Obertasse kochendes Wasser darüber und verrührt ihn, bis er völlig aufgelöst ist. Nun fügt man 1/2 Liter starken grünen Theeaufguß, 1/4 Liter Ananas-Syrup, ein Weinglas Maraschino, vier Eßlöffel feinsten Arak, vier Eßlöffel alten Jamaica-Rum, 1/2 Liter Cognac und eine Flasche Champagner hinzu, vermischt alle Bestandtheile sehr gut, stellt den Punsch kalt, womöglich auf Eis, und trägt ihn dann auf.

Punsch, gewöhnlicher guter. 2 Liter Wasser werden mit 1 Kilogramm Zucker geläutert und abgeschäumt; dann gießt man den durchgeseihten Saft von drei bis vier Citronen, 1 Liter feinen Rum und 1/2 Liter Weißwein in die Zuckerlösung, läßt den fertigen Punsch etwas ziehen und giebt ihn auf.

Punsch à la Glace, s. Eis-Punsch.

Punsch, Glasgow-, s. Glasgow-Punsch.

Punsch-Glasur, s. Glasur, Punsch-.

Punsch, Himbeer-, s. Himbeer-Punsch.

Punsch, Hof-, s. Hof-Punsch.

Punsch, holländischer, s. auch Holländischer Punsch. 16 Gramm feiner Thee werden mit 1 Liter siedendem Wasser überbrüht und der Thee nach 10 Minuten langem Ziehen durchgeseiht; hierauf setzt man 1/2 Kilogramm Zucker zu, auf dem man 3—4 Orangen abgerieben, und gießt eine Flasche alten Jamaica-Rum darunter.

Punsch, Jäger-, s. Jäger-Punsch.

Punsch, Imperial-, s. Imperial-Punsch.

Punsch-Käse. Auch eine Art Gelée, welches zwar nicht so durchsichtig klar aussieht wie die oben beschriebenen, aber sehr wohlschmeckend ist und sich sowohl als Nachtisch bei Diners wie bei einem größeren Kaffee oder Thee trefflich eignet. Man rührt 250 Gramm feingesiebten Zucker mit dem Saft von vier Orangen und zwei Citronen eine Viertelstunde nach einer Seite hin, fügt hierauf ein vorher bereitetes, ausgekühltes Chaudeau aus 1/4 Liter Weißwein, 90 Gramm Zucker und acht Eidottern, welches noch sehr schaumig und dick sein muß, zu dem Zucker, ebenso 30 Gramm Gelatine oder Hausenblase, die man in 1/2 Liter starkem Thee aufgelöst hat, und ein Weinglas feinen Rum, füllt Alles in eine Form und läßt es auf Eis oder in kaltem Wasser starr werden.

Punsch, Kaiser-, s. Kaiser-Punsch.

Punsch, kalter, s. auch Bowle. Man läutert 1 1/2 Kilogramm Zucker mit 1 Liter Wasser unter gutem Abschäumen, gießt drei Flaschen Rheinwein und 3/4 Liter feinen Arak oder Rum hinzu, erwärmt den Punsch bis fast ans Kochen, läßt ihn in dem Gefäß erkalten, preßt den Saft von zwei Citronen daran und servirt ihn. — Oder man reibt die Schale von drei Citronen leicht auf 1 1/2—2 Kilogramm Zucker ab, schlägt den Zucker in Stücke, preßt den Saft von sechs Citronen darauf, gießt drei Flaschen Rheinwein und eine Flasche Arak oder Rum hinzu, läßt den Punsch einige Stunden fest zugedeckt im Kühlen stehen und rührt ihn gut um.

Punsch, Königs-, s. Königs-Punsch.

Punsch, Liebeserklärungs-, s. Liebeserklärungs-Punsch.

Punsch, Malinverno-, s. Malinverno-Punsch.

Punsch, Mecklenburger. Auf 1 Kilogramm Zucker, an dem die Schale von zwei Citronen abgerieben ist, gießt man 1 1/4—1 1/2 Liter guten Thee, vier Flaschen Bordeauxwein, eine Flasche französischen Weißwein und eine Flasche Cognac, läßt Alles über einem Kohlenbecken heiß werden und servirt den Punsch, nachdem er gehörig umgerührt ist. — Eine andere Mischung hierzu ist folgende: 1 Kilogramm Zucker, an dem zwei Citronen abgerieben sind, vier Flaschen Bordeaux, eine Flasche Portwein, eine Flasche Cognac und eine halbe Flasche Madeira.

Punsch-Mehlspeise, kalte. Man schlägt zwölf Eidotter mit 125 Gramm Zucker über gelindem Feuer zu dickem Schaum, gießt während des Schlagens zwei Wassergläser von einem beliebigen heißen Punsch, am besten einem nicht zu starken Himbeer-, Erdbeer-, Apfelsinen- oder Ananas-Punsch hinzu, den man sich auch mit Hülfe von etwas Punsch-Essenz und einigen Löffeln Himbeer-, Erdbeer-, Apfelsinen- oder Ananas-Syrup rasch bereiten kann, und setzt das Schlagen fort, bis das Chaudeau förmlich steif geworden ist, ohne daß es kochen darf. Hierauf legt man eine runde Schale oder Schüssel mit dünnen Biscuitschnitten aus, füllt 3 Centimeter hoch Chaudeau darüber und fährt mit diesen abwechselnden Schichten fort, bis das Chaudeau verbraucht ist. Die oberste, aus Chaudeau bestehende Schicht wird ordentlich glattgestrichen, die Schüssel auf Eis gestellt und nach völligem Erkalten an Stelle einer Mehlspeise zu Tisch gegeben.

Punsch, Milch-, s. Milch-Punsch.

Punsch, Nürnberger, s. Nürnberger Punsch.

Punsch, Orangen-, s. Orangen-Punsch.

Punsch-Plätzchen. Die Schale von zwei Citronen oder einer Citrone und einer Apfelsine wird auf Zucker abgerieben, der Zucker gestoßen und noch so viel gestoßener Zucker hinzugemischt, daß man 250 Gramm davon erhält; diesen Zucker mengt man mit einem Eßlöffel voll Citronensaft und einem kleinen Weinglas Rum zu einem steifen Teig oder Brei an, verrührt ihn über gelindem Feuer unaufhörlich, bis er völlig flüssig ist, ohne zu kochen, und gießt ihn aus der Schnebbe des Casserols oder einem Löffel in großen Tropfen auf ein mit Mandelöl abgeriebenes Weißblech, von dem man die Plätzchen nach dem Erkalten leicht mit der Spitze eines Messers ablöst, wonach man sie auf ein Sieb legt und an einer warmen Stelle trocknet.

Punsch, Portwein-. Eine Flasche Rothwein, eine Flasche Weißwein und eine Flasche Portwein werden mit 1 Kilogramm Zucker heiß gemacht, bis der Zucker sich aufgelöst hat, wobei das Getränk jedoch nicht bis zum Kochen gelangen darf; inzwischen preßt man den Saft aus vier Citronen in eine Terrine, gießt eine halbe Flasche feinen Arak und den süßen Wein hinein und giebt den gutvermischten Punsch auf.

Punsch-Pudding. Nachdem man 250 Gramm Butter in einem Casserol zerlassen, rührt man 230 Gramm feines Mehl darin glatt, gießt 1/2 Liter Milch an und kocht die Masse so lange, bis der Brei sich vom Casserol ablöst; man schüttet ihn aus, läßt ihn ein wenig auskühlen, thut 125 Gramm gestoßenen Zucker, an dem man vorher die Schale einer Citrone abgerieben, zwölf Eidotter und ein Weinglas Rum hinzu, füllt Alles in eine gebutterte, mit Semmel ausgestreute Form und kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbad. — Oder man rührt zwölf Eidotter, 150 Gramm Zucker, vier Eßlöffel feines Mehl, die abgeriebene Schale und den Saft von zwei Citronen nebst einem kleinen Weinglas Rum eine halbe Stunde nach einer Seite hin, zieht den steifen Schnee von zehn Eiweißen unter die Masse, kocht den Pudding in einer gebutterten, mit Zwieback ausgesiebten Form drei Viertelstunden im Bain-marie und servirt ihn mit Chaudeau.

Punsch à la Régence. Die dünnabgeschälte Schale von zwei Citronen und zwei Pomeranzen wird mit einem 2 1/2 Cent. langen Stück Vanille, ebensoviel feinem ganzen Zimmt und vier Nelken in eine Terrine gelegt, mit siedendem Zucker-Syrup aus 750 Gramm Zucker und 3/4 Liter Wasser übergossen und so gut zugedeckt mehrere Stunden zum Ziehen bei Seite gestellt. Hierauf fügt man den geklärten Saft von zwölf schönen Citronen, eine Flasche alten Rum und eine halbe, nach Geschmack auch eine ganze Flasche Cognac hinzu, seiht den Punsch durch ein Tuch, füllt ihn auf Flaschen und legt ihn bis zum Gebrauch auf Eis.

Punsch à la Reine. Man reibt die Schale von 2—3 Citronen auf 125 Gramm Zucker ab, preßt den Saft von sechs Citronen und zwei Orangen darauf und gießt den in 3/8 Liter Wasser geläuterten Syrup von 375 Gramm Zucker hinzu; nachdem man die Mischung gut verrührt hat, läßt man sie in der Gefrierbüchse frieren, mengt eine Obertasse voll Rum und ebensoviel Cognac zu dem Eis, ebenso den steifen, mit Vanillezucker versüßten Schnee von drei Eiweißen, thut den Punsch noch eine Zeitlang in die Gefrierbüchse und servirt ihn dann.

Punsch-Reis. Man kocht 1/2 Kilogramm gelesenen und gebrühten Reis in viel Wasser weich, doch so, daß er noch körnig bleibt, gießt ihn ab und kühlt ihn auf einem Durchschlag mit kaltem Wasser ab. Inzwischen läutert man 250 Gramm Zucker mit zwei Weingläsern Weißwein, thut den Saft von zwei Citronen, eine Obertasse feinen Rum und den gehörig abgetropften Reis hinzu, vermischt Alles behutsam, ohne den Reis zu zerdrücken, läßt die Masse einigemal aufkochen, füllt den Reis in eine mit kaltem Wasser ausgespülte irdene oder Porzellan-Form, läßt ihn darin erkalten, stürzt ihn auf eine Schüssel, verziert ihn mit Gelée oder eingemachten Früchten und garnirt ihn mit versüßtem Rahmschaum.

Punsch à la Romaine. Auf 750 Gramm Zucker reibt man die Schale von zwei Apfelsinen und einer Citrone ab, zerschlägt den Zucker in Stücke, legt ihn in eine Terrine und gießt 1/2 Liter Wasser darauf; sobald er gehörig aufgelöst ist, preßt man den Saft von vier Apfelsinen und zwei Citronen hinein, gießt eine halbe Flasche Rheinwein, 1/4 Liter Arak, 1/4 Liter Maraschino und eine halbe Flasche Champagner zu, füllt die Mischung in eine Gefrierbüchse, läßt sie unter fleißigem Umdrehen frieren und rührt zuletzt den festen und mit Zucker versüßten Schnee von fünf Eiweißen darunter, den man auch noch eine Weile mit frieren läßt, bis Alles weiß und schaumig wie dicker Rahm ist; man servirt ihn in Champagnergläsern. — Ein anderes, ebenfalls sehr beliebtes Recept ist folgendes: Man reibt die Schale von sechs Citronen auf Zucker ab, preßt den Saft der Citronen und den von zwei Apfelsinen darüber und gießt 1/4 Liter Wasser und 1/2 Liter süßen Zucker-Syrup aus 375 Gramm Zucker darauf, worauf man Alles gut verrührt und in der Gefrierbüchse frieren läßt. Dann vermischt man den festen Schnee von drei bis vier Eiweißen mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, thut dies nebst 3/8 Liter Cognac, einer Flasche Champagner und einer Obertasse grünem Thee zu dem Eis, rührt Alles tüchtig unter einander, läßt den Punsch noch

kurze Zeit in der Gefrierbüchse und füllt ihn in die Gläser.

Punsch, Rothwein-. Zwei Flaschen Rothwein schüttet man in ein Casserol, preßt den Saft von drei Citronen hinzu, thut 1/2 Kilogramm Zucker hinein, läßt den Wein kochend heiß werden, ohne daß er wirklich kocht, nimmt ihn vom Feuer und gießt eine halbe Flasche feinen Arak darunter.

Punsch Royal. Man schlägt 1 Kilogramm Zucker in Stücke, thut dieselben in eine Terrine, fügt den Saft von acht Citronen und 1/2 Liter Thee hinzu, den man von 10 Gramm feinem Peccothee bereitet hat, verrührt den Zucker gut mit dem Thee, gießt eine Flasche Rheinwein, eine Flasche Burgunder, eine Flasche Arak und eine halbe Flasche Maraschino sowie eine Flasche Champagner an, stellt die Terrine auf Eis und servirt den Punsch.

Punsch, Rum-. 1 Kilogramm Zucker thut man in Stücke zerschlagen in eine Terrine, preßt den Saft von 4—6 schönen Citronen darauf, legt die dünn abgeschnittene Schale von zwei Citronen hinzu und gießt 3 Liter kochendes Wasser darüber. Nachdem der Zucker völlig zergangen ist, schüttet man eine Flasche feinen alten Jamaica-Rum und eine Flasche Champagner hinzu, läßt die Terrine mehrere Stunden zugedeckt stehen und giebt dann den Punsch ausgekühlt oder nochmals heißgemacht. — Auch ohne Zusatz von Champagner erhält man in dieser Mischung, zu der man statt dessen eine Flasche leichten Weißwein nehmen kann, einen vortrefflichen Punsch.

Punsch, russischer. Man reibt die Schale von vier Citronen und vier Orangen auf 1 Kilogramm Zucker ab, schlägt denselben in Stücke, legt ihn in eine Terrine, fügt den Saft der Früchte und 1 1/2 Liter kaltes Wasser hinzu, läßt die Terrine wohl zugedeckt stehen, bis der Zucker zerschmolzen ist, füllt Alles in eine Gefrierbüchse und bereitet ein Gefrorenes daraus. Hierauf gießt man nach und nach eine Flasche Champagner und eine halbe Flasche Arak zu, verrührt dies gut mit dem Eis und servirt den Punsch in kleinen Henkelgläsern.

Punsch, Sabayon-. In einen Porzellantopf schlägt man zehn Eidotter, thut 180 Gramm gestoßenen Zucker, 1/4 Liter feinen Rum, ebensoviel heißes Wasser und den Saft von 2—3 Citronen hinzu, stellt den Topf auf einen heißen Herd, auf eine Kohlenpfanne oder einen glühenden Plättstahl, und quirlt das Getränk unaufhörlich, bis es zwei- bis dreimal an den Rand des Topfes emporgestiegen und der Schaum sehr dick geworden ist, worauf man den Punsch in starken Henkelgläsern aufträgt.

Punsch-Sauce. Auf 125 Gramm Zucker reibt man die Schale einer Citrone ab, schlägt den Zucker in mehrere Stücke, taucht sie in kaltes Wasser, legt sie in ein sauberes Casserol, gießt eine Obertasse Rheinwein und eine halbe Tasse Rum darauf, fügt den Saft der Citrone, drei ganze Eier und drei Dotter hinzu, quirlt Alles gehörig durch einander und schlägt dann die Mischung über gelindem Feuer mit der Schneeruthe zu dickem, steifem Schaum, worauf man die Sauce sofort zu Tisch giebt. — Oder man quirlt einen Theelöffel feines Weizen- oder Kartoffelmehl in ein wenig kaltem Wasser glatt, rührt fünf bis sechs Eidotter, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone und reichlich 1/4 Liter Weißwein nebst zwei bis drei Eßlöffeln Zucker darunter, läßt die Sauce über gelindem Feuer unter beständigem Quirlen oder Umrühren sämig kochen, dann kalt werden und vermischt sie mit einem Weinglas voll Rum, um sie zu kalten Mehlspeisen zu geben.

Punsch-Schaum, gefulzter. An 70 Gramm Zucker reibt man die Schale von einer Citrone und einer Orange ab, drückt den Saft beider Früchte darauf und gießt noch ein wenig Weißwein darüber, damit der Zucker völlig zergehen könne; man mischt ihn dann zu 20 Gramm in einer Obertasse Thee aufgelöster Hausenblase, thut 3—4 Eßlöffel feinen Rum, 1/2 Liter zu Schaum geschlagenen Rahm und 70 Gramm gestoßenen Zucker hinzu, mischt Alles gut unter einander, füllt es in eine in Eis eingegrabene Form und läßt den Schaum erstarren. Vor dem Ausstürzen taucht man die Form einen Moment in warmes Wasser.

Punsch-Schnitten. Aus feinem Mürbteig (s. d.) rollt man mehrere 9 Centimeter breite und 1/2 Centimeter dicke Streifen auf, die man mit einem in die Höhe gebogenen Rand versieht und auf einem Blech bei mäßiger Hitze garbäckt. Hierauf verrührt man Apfel-Marmelade mit einigen Löffeln Punsch-Essenz, streicht diese Marmelade auf die Teigstreifen, überzieht sie mit Punsch-Glasur, läßt dieselbe im Ofen fest werden und zerschneidet das Gebäck in Schnitten von 3—4 Centimeter Breite.

Punsch, schwedischer, zum Aufbewahren. In 12—13 Liter siedendem Wasser löst man 2 Kilogramm Zucker völlig auf, gießt dann 14—15 Liter feinen, echten Arak zu, setzt Alles in einem Kessel aufs Feuer und läßt die Mischung unter fortdauerndem Umrühren, Aufschöpfen und Zurückgießen mit einer silbernen Kelle leise kochen, bis sie wie ein dünner Syrup ist, worauf man den Punsch in Porzellanterrinen ausschüttet, auskühlen läßt, auf Flaschen füllt, und im Keller aufbewahrt. Er gewinnt durch längeres Lagern noch bedeutend an Feinheit und wird beim Gebrauch mit Weißwein oder Champagner verdünnt.

Punsch, Stahl-. In 1/4 Liter Wasser läßt man eine halbe Schote Vanille, die dünn ab-

geschälte Schale einer halben Citrone, etwas ganzen Zimmt und zwei Gewürznelken eine Stunde gut zugedeckt an einer warmen Stelle ziehen, ohne daß es kocht, worauf man das Wasser durchseiht und in einen glasirten irdenen, nicht fettigen Topf schüttet, 1 Liter Rothwein und 125—150 Gramm gestoßenen Zucker hinzufügt und Alles sehr gut verrührt. Dann hält man einen großen glühenden Plättstahl in die Flüssigkeit, bis derselbe ausgekühlt ist, quirlt sechs Eidotter in etwas Rothwein, thut sie zu dem Punsch und schlägt ihn über dem Feuer schaumig.

Punsch, Tiroler. Die fein abgeschälte Schale von vier Citronen, 16 Gramm ganzer Zimmt, 6 Nelken, 1 Kilogramm Zucker und 1½ Liter Wasser werden über gelindem Feuer so lange leise gekocht, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Gewürze genügend ausgezogen sind. Dann fügt man den Saft von acht Citronen, 2 Liter Rothwein, eine Flasche Arak und 1 Liter Weißwein hinzu, läßt Alles nochmals kochend heiß werden, aber nicht wirklich kochen, und servirt den Punsch.

Punsch-Torte. Man rührt 375 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum, thut nach und nach neun bis zehn Eidotter, 375 Gramm feingesiebten Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer großen Citrone und eine kleine Prise Salz hinzu, rührt Alles eine halbe Stunde tüchtig nach einer Seite hin, zieht 375 Gramm pulverisirte Weizenstärke, den steifen Schnee der Eiweiße und eine halbe Obertasse feinen Rum oder Arak unter die Masse, füllt sie sofort in die gebutterte Tortenform und läßt die Torte bei mäßiger Hitze 1¼ Stunde backen, wobei man die Unterhitze allmählich immer mehr vermindert und schließlich das Feuer ganz darunter wegnimmt. Nachdem die Torte ausgekühlt und aus der Form gestürzt ist, überzieht man sie mit einer Punsch-Glasur und läßt diese im Ofen trocknen. — Oder man rührt 200 Gramm Butter mit zwölf Eidottern und 200 Gramm gestoßenem Zucker, an dem man vorher die Schale einer schönen Citrone abgerieben, zu Schaum, zieht 200 Gramm Stärkemehl und den Schnee der zwölf Eiweiße darunter, bäckt aus der Masse zwei fingerstarke Tortenboden, setzt sie mit dazwischengestrichener Aprikosenmarmelade auf einander und überzieht die Oberfläche mit Punsch-Glasur. — Oder man rührt ½ Kilogramm gestoßenen Zucker mit zwanzig Eidottern schaumig, fügt die abgeriebene Schale einer Citrone, 280 Gramm Stärkemehl und den Schnee der Eiweiße hinzu, bäckt drei gleich große Tortenboden aus der Masse und läßt sie auskühlen. Man vermischt nun ¼ Liter feinen Arak oder Rum mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone sowie dem nöthigen Zucker, feuchtet die Tortenboden etwas mit dieser Mischung an, ebenso eine beliebige Obst-Marmelade, mit der man erst den einen Boden und hierauf auch den zweiten darübergesetzten bestreicht, worauf man den dritten, daraufgedeckten mit einer Punschglasur überzieht, die man im Ofen trocknet und nach Belieben noch mit eingelegten Früchten verziert. — Noch etwas anders ist folgendes Verfahren: 625 Gramm feingestoßener Zucker werden mit zwanzig Eidottern drei Viertelstunden gerührt, worauf man die abgeriebene Schale von zwei Citronen, 430 Gramm Kartoffelmehl, den Schnee der zwanzig Eiweiße und eine halbe Flasche feinen Arak daruntermengt und die Torte in einer mit Butter bestrichenen, mit Semmel ausgesiebten Form drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze bäckt, indem man den Dreifuß auf eine Sandschicht oder einige dünne Dachziegel stellt. Nach dem Erkalten und Ausstürzen überzieht man die Torte mit einer Citronenglasur.

Punsch, Wein-. Man erhitzt drei Flaschen Rheinwein bis fast zum Kochen, fügt 1 Liter starken Thee, 400 Gramm Zucker, an dem die Schale einer Citrone abgerieben ist, den Saft der Citrone und ¼—½ Liter feinen Arak zu und mischt Alles gut unter einander. — Oder man macht sechs Flaschen guten Weißwein, ¾ Liter feinen Jamaica-Rum und 750 Gramm bis 1 Kilogramm Zucker langsam sehr heiß und trägt den Punsch auf.

Punsch, Whiskey-. Die Schale von drei Citronen wird auf 200 Gramm Zucker abgerieben, der in Stücke geschlagene Zucker in eine Terrine gelegt, mit 1 Liter siedendem Wasser und dem Saft der Früchte verrührt und dieser Syrup mit ½—¾ Liter gutem Whiskey vermischt.

Purée. Eigentlich so viel wie Brei; man bereitet Purées aus Hülsenfrüchten, Gemüsen, Wurzeln, Kastanien, Pilzen, Kartoffeln ꝛc., welche weichgekocht und durch ein feines Sieb gerührt werden; ebenso aus gebratenem und feingehacktem oder gestoßenem Geflügelfleisch, das man mit Geflügelbrühe anfeuchtet und durch ein Haarsieb streicht. Ueber die genaue Zubereitung der Purées s. bei den verschiedenen Hauptbestandtheilen derselben.

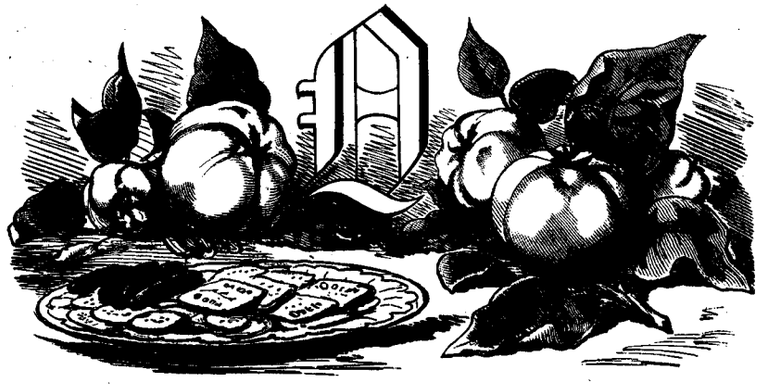
Purée-Suppen. Eine ganze Anzahl der feineren Suppen gehören hierzu, wie z. B. Blumenkohl-Purée-Suppe, Erbsen-, Geflügel-, Linsen-, Kastanien-, Sellerie-, Wild- und Wurzel-Purée-Suppe, s. d.; man bereitet sie mit Hülfe von guter Fleischbrühe, die mit dem kräftig gewürzten, durchgestrichenen Fleisch- oder Gemüse-Purée verkocht wird.

Puter, s. Truthahn.

Putitze, steyrische. Man bereitet einen gewöhnlichen Hefenteig, z. B. aus 250 Gramm Mehl, 16 Gramm aufgelöster Preßhefe, 48

Gramm Butter, einer reichlichen Obertasse lauwarmer Milch, einem Ei und einem Dotter, einem Eßlöffel Zucker und einer Messerspitze Salz, läßt den Teig im Warmen gut aufgehen, rollt ihn dünn auf, zerschneidet 125 Gramm Speck in kleine Würfel, zerläßt ihn, seiht das Fett von den Grieven, bestreicht den Teig mit dem ausgekühlten Fett, streut Zucker und Zimmt darauf, rollt und dreht ihn wie einen Strudel zusammen, legt ihn in ein gebuttertes Casserol, läßt ihn noch etwas aufgehen, überstreicht die Putitze mit Rahm oder Butter und bäckt sie schön braun, um sie warm als Mehlspeise aufzugeben.

Putitze, Nuß-, s. Nuß-Putitze.



Quäker-Pudding. In 1/2 Liter süßem Rahm zerquirlt man drei ganze Eier und drei Dotter, fügt drei geriebene Mundbrode, etwas Zucker, Salz, geriebene Muskatnuß und einen Löffel Rosenwasser hinzu, bindet die Masse in eine butterbestrichene, mit Mehl bestreute Serviette oder füllt sie in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form und kocht den Pudding drei Viertelstunden in siedendem, schwach gesalzenem Wasser; man giebt eine beliebige Obst- oder Wein-Sauce dazu.

Quappe, s. v. w. Aalraupe, s. d.

Quark, weißer Käse, Käsematte, Doppen, Topfen, Zieger, franz. caillebotte, fromage mou, engl. curd. Der aus der sauren Milch gewonnene Käsestoff, welcher gut ausgepreßt und entweder zur Käsebereitung benutzt oder auch, mit Salz vermischt, frisch auf Brod gestrichen und gegessen oder endlich mit Eiern, Zucker und Gewürzen vermengt, zum Bestreichen von Kuchen und zu allerlei anderem Backwerk und Mehlspeisen verwendet wird.

Quark-Auflauf. Man reibt 125 Gramm frische Butter zu Schaum, fügt allmählich acht Eidotter, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälte und gestoßene süße Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Citrone, eine Prise Salz und 160 Gramm ausgepreßten, frischen weißen Quark hinzu, zieht zuletzt den Schnee von sechs Eiweißen unter die Masse und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form eine Stunde bei mäßiger Hitze, um ihn mit Zucker und Zimmt bestreut aufzugeben. — Oder man legt 1/2 Kilogramm Quark in ein reines Tuch und rollt so lange mit dem Nudelholze darüber, bis alle Feuchtigkeit daraus entfernt ist, thut den Quark in einem Napf und rührt allmählich zwei bis drei Obertassen recht fetten süßen Rahm mit der Reibekeule darunter; hierauf rührt man in einem anderen Gefäße acht bis zehn Eidotter mit 200 Gramm Butter zu Schaum, mengt denselben unter den Quark, ebenso 100 Gramm geriebenes und geröstetes Schwarzbrod oder Pumpernickel, 100 Gramm gereinigte Corinthen, eine Prise Salz und den Schnee der Eiweiße, und bäckt die Masse eine Stunde in einer fett gebutterten Form. — Auch folgender Auflauf ist sehr schmackhaft: Man zerquirlt sechs Eier und den Saft einer Citrone in 1 1/2 Liter Milch, seiht sie durch ein Sieb in ein Casserol und verrührt sie unausgesetzt über gelindem Feuer, bis sie völlig geronnen ist, worauf man die Molken ablaufen läßt, den Quark nach dem Erkalten ordentlich auspreßt und mit zwei bis drei geriebenen Mundbrödchen mittelst der Reibekeule verreibt. Nun rührt man 200 Gramm Butter zu Schaum, thut sechs ganze Eier, sechs Dotter, den Quark, etwas Salz, 160 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 50 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 20 Gramm kleingeschnittene Pistazien und 70 Gramm gestoßene Mandeln hinzu, zieht den Schnee der sechs Eiweiße unter die Masse und bäckt den Auflauf eine Stunde.

Quark-Keulchen. Zu 250 Gramm gesiebtem, etwas erwärmtem Mehl thut man 50 Gramm in ein wenig Milch oder Wasser aufgelöste Preßhefe, zwei Eier, die mit vier Eßlöffeln lauwarmem Rahm zerquirlt sind, 70 Gramm zerlassene Butter, 36 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 20 Gramm süße und 6—8 Stück bittere, geschälte und gestoßene Mandeln und 70 Gramm gut gereinigte Corinthen, arbeitet den Teig erst mit dem Rührlöffel, dann mit den Händen tüchtig durch einander, mischt zuletzt noch 250 Gramm ausgepreßten, frischen Quark, den man in einer warmen Schüssel mit der Reibkeule geschmeidig gerührt hat, nebst einer Prise Salz darunter, knetet den Teig nochmals durch und läßt ihn zugedeckt an einer warmen Stelle drei Viertelstunden aufgehen. Man formt nun runde kleine Brödchen daraus und bäckt diese in Windbeutel- oder Spiegeleier-Formen, worin man etwas Butter zergehen ließ, erst eine Viertelstunde auf der einen Seite und nach dem Umwenden noch ebenso lange auf der anderen Seite, um sie als Mehlspeise warm

aufzutischen und Compot oder eine Frucht-Sauce dazu zu geben. Will man sie in heißem Schmalz ausbacken, so macht man sie etwas kleiner und bestreut sie nach dem Entfetten mit Zucker und Zimmt.

Quark-Klöße. Nachdem man 100 Gramm Butter schaumig gerührt hat, mischt man vier ganze Eier, 375 Gramm ausgepreßten Quark hinzu, verrührt dies mit einer Reibkeule zu einer glatten, feinen Masse, thut einige Löffel voll geriebene Semmel, die feingehackte Schale von einer halben Citrone, drei Eßlöffel Zucker und eine Prise Salz daran, mischt Alles gut durch einander, sticht mit einem Löffel Klöße aus der Masse ab, kocht sie in siedendem Salzwasser 10—12 Minuten lang und giebt sie mit brauner Butter oder einer mit Vanille, Zimmt oder Mandeln gewürzten Milch-Sauce zu Tisch. — Oder man reibt 125 Gramm Butter mit drei Eiern und drei Dottern schaumig, fügt 1/2 Kilogramm ausgepreßten, durch ein Sieb gestrichenen Quark, 200 Gramm geriebene Semmel, etwas Salz und geriebene Muskatnuß hinzu, formt apfelgroße runde Klöße davon und kocht sie in siedendem Salzwasser 10—12 Minuten, worauf man sie beim Anrichten mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit brauner Butter begießt. Auch kann man etwas weniger Semmel und statt deren etliche Löffel Mehl unter den Teig nehmen.

Quark-Klöße, gebackene. 1 Kilogramm ausgepreßter, durchgestrichener Quark wird mit vier Eiern, zwei Löffeln Zucker, etwas gehackter Citronenschale oder geriebener Muskatnuß, 250 Gramm Mehl und zwei gehäuften Eßlöffeln geriebener Semmel nebst einem Theelöffel Salz gehörig vermischt, zu ziemlich flachen runden oder länglichen Klößen geformt, in einer fettgebutterten, nicht zu tiefen Pfanne unter öfterem Begießen mit Butter langsam hellbraun gebacken und mit einer Obst-Sauce oder grünem Salat angerichtet.

Quark-Kolatschen. Aus 16 Gramm Preßhefe, 1/8 Liter Milch, etwas Zucker und Mehl quirlt man ein dünnflüssiges Hefenstück zusammen, welches man in einem Töpfchen auf dem Ofen aufgehen läßt; hierauf treibt man 40 Gramm Butter mit drei Eidottern ab, rührt 3/4 Liter feines, erwärmtes Mehl, ein wenig Salz und das aufgegangene Hefenstück hinzu, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, und mischt zuletzt den Schnee der drei Eiweiße darunter, wonach man den Teig zugedeckt zum Aufgehen hinstellt. Nachdem er ordentlich aufgegangen ist, rollt man ihn 1 Centimeter dick aus, sticht mit einem Weinglase runde kleine Kuchen daraus ab, drückt dieselben mit der bemehlten Hand in der Mitte etwas dünner, bestreicht sie mit einer Fülle, die aus 70 Gramm schaumig gerührter Butter, drei Eidottern, zwei Löffeln Zucker, 125 Gramm ausgepreßtem Quark, einigen Löffeln gelesener Sultanrosinen und Corinthen nebst dem Schnee der drei Eiweiße zusammengemischt ist, siebt Zucker darüber, läßt sie auf dem Blech noch ein wenig aufgehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Quark-Kuchen. Nachdem man einen Hefenteig aus 1/2 Kilogramm Mehl, 40 Gramm Hefen, 3/8 Liter lauwarmer Milch, 200 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker und zwei Eidottern nebst einer guten Prise Salz auf gewöhnliche Art bereitet und nach gehörigem Aufgehen ziemlich dünn aufgerollt hat, rührt man, während der mit einem Rand versehene Kuchen auf dem gebutterten Blech nochmals aufgeht, 1 Kilogramm ausgepreßten, frischen Quark mit 1/4 Liter süßem fettem Rahm, in dem man eine Prise besten Safran einmal aufgekocht hat, 200 Gramm Zucker, vier Eiern, der abgeriebenen Schale von einer großen Citrone, 70 Gramm süßen und einigen bitteren geschälten und gestoßenen Mandeln, etwas Salz und 125 Gramm gereinigten Corinthen mit der Reibkeule tüchtig durch einander, streicht die Masse fingerdick auf den Kuchen, überpinselt sie mit zerlassener Butter und bäckt den Kuchen im Backofen bei gemilderter Hitze. — Oder man rührt 250 Gramm Butter mit zwölf Eidottern zu Schaum, fügt 1 Kilogramm ausgepreßten Quark, 160 Gramm Zucker, 200 Gramm gereinigte Corinthen, die feingehackte Schale von einer Citrone, eine Obertasse süßen fetten Rahm, drei Löffel feinen Rum oder Rosenwasser, einen Theelöffel voll gestoßenen Zimmt und 125 Gramm sehr feingehackte süße Mandeln nebst etwas Salz hinzu, streicht diese Mischung auf einen dünn ausgerollten Kuchen von gewöhnlichem oder mürbem Hefenteig (s. d.) oder auch von Blätterteig, schlägt rundherum einen breiten Rand von dem Teig über, bäckt den Kuchen langsam und bestreut ihn mit Zucker.

Quark-Kuchen, englischer. In einem Marmormörser oder einer Reibschale schlägt man 750 Gramm ausgepreßten Quark mit 350 Gramm frischer Butter, bis das Ganze wie Butter aussieht, fügt 125 Gramm mit Orangenblüthenwasser gestoßene Mandeln, 375 Gramm Zucker, acht Eidotter, etwas Rahm und den Schnee von vier Eiweißen hinzu, rührt die Masse eine Viertelstunde durch einander, streicht sie in eine mit Blätterteig ausgelegte Form und bäckt den Kuchen bei ziemlicher Hitze.

Quark-Kuchen von Mürbteig. 1/2 Kilogramm feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und mit 1 1/2 Kilogramm frischer, harter, ausgewaschener, in kleine Stückchen zerpflückter Butter vermengt, worauf man in die Mitte desselben eine Vertiefung macht, in die man vier zerquirlte Eidotter, vier Eßlöffel Weißwein, vier Eßlöffel Zucker und eine gute Prise Salz thut, was man erst mit dem Löffel oder einem Messer, dann mit den Händen leicht und rasch zu einem Teige zusammenwirkt und auf

einem mit Mehl bestreuten Bret zu einem runden oder viereckigen Kuchen aufrollt, den man mit einem Rand versieht und auf ein mit Mehl bestäubtes Blech schiebt. Inzwischen vermischt man 1/2 Kilogramm ausgepreßten Quark mit vier ganzen Eiern, 90 Gramm zerlassener Butter, 125 Gramm Zucker, einem gehäuften Theelöffel Zimmt, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 125 Gramm Corinthen, einem Eßlöffel feinem Mehl und 1/4 Liter fettem saurem Rahm, streicht die Masse auf den Kuchen, überpinselt sie mit zerlassener Butter und bäckt den Kuchen bei guter Hitze. Zu einem mäßig großen Kuchen, dem man auch die Form einer Torte geben kann, bedarf man der Hälfte dieser Bestandtheile.

Quark-Kuchen, süddeutscher. Man setzt 1 1/2 Liter gute Milch mit zehn Eidottern und dem Saft einer Citrone auf gelindes Feuer, läßt die Milch unter fortwährendem Umrühren gerinnen und bindet den so entstandenen Quark in ein Tuch, welches man aufhängt, damit die Molken ablaufen können. Indessen rührt man 375 Gramm Butter mit sechs Eiern schaumig, mischt den Quark, 200 Gramm Zucker, etwas Salz, 1/4 Liter Rahm, 90 Gramm große Rosinen und 90 Gramm Corinthen hinzu, belegt ein Kuchenblech mit Butterteig, füllt die Quarkmasse darauf, streicht sie glatt, bestreut sie mit Zucker und länglich geschnittenen Mandeln und bäckt den Kuchen bei ziemlicher Hitze.

Quark-Küchel, ausgebackene. 1 1/2 Liter frischer Quark wird gut ausgepreßt, mit sechs Eidottern und zwei ganzen Eiern, drei Eßlöffeln guter Bierhefe, ebensoviel lauem süßem Rahm, etwas Salz und etwa 200—250 Gramm feinem Mehl zu einem festen Teig angerührt, den man zudeckt und gehörig aufgehen läßt. Dann nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, formt ihn zu kleinen dicken länglichen Kuchen in der Größe eines Hühnereies, macht in jeden Kuchen mit dem Messer einen leichten Einschnitt, läßt sie noch ein Weilchen gehen und bäckt sie ganz langsam in heißem Schmalz, entfettet sie auf einem mit Fließpapier belegten Durchschlag und giebt sie mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch.

Quark-Mehlspeise. 200 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben, nach und nach mit zehn Eidottern, 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, vier Löffeln geriebenem Mundbrod, 250 Gramm ausgepreßtem Quark, 70 Gramm zerbröckelten bitteren Makronen, 100 Gramm gereinigten Corinthen, einer Prise Salz und dem Schnee der Eiweiße vermischt und in einer Schüssel mit aufgesetztem Teigrand oder in einer butterbestrichenen Form 1 1/4 Stunden bei mäßiger Hitze gebacken. — Oder man schneidet 250 Gramm abgerindetes Mundbrod in dünne Scheiben, gießt 1/2 Liter heißen Rahm darüber, läßt die Scheiben eine Viertelstunde weichen, drückt sie aus und brennt sie mit 90 Gramm Butter über mäßigem Feuer zu einem trockenen Teige ab, den man nach dem Auskühlen mit sechs Eidottern, 375 Gramm ausgepreßtem, durchgestrichenem Quark, 1/8 Liter Rahm, drei Eßlöffeln geriebener Semmel, 100 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einem Eßlöffel Zimmt, 70 Gramm süßen nebst etlichen bittenen feingehackten Mandeln und 100 Gramm Corinthen nebst dem Schnee der Eiweiße vermischt und in einer gebutterten Form 1 1/2 Stunden bäckt.

Quark-Nudeln. Man zerreibt 375 Gramm frischen, ausgepreßten Quark in einem gut gewärmten Napf mit drei Eßlöffeln süßem Rahm, thut 90 Gramm erweichte frische Butter, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone, vier Eidotter, zwei Eßlöffel gestoßene Mandeln, etwas Salz, Zimmt, 375 Gramm erwärmtes Mehl, 70 Gramm gereinigte Corinthen und 30 Gramm aufgelöste Preßhefe nach und nach hinzu, vermischt Alles unter starkem, anhaltendem Rühren zu einem glatten Teig, bestreut ihn mit Mehl und läßt ihn in einer lauwarmen Ofenröhre eine halbe Stunde gehörig aufgehen. Hierauf macht man in einem tiefen breiten Casserol Schmalz kochend heiß, legt mit einem Löffel abgestochene Nudeln aus dem Teig neben einander hinein, bäckt sie auf beiden Seiten hellbraun, entfettet sie auf Löschpapier, bestreut sie mit Zucker und servirt sie mit Obst-Sauce oder Compot. — Oder man zerquirlt in 1/4 Liter lauwarmer Milch 16 Gramm Zucker, 16 Gramm Butter, eine Prise Salz, ein ganzes Ei und zwei Dotter nebst 16 Gramm aufgelösten Hefen, vermischt dies mit 1/2 Liter ausgepreßtem, durchgestrichenem Quark und 3/4 Liter Mehl zu einem weichen Teig, schlägt ihn gehörig mit dem Rührlöffel, läßt ihn aufgehen, sticht Nudeln von beliebiger Größe davon ab, die man nochmals etwas aufgehen läßt, und bäckt sie entweder in heißem Schmalz oder legt sie neben einander nicht zu dicht in ein Casserol, worin man 1/8 Liter Milch mit 60 Gramm Butter und einem Löffel Zucker zum Kochen gebracht hat, bestreicht sie oben darauf mit Butter, deckt sie gut zu und bäckt sie wie die Dampfnudeln auf schwachem Holzkohlenfeuer unter einem ebenfalls mit glühenden Kohlen belegten Deckel schön braun, um sie mit einer Rahm-Sauce aufzugeben.

Quark-Strietzel. Ein Liter frischer Quark wird gut ausgepreßt, mit der Reibkeule zerrieben, mit drei Eidottern, etwas Salz und so viel feinem Mehl vermischt, daß man einen festen Teig erhält; aus diesem formt man fingerlange, schmale Strietzel, die man in siedend heißem Schmalz unter beständigem Schütteln des Casserols bäckt. Sobald sie braun zu werden beginnen, springen sie auf und werden ringsherum kraus; man entfettet sie auf Brodschnitten oder Fließpapier, bestreut sie mit Zucker und giebt sie warm mit Compot, Obst- oder Milch-Sauce zu Tisch.

Quark-Strudel. 250 Gramm Mehl, zwei Eier und ein Eiweiß, ein Löffel zerlassener Butter, etwas Salz und ein wenig lauwarmes Wasser werden zu einem festen Teig angemacht, den man mit den Händen gut durchwirkt, in ein Tuch einschlägt, mit einer gewärmten Schüssel bedeckt und eine halbe Stunde ruhen läßt, worauf man ihn erst mit dem Nudelholz aufrollt, dann auf einem mit Mehl bestäubten, über einen Tisch gebreiteten Tuch mit den in Mehl getauchten Händen so fein als nur irgend möglich auszieht, ohne daß er zerreißen darf. Man überpinselt ihn nun mit lauer zerlassener Butter und überstreicht ihn mit einer Fülle, die man aus 250 Gramm ausgepreßtem, glatt gerührtem Quark, zwei Eiern, zwei Dottern, 90 Gramm zerlassener Butter, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, 90 Gramm Zucker, 16 Gramm gestoßenen Mandeln, etwas Zimmt und 125 Gramm gereinigten Corinthen zu einem geschmeidigen Brei zusammengemischt hat. Hierauf rollt man den Strudel behutsam wurstartig zusammen, legt ihn schneckenförmig in eine fett gebutterte blecherne oder irdene Form, bestreicht ihn oben darauf mit Butter oder fettem Rahm und bäckt ihn auf dem Dreifuß bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde. — Anstatt der süßen Quarkfülle kann man auch eine etwas pikante bereiten, indem man 30 Gramm Butter zerläßt, etwas gehackte Petersilie darin weichschwitzt und einige Löffel geriebene Semmel röstet, dies mit 200 Gramm trockenem, durch ein Sieb gestrichenem Quark, etwas Salz, 20 Gramm schaumig gerührter Butter, zwei Eiern und 1/4 Liter saurem Rahm vermischt und auf den Strudelteig streicht, den man ganz wie oben beschrieben zusammenrollt und bäckt.

Quark-Strudel aus Hefenteig. Aus 1 Liter Mehl, drei Eiern, 20 Gramm Hefe, 30 Gramm zerlassener Butter, 3/8 Liter lauwarmer Milch und ein wenig Salz bereitet man einen ziemlich festen Hefenteig, läßt ihn ordentlich aufgehen, rollt ihn möglichst dünn aus, überpinselt ihn erst mit zerlassener Butter und bestreicht ihn dann mit einer süßen, mit Mandeln und Corinthen vermengten Quarkfülle, rollt ihn zusammen, legt ihn schneckenförmig gedreht auf ein gebuttertes Blech, läßt ihn nochmals aufgehen, überstreicht ihn mit Butter und bäckt ihn schön hellbraun, worauf man ihn mit Zucker bestreut anrichtet.

Quark-Strudel mit Parmesankäse. Man rührt 125 Gramm Butter schaumig, mischt nach und nach ein ganzes Ei, vier Dotter, 250 Gramm ausgepreßten Quark, 125 Gramm geriebenen Parmesankäse und eine Prise Salz hinzu, bestreicht einen gewöhnlichen, dünn ausgezogenen Strudelteig erst mit geschlagenem Ei, dann mit obiger Mischung, rollt den Strudel zusammen, drückt ihn an den Enden fest über einander, legt ihn in ein Casserol mit siedendem, schwach gesalzenem Wasser, läßt ihn darin eine halbe Stunde kochen und auf einem Sieb gehörig ablaufen, legt ihn auf eine mit Butter bestrichene, flache Schüssel, überpinselt ihn mit Butter, bestreut ihn mit Parmesankäse, bäckt ihn bei guter Oberhitze hellbraun und giebt ihn auf.

Quark-Tascherl, österreichische. In etwas Butter röstet man ein wenig geriebene Semmel, schwitzt einen Eßlöffel gehackte Petersilie durch und vermischt dies mit 125 Gramm durchgestrichenen Quark, zwei Eidottern, ein bis zwei Löffeln saurem Rahm und einer kleinen Prise Salz. Dann treibt man einen festen Nudelteig ziemlich dünn aus, zerschneidet ihn in handbreite Streifen, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, setzt reihenweise kleine Häufchen von der Mischung darauf, schlägt die eine Hälfte des Teigstreifens darüber, drückt die Ränder gut zusammen, schneidet mit dem Kuchenrädchen halbrunde Stücke davon aus, kocht sie in siedendem Salzwasser einige Minuten auf, bestreut sie mit geriebener Semmel und übergießt sie mit hellbrauner Butter.

Quas, s. Kwas.

Quatre mendiants. Mit diesem Namen bezeichnet man die zum Dessert dienenden, namentlich in Frankreich meist auf einer Schale servirten trockenen Früchte: Knackmandeln, Haselnüsse, Traubenrosinen und Feigen. Die Benennung „Vier Bettler" kommt daher, weil diese Früchte den Durst anregen, gleichsam um Wein betteln.

Queen Cakes, englische. 250 Gramm Butter werden zu Schaum geschlagen, nach und nach mit 250 Gramm Zucker, 1/2 Kilogramm feinem, gesiebtem Mehl, der abgeriebenen Schale von einer kleinen Citrone und 250 Gramm gereinigten Corinthen vermischt, worauf man drei Eidotter und den Schnee der drei Eiweiße nebst einem Theelöffel Natron, in ein wenig heißer Milch aufgelöst, unter den Teig rührt, diesen in herzförmige, gebutterte Blechformen füllt, die nur halb voll gemacht werden dürfen, und bei rascher Hitze etwa 20 Minuten bäckt. — Auf noch feinere Art stellt man diese Kuchen her, indem man 1/2 Kilogramm frische Butter auswäscht, mit drei bis vier Eßlöffeln Rosenwasser schaumig rührt, zunächst mit dem festen Schnee von acht Eiweißen, dann den zerquirlten Dottern, einem löffelweise hinzugefügten 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 1/2 Kilogramm gereinigten Corinthen, 1/2 Kilogramm gesiebtem Zucker, etwas gestoßenem Zimmt und Macis vermischt und die Masse in den gut gebutterten Formen 15—20 Minuten bei guter Hitze bäckt.

Quenelles. Kleine, gewöhnlich mandelförmige Klößchen aus feiner Kalbfleisch-, Geflügel- oder Fisch-Farce, welche man mit zwei in

siedendes Wasser eingetauchten Kaffeelöffeln formt und in kochender Fleischbrühe oder siedendem Salzwasser garkocht, um sie dann in Bouillon-Suppen oder Ragouts einzulegen.

Quirl-Kuchen. Man quirlt 1/2 Liter dicken süßen oder sauren Rahm mit zwölf Eiern und 250 Gramm gestoßenem Zucker zu einer dickschaumigen Masse, fügt 40 Gramm aufgelöste Hefe, 8 Gramm gestoßenen Zimmt, einen Theelöffel Salz und 1/2 Kilogramm feines, etwas erwärmtes Mehl hinzu, verrührt Alles sehr gut, füllt den Teig in eine fett gebutterte Napfkuchenform, läßt sie aufgehen und bäckt den Kuchen bei guter Hitze braun, um ihn dann mit Butter zu bestreichen, mit Zucker und Zimmt zu bestreuen und nach dem Erkalten zum Kaffee zu reichen.

Quitte, franz. coing, engl. quince. Die Frucht des ursprünglich in Kleinasien, der Levante und Griechenland heimischen, baumartigen Quittenstrauches, lat. Pyrus Cydonia oder Cydonia vulgaris, welcher auch bei uns in geeigneter, sonniger und geschützter Lage gedeiht; er wird 3—4 1/2 Meter hoch, hat ovale, ganzrandige, auf der Unterseite filzig behaarte Blätter, weiße Blüthen und trägt im Herbst große, goldgelbe Früchte, welche ihres starken, eigenthümlichen und sehr angenehmen Geruchs wegen sehr beliebt sind, frisch jedoch nicht genossen werden können, da das Fleisch zu hart und herb ist, wogegen sie sich ganz vorzüglich zum Einmachen und zur Verwendung bei allerhand Mehlspeisen, Backwerk u. dergl. eignen; auch einen trefflichen Obstwein und einen recht aromatischen Liqueur bereitet man daraus. Die Quittenkerne benützt man wegen ihres reichen Schleimgehalts in der Arzneikunde, z. B. bei Augenkrankheiten, außerdem wird der Quittenschleim auch häufig als Heilmittel für Brandwunden und zum Glätten der Haare angewendet. Man unterscheidet bei den Quitten vorzugsweise zwei Sorten: die Apfelquitten von kleinerer, mehr rundlicher, apfelförmiger Gestalt, und die Birnquitten mit größeren, birnenförmigen Früchten, die eine starke, wollige Schale besitzen; letztere werden für die besseren gehalten und deshalb mehr angepflanzt. Die schätzbarste, reichsttragende Quittenart ist die portugiesische Birnquitte, deren Fleisch zarter und saftreicher ist als das aller übrigen Quittensorten, weshalb sie auch ganz besonders beliebt zur Herstellung von Gelée, Marmelade u. dergl. ist.

Quitten-Auflauf. Ungefähr zwölf schöne Quitten werden mit einem Tuche abgerieben, von Blüthe und Stiel befreit, in Wasser weichgekocht, abgeschält und durch ein Sieb gestrichen, worauf man das Mus mit dem steifen Schnee von acht bis zehn Eiweißen, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 250 Gramm gestoßenem Zucker vermischt und in einer Form oder auf einer Schüssel aufgeschichtet und glattgestrichen eine halbe Stunde bei gelinder Hitze bäckt. — Oder man siedet vier bis fünf große Quitten in Wasser mit etwas Zucker weich, treibt die Früchte durch ein Sieb, weicht vier von der Rinde befreite Mundbrödchen in dem Wasser, worin die Quitten gekocht worden, ein, drückt sie später aus, reibt 250 Gramm frische, ausgewaschene Butter zu Schaum, mischt die eingeweichten Mundbrode, das durchgestrichene Quittenmark, 125 Gramm Zucker, 70 Gramm gestoßene Mandeln und den Schnee von acht Eiweißen hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form, siebt Zucker darüber, bäckt den Auflauf bei gelinder Hitze drei Viertelstunden und giebt ihn sofort zu Tisch.

Quitten lange aufzubewahren. Man reibt einige recht reife, kleinere Quitten mit einem Tuche ab, schneidet sie in Viertel, beseitigt die Kerne, setzt sie in einem Casserol mit kaltem Wasser zu und siedet sie darin völlig weich, so daß das Wasser den Geschmack und das Arom der Früchte angenommen hat. Nun legt man eine Anzahl großer, schöner, sauber abgeputzter Quitten, die zur Aufbewahrung bestimmt sind, in dieses Wasser, läßt sie einigemal darin aufwallen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in einen Steintopf, gießt das Wasser durch ein Haarsieb darüber und läßt den Topf so an einem kühlen, luftigen Ort stehen. Es bildet sich dann eine dicke Haut darüber, die man sorgfältig in die Höhe hebt, wenn man einige der Früchte herausnehmen will, und danach ebenso behutsam wieder darüberdeckt.

Quitten-Bonbons. 1/2 Kilogramm Zucker wird in Wasser getaucht und bis zur Perle gekocht, wobei man ihn mit einigen Tropfen Cochenilletinctur roth färbt; hierauf schüttet man acht Eßlöffel voll Quittensaft hinein, verrührt sie gut mit dem Zucker, bringt diesen aufs Neue zum Kochen und siedet ihn bis zum Bruch. Um zu sehen, ob er lange genug gekocht hat, taucht man den Finger in kaltes Wasser, fährt damit rasch in den Zucker und dann wieder ins Wasser, wodurch die Masse wie ein Fingerhut am Finger klebt; man beißt nun darauf und wenn der Zucker von den Zähnen abspringt, ohne im Mindesten daran hängen zu bleiben, so ist der richtige Grad erreicht und man schüttet den Zucker auf eine zuvor mit Mandelöl abgeriebene Marmorplatte, schneidet ihn nach dem Erstarren noch warm mit einem langen Messer in beliebig große Stücke und bewahrt die Bonbons in Papier gewickelt auf.

Quitten-Brod. Recht reife, mit einem Tuch abgeriebene Quitten werden mit der Schale in Wasser weichgekocht, dann geschält, in Stücke zertheilt, von den Kerngehäusen befreit und durch ein Haarsieb gestrichen; auf 1/2 Kilogramm Quittenmark nimmt man die gleiche Menge Hutzucker, läutert ihn mit ein wenig Wasser unter fleißigem Abschäumen zu einem dicken Syrup, fügt das Quittenmus nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und einer Prise gestoßenem Zimmt hinzu, kocht Alles unter fortdauerndem Umrühren zu einer ganz steifen Marmelade ein, füllt dieselbe in Papierkapseln und trocknet sie in einem abgekühlten Ofen. Will man das Quittenbrod aus den Kapseln nehmen, so muß man zuvor das Papier mit einem nassen Schwamme von außen anfeuchten. Statt der Cochenilletinctur kann man zum Färben des Zuckers auch ein wenig Himbeer- oder Berberitzen-Saft verwenden und die Marmelade ebensowohl in Blechformen schütten, um sie dann wieder herauszunehmen und auf Papierbogen vollends im lauwarmen Ofen abzutrocknen und als Dessert zu reichen.

Quitten-Compot. Die nöthige Menge schöner Birnquitten wird dünn geschält, in Viertel geschnitten und von den Kerngehäusen befreit; dann legt man die Kerngehäuse zu den Quittenspalten in ein Casserol, gießt Wasser darüber, fügt reichlichen Zucker und ein wenig Citronenschale und ganzen Zimmt bei und siedet die Früchte langsam weich; schließlich gießt man ein Glas guten Weißwein an, nimmt die Quitten heraus, ordnet sie auf einer Schale, kocht den Saft noch etwas dicklich ein und seiht ihn darüber.

Quitten-Confect oder **Persikati.** Man siedet eine Anzahl schöner reifer Quitten in Zuckerwasser weich, schlägt sie durch ein Sieb und röstet das Mark mit der gleichen Menge seines Gewichts Zucker, den man zuvor zu Syrup läutert, unter beständigem Umrühren zu einer sehr festen Marmelade ab, die man zum Auskühlen in eine Schüssel schüttet. Am folgenden Tage formt man daraus Kugeln von der Größe einer welschen Nuß, setzt sie auf ein mit Zucker bestreutes Papier, drückt sie ganz flach, trocknet sie an der Sonne, rollt sie täglich mit einem Nudelholz noch etwas dünner aus, wobei man sie mit Zucker besiebt, bis sie so dünn wie Oblaten werden; schließlich bestreut man sie nochmals mit Zucker und hebt das Confect in einer mit Papier ausgelegten Schachtel auf.

Quitten-Crême. Nachdem man 1—1 1/2 Kilogramm schöne Quitten geschält hat, legt man sie sofort in kaltes Wasser; sind sämmtliche Früchte abgeschält, so nimmt man sie aus dem Wasser, thut sie in ein glasirtes, irdenes Casserol, gießt so viel Wasser darauf, daß sie eben davon bedeckt sind, läßt sie fest zugedeckt weichdünsten und schüttet sie in eine Terrine. Am folgenden Tage seiht man den Saft durch einen Geléebeutel, fügt zu jedem 1/2 Liter davon 45 Gramm Hausenblase oder Gelatine und 275 Gramm Zucker, läßt Alles leise kochen, bis die Hausenblase oder Gelatine völlig aufgelöst ist, und nimmt allen aufsteigenden Schaum sorgsam ab. Nun seiht man das Gelée nochmals durch, verrührt es allmählich mit 1/4 Liter fettem süßem Rahm und setzt das Umrühren fort, bis die Masse kalt geworden ist. Man gießt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt sie auf Eis starr werden und stürzt sie dann auf eine Schale.

Quitten einzumachen, im Dampf oder Dunst. Recht schöne, frischgepflückte Birnquitten werden geschält, in vier bis sechs Theile zerschnitten, vom Kernhaus befreit und zuerst in kaltes, hierauf in siedendes Wasser geworfen, in welchem man sie nach und nach, nicht zu viele auf einmal, weichkocht, um sie dann mit dem Schaumlöffel herauszunehmen und auf einem Siebe abtropfen zu lassen. Nun siedet man auf jedes 1/2 Kilogramm Quitten 375 Gramm Zucker bis zum Faden, legt die Früchte in weithalsige Glasflaschen, gießt den ausgekühlten Zuckersyrup darüber, bindet erst ein Stück feine alte Leinwand, dann naßgemachtes, doppelt zusammengelegtes Pergamentpapier fest darauf, umwickelt die Gläser mit Heu, stellt sie in ein weites Casserol mit kaltem Wasser, bringt letzteres zum Kochen und läßt die Früchte eine Viertelstunde darin kochen, worauf man das Casserol vom Feuer nimmt und bis zum nächsten Tage unberührt stehen läßt; dann erst nimmt man die Büchsen heraus, wischt sie ab und bewahrt sie auf.

Quitten einzumachen, auf englische Art. Schöne Quitten, die noch nicht ihre völlige Reife erlangt haben, werden 24 Stunden in eine ziemlich starke Salzlake gelegt, herausgenommen, in einen Steintopf geschichtet und mit siedendem Essig, der mit Salz, Muskatblüthe, Gewürznelken und Lorbeerblättern gekocht ist, übergossen; nachdem der Essig ausgekühlt ist, wird der Topf zugebunden und die Quitten sind nach 6—8 Wochen zum Gebrauch fertig. — Eine andere Methode ist folgende: Zehn bis zwölf Quitten werden in dünne Scheiben geschnitten und in 1 Liter Wasser mit einem Eßlöffel Salz und einem Eßlöffel Honig gekocht, bis das Wasser stark nach den Früchten schmeckt; dann gießt man noch 1 Liter weißen Weinessig an, siedet die Früchte vollends weich, thut sie in einen Steintopf und gießt die Flüssigkeit ausgekühlt darüber.

Quitten einzumachen, in Essig. Man schält gute, tadellose Birnquitten, zerschneidet sie in 6—8 Theile, beseitigt die Kerngehäuse und legt sie gleich in kaltes Wasser, bis alle Früchte geschält und zerschnitten sind; dann läßt man sie halb in Wasser, halb Essig einigemal aufkochen, kühlt sie in frischem Wasser ab und legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Auf 1 1/2 Kilogramm der Früchte kocht man 3/4 Liter feinen, nicht zu scharfen Essig mit 750 Gramm Zucker, 16 Gramm Zimmt und 8 Gramm Nelken, nimmt den Schaum gut ab, legt die Quittenspalten in einen Steintopf und übergießt sie mit dem siedenden, durchgeseihten

Essig, läßt sie über Nacht gut zugedeckt an einem kühlen Ort stehen, kocht am folgenden Tage den abgegossenen Essig abermals auf, schüttet ihn auf die Quitten, wiederholt dieses noch zweimal an den nächsten Tagen und bewahrt die Früchte schließlich, nach dem Erkalten, in einem mit Blase überbundenen Topf auf.

Quitten einzumachen, in Franzbranntwein. Schöne reife Birnquitten werden geschält, in acht Theile zerschnitten, vom Kernhaus befreit und in kaltes Wasser geworfen; inzwischen bringt man Wasser zum Kochen, siedet die Früchte darin so weich, daß sie sich eben durchstechen lassen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, tropft sie auf einem Sieb ab und wägt sie. Zu jedem 1/2 Kilogramm Quitten läutert man 300 Gramm Zucker mit 1/8 Liter von dem Quittenwasser und einigen Stückchen Citronenschale, läßt die Früchte einmal darin aufwallen, nimmt sie heraus, legt sie in eine Terrine und gießt den Syrup heiß darüber; am folgenden Tage siedet man den Zucker noch etwas dicker ein und schüttet ihn wiederum heiß über die Früchte. Am dritten Tage läßt man diese auf einem Siebe ablaufen, legt sie in die Gläser, kocht den Zucker zu dickem Syrup, vermischt ihn nach dem Auskühlen mit der gleichen Menge, nach Belieben auch etwas mehr feinem Franzbranntwein, seiht ihn durch ein Tuch und gießt ihn über die Quitten, die man mit Blase überbindet und aufbewahrt.

Quitten ganz einzumachen. Eine Anzahl reifer Quitten werden geschält, worauf man mit einem Apfelbohrer das Kernhaus herausstiecht, die Früchte in siedendes Wasser wirft und weichkocht, ohne daß sie zerfallen dürfen. Man läßt sie nun abtropfen und auskühlen und kocht in dem Wasser auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte das gleiche Gewicht Zucker, schäumt gut ab und gießt den Syrup über die Früchte, die man zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen läßt. Hierauf fügt man zu dem Syrup etwa 250 Gramm Apfel-Gelée, löst es darin auf, legt die Quitten hinein, läßt sie darin kochen, bis sie durchsichtig aussehen, hebt sie heraus, ordnet sie in die Gläser und schüttet den eingedickten Syrup ausgekühlt darüber, wonach man die Gläser überbindet und aufbewahrt.

Quitten einzumachen, in Zucker. Große reife Birnenquitten werden mit einem Tuch abgerieben, geschält, in Viertel zerschnitten und vom Kernhaus befreit, worauf man die Quittenstücke, Schalen und Kerngehäuse in reichlichem Wasser beinahe weichkochen läßt, die Früchte herausnimmt und zum Abtropfen auf ein Sieb legt, die Schalen und Kerne jedoch noch eine Stunde länger in dem Wasser kocht. Nachdem man dieses Wasser durchgeseiht hat, wägt man die Quitten, nimmt auf jedes 1/2 Kilogramm derselben die gleiche Menge Hutzucker, läutert ihn in dem Quittenwasser, schöpft den Schaum sorgsam ab, läßt die Quittenstücke noch einigemal darin aufkochen, bis sie genügend weich sind, und legt sie dann, nach Belieben mit dazwischengestreutem zerbrochenem Zimmt und kleinen Stückchen eingemachtem Ingwer, in die Glasbüchsen. Den Syrup dickt man noch ein wenig ein, füllt ihn nicht zu heiß über die Früchte, welche er völlig bedecken muß, gießt ihn nach zwei Tagen wieder ab, um ihn nochmals aufzusieden, schüttet ihn nach dem Auskühlen über die Quitten, bedeckt sie mit einem in Rum getauchten Papier und überbindet die Büchsen mit Blase. — Oder man schält und zertheilt die Quitten, entfernt die Kerngehäuse, wägt ebensoviel Zucker ab, als man Früchte hat, läutert denselben, schäumt ihn ab, siedet die Quitten langsam darin weich und legt auf je 1—1 1/2 Kilogramm Früchte eine kleine, in dünne Scheibchen zerschnittene, von allen Kernen gesäuberte Citrone mit hinzu, sobald die Quitten sich roth zu färben beginnen. Man kocht sie völlig roth, nimmt sie heraus, siedet den Syrup geléeartig ein und gießt ihn über die in die Gläser eingelegten, mit einigen Citronenscheiben vermischten Früchte. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Schöne Quitten werden geschält, zerschnitten, vom Kernhaus befreit, in siedendem Wasser blanchirt, abgetropft und in einer Terrine mit dünnem, heißem Zucker-Syrup übergossen. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter fleißigem Abschäumen zum Breitlauf, läßt die Früchte einige Minuten darin aufwallen, schüttet sie in die Terrine, deckt diese zu und läßt sie wieder über Nacht stehen. Dasselbe Verfahren wiederholt man vier Tage nach einander, wobei man jedesmal noch etwas geläuterten Zucker hinzufügt und den Syrup sehr rein abschäumt; am fünften Tage tropft man die Quittenstücke auf einem Durchschlag ab, siedet den Syrup zur großen Perle ein, läßt die Früchte nochmals darin aufkochen, füllt sie halb ausgekühlt in die Gläser und gießt den Saft darüber, worauf man nach dem völligen Erkalten ein in Rum getauchtes Papier darüber deckt und die Büchsen zubindet.

Quitten-Eis. Geschälte, recht reife Quitten werden mit Wasser und einigen Stückchen Zimmt weichgekocht, zerdrückt, durch ein Haarsieb gerieben, mit geläutertem Zucker vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt.

Quitten-Gelée. Völlig reife, ganz gelbe, aber fehlerlose Quitten, gleichviel ob Apfel- oder Birnquitten, auch ob die Früchte groß oder klein sind, werden mit einem weichen Tuch abgerieben, von Stiel und Blüthe gesäubert, aber nicht geschält, in vier Theile zerschnitten und in einem irdenen glasirten Casserol, mit so viel Wasser übergossen, daß sie eben davon bedeckt sind, langsam weichgedünstet; man preßt hierauf den Saft gut aus, filtrirt ihn, bis er ganz klar ist, nimmt auf jedes 1/2 Kilogramm Saft ebensoviel Hutzucker, läutert denselben, schäumt ihn gehörig ab, gießt den Quittensaft hinzu und läßt Beides zusammen rasch unter öfterem Umrühren kochen, bis an dem herausgezogenen Löffel der Saft in einer großen Perle abtropft, oder bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen rasch erstarrt. Nach kurzem Auskühlen füllt man das Gelée in kleine Gläser, die man gut zugebunden aufbewahrt. — Oder man schneidet etwa zwei Dutzend Quitten in kleine Stücke, thut sie in ein glasirtes, sehr sauberes irdenes Gefäß, übergießt sie mit knapp 2 Liter kaltem Wasser, läßt sie langsam kochen, bis die Früchte zu Brei geworden sind, rührt dieselben gut um und siedet die Masse fest zugedeckt noch um ein Drittheil ein. Dann preßt man den Saft aus, filtrirt ihn durch einen Geléebeutel, fügt zu jedem 1/2 Liter desselben 1/2 Kilogramm in Stücke geschlagenen Zucker und kocht Beides, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen zu Gelée erstarrt. Bisweilen thut man gegen Ende der Kochzeit noch etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale als Würze hinzu.

Quitten-Gelée roh herzustellen. Nachdem man die Früchte nach einer der eben gemachten Angaben mit wenig Wasser weichgekocht, ausgepreßt und den Saft filtrirt hat, nimmt man auf jedes 1/2 Kilogramm dieses Saftes 750 Gramm gestoßenen und gesiebten Zucker, schlägt Beides mit einer Drahtruthe drei Viertelstunden lang recht gleichmäßig nach einer Richtung, so daß kleine Blasen entstehen, und füllt den Saft in Gläser, wo er nach Verlauf von einigen Tagen zu Gelée erstarrt.

Quitten-Hohlhippen. Etwa zwölf schöne große Quitten werden mit einem Tuch abgerieben, in Hälften oder Viertel zertheilt und in Wasser weichgekocht; dann schabt man sie aus der Schale, reibt sie durch ein feines Sieb, wägt das Mark und verrührt es mit dem gleichen Gewicht vom feinsten durchgesiebten Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und ein wenig Citronensaft, mischt Alles sehr gut durch einander, reibt flache Zinn- oder Porzellanteller mit etwas Mandelöl ab und bestreicht sie mit einer möglichst dünnen Schicht von dem Quittenmark. Dann setzt man die Teller auf einen mäßig warmen Ofen, läßt den Quittenteig so trocken werden, daß man ihn von den Tellern ablösen kann, wickelt sie über glatte, runde Hölzer, z. B. Kochlöffelstiele, befestigt die Enden mit ein wenig Eiweiß und trocknet sie vollends am Ofen.

Quitten-Käse. Eine beliebige Menge recht reifer und großer Quitten werden abgewischt, von Stiel und Blüthe befreit und ganz oder in Hälften zertheilt in Wasser gehörig weichgekocht; hierauf reibt man sie durch ein Haarsieb, thut das Mark in eine große Schüssel oder einen Napf, fügt auf jedes 1/2 Kilogramm desselben die gleiche Menge gestoßenen und gesiebten Zucker nebst dem Saft einer Citrone hinzu (noch schmackhafter wird der Quittenkäse, wenn man gleich beim Kochen der Früchte den vierten Theil schöne Aepfel daruntermischt), verrührt Alles sehr gut mit einer Reibekeule und röstet die Masse unter beständigem Umrühren in einer Messingpfanne über gelindem Feuer, bis sie sich vom Löffel ablöst, wobei man gut Acht geben muß, daß sie nicht verbrennt. Dann gießt man sie in Suppenteller oder Untertassen, die man zuvor mit Wasser angefeuchtet hat, läßt die Käse auskühlen, stürzt sie auf weiße Papierbogen und trocknet sie noch ein wenig in einer beinahe ausgekühlten Ofenröhre, um sie später in Papier gewickelt in Schachteln aufzubewahren.

Quitten-Koch, Wiener. Man rührt 125 Gramm Zucker mit sechs bis acht Eidottern zu Schaum, thut acht Eßlöffel voll gebratene, durch ein Sieb geriebene Quitten, zwei geriebene Mundbrödchen, den Saft und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und den Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt den Koch in einer gebutterten Form bei mäßiger Hitze.

Quitten-Kuchen, Schweizer. Vier große, recht reife Birnquitten werden geschält, in Wasser weichgekocht, vom Kernhaus befreit, in dünne Scheibchen geschnitten und in 250 Gramm geläutertem Zucker nochmals aufgekocht, wonach man sie vom Feuer nimmt, mit dem Syrup tüchtig zu Mus verrührt, mit vier Eiern, 125 Gramm geschälten, feingestoßenen Mandeln und 90 Gramm gesiebtem Zucker eine Viertelstunde nach einer Seite hin rührt und diese Mischung auf ein mit Butter- oder Mürbteig belegtes Kuchenblech füllt, mit einem Teiggitter überzieht und den Kuchen bei mäßig starker Hitze bäckt. — Oder man siedet die Früchte in Wasser weich, schält sie, schabt das Mark heraus, streicht es durch ein Haarsieb, verrührt 250 Gramm davon mit 200 Gramm feingesiebtem Zucker, sechs Eidottern und dem Schnee der sechs Eiweiße, belegt ein Kuchenblech mit mürbem Hefenteig, Blätter- oder Mürbteig, streut gestoßene Makronen darauf, streicht die Fülle darüber, und bäckt den Kuchen bei gelinder Hitze.

Quitten-Küchel. Frische Quitten werden in einem gelindwarmen Ofen gebraten und durch ein Sieb gestrichen; zu 250 Gramm von diesem Mark nimmt man 250 Gramm feingestoßenen Zucker und den steifen Schnee von einem Eiweiß, rührt Alles in einer Schüssel beinahe eine Stunde lang nach einer Seite hin, bis die Masse recht weiß und fest ist, setzt wallnußgroße Häufchen davon auf Oblaten, bäckt sie ganz langsam bei gelinder Wärme und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf. — Oder man schält ein halbes Dutzend schöne, reife Quitten, zertheilt sie, beseitigt die Kerngehäuse und kocht die Früchte in 1/2 Liter Quitten-Syrup und ebensoviel Himbeer-Syrup.

zu einem dicken Brei, streicht diesen durch ein grobes Sieb, vermischt ihn mit drei Eßlöffeln gestoßenem Zucker und röstet ihn auf gelindem Feuer unter beständigem Umrühren ab, bis er sich vom Löffel ablöst. Nun formt man kleine Kuchen von beliebiger Größe daraus und läßt sie auf einem Blech im ausgekühlten Ofen vollends trocknen.

Quitten-Leckerli, s. Leckerli, Quitten-.

Quitten-Liqueur. Eine Anzahl recht reifer schöner Quitten werden geschält, auf dem Reibeisen gerieben und über Nacht in den Keller gestellt; am folgenden Tage preßt man den Saft aus, nimmt zu 4½ Liter Quittensaft 2 Liter Kirschwasser oder Cognac, ½ Kilogramm Zucker, 30 Gramm ganzen Zimmt, 12 Gramm Nelken und 60 Gramm gestoßene bittere Mandeln, läßt Alles 14 Tage in einem großen, gut verkorkten Glasgefäß stehen, schüttelt täglich um und filtrirt dann den Liqueur. — Oder man reibt die Quitten wie oben beschrieben, läßt sie 24 Stunden stehen, preßt den Saft aus, läutert auf 1½ Liter Saft ½ Kilogramm Zucker, läßt den Quittensaft eine Viertelstunde leise mit dem Syrup kochen, dann erkalten und gießt eine gleiche Menge Cognac oder Kirschwasser hinzu, schüttet den Liqueur in eine große Glasflasche, thut 30 Gramm bittere Mandeln und 40 Gramm Coriander, beides ungestoßen, hinzu, läßt Alles unter täglichem Umschütteln 14 Tage an einem warmen Ort stehen, filtrirt den Liqueur und bewahrt ihn auf.

Quitten-Liqueur auf englische Art. Nachdem man einige reife Quitten gut abgewischt hat, halbirt man sie, schneidet das Kernhaus heraus und reibt die Früchte auf einem starken Reibeisen, stellt das Mus, leicht mit Zucker bestreut, in einer großen Schüssel 24 Stunden ins Kühle, preßt den Saft aus, filtrirt ihn, bis er ganz klar ist, thut zu jedem ½ Liter Saft 250 Gramm Zucker und ½ Liter Brandy oder Whiskey, läßt den Liqueur 14 Tage unter täglichem Umschütteln stehen und füllt ihn auf Flaschen.

Quitten-Liqueur oder Ratafia, französischer. Sehr reife, abgewischte Quitten werden bis zum Kernhaus auf einem Reibeisen gerieben, drei Tage in einer zugedeckten, irdenen Schüssel in den Keller gestellt und dann ausgepreßt. Man fügt zu dem filtrirten Saft die gleiche Menge feinen Branntwein, 200 Gramm Zucker auf jedes Liter der Mischung, etwas ganzen Zimmt und Nelken, läßt Alles zwei Monate ziehen, filtrirt den Liqueur, füllt ihn auf Flaschen und läßt ihn möglichst lange lagern, bevor er in Gebrauch genommen wird, wodurch er einen vorzüglich feinen Geschmack gewinnt.

Quitten-Marmelade. Große, reife, recht aromatisch duftende Quitten (die Früchte entwickeln ihren starken, angenehmen Duft gewöhnlich erst, wenn sie mehrere Tage nach dem Abpflücken auf Stroh gelegen haben) werden mit einem Tuch abgerieben, in vier Theile zerschnitten, in Wasser weichgekocht, zum Abtropfen auf einen Durchschlag geschüttet und durch ein feines Sieb gestrichen. Hierauf nimmt man zu jedem ½ Kilogramm Mark 375 Gramm Zucker und den Saft einer Citrone, stößt den Zucker fein, vermischt ihn mit dem Fruchtmus und läßt Alles unter beständigem Umrühren über langsamem Feuer dick einkochen, worauf man die Marmelade sogleich in Stein- oder Glasbüchsen füllt, nach dem Auskühlen mit einem rumgetränkten Papier bedeckt und mit Blase überbindet. — Oder man schält die reifen, auserlesen schönen Früchte, am besten große Birnquitten, theilt sie in Viertel, beseitigt das Kernhaus und übergießt sie mit so viel kaltem Wasser, daß sie nur eben davon bedeckt sind, wonach man sie fest zugedeckt weich und roth dämpft, zerdrückt und durch ein Haarsieb streicht. Nachdem man das Mark gewogen, läutert man das gleiche Gewicht Zucker, thut das Fruchtmus hinzu und kocht Beides unter beständigem Umrühren eine Stunde über mäßigem Feuer. — Eine ganz besonders wohlschmeckende Marmelade erhält man auf folgende Weise: Eine Anzahl reife Quitten werden gewaschen, ganz in ein glasirtes irdenes Casserol gethan und mit siedendem Wasser übergossen, welches nur gerade darüber gehen darf; so läßt man sie langsam weichdämpfen, bis sie leicht mit einer Nadel durchstochen werden können. Nun nimmt man sie heraus, schält sie, schneidet die Kerngehäuse heraus, thut Schalen und Kerne ins Wasser zurück, kocht sie noch eine gute Stunde mit demselben und seiht das Wasser dann durch. Die Früchte selbst zerschneidet man in dünne Scheiben, wägt sie und kocht sie mit dem gleichen Gewicht Zucker und dem durchgeseihten Quittenwasser über gelindem Feuer unter fortdauerndem Umrühren zu einer dicken, geléeartigen Marmelade, die man noch heiß in die Töpfe füllt und wie gewöhnlich aufbewahrt.

Quitten-Mus auf süddeutsche Art. Acht bis zehn Quitten werden geschält, in 6—8 Theile zerschnitten, vom Kernhaus befreit, mit halb Wasser, halb Wein weichgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit dem nöthigen Zucker vermischt und zu Tisch gegeben.

Quitten-Pasten. Die reifen Früchte werden mit einem Tuch abgerieben in ein Casserol gelegt, mit Wasser übergossen, weichgekocht, ausgeschabt, durch ein Haarsieb gerieben, über mäßigem Feuer zu einem trockenen Teig verrührt und mit dem gleichen Gewicht feingestoßenem und gesiebtem Zucker noch so lange unter fortdauerndem Umrühren geröstet, bis die Masse sich vom Gefäß und vom Löffel ablöst. Dann preßt man sie entweder in flache Blechformen oder Papierkapseln, läßt sie noch vollends in einem lauwarmen Ofen trocknen

und schneidet oder sticht sie zu beliebigen Formen aus.

Quitten-Pie, englischer. Nachdem man einen Rand von Blätterteig um eine Pie-Schüssel gesetzt hat, füllt man die Schüssel mit geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen und vom Kernhaus befreiten Quitten, streut Zucker und abgeriebene Citronenschale zwischen dieselben, deckt einen Teigdeckel darüber, den man gut mit dem Rande verbindet, bestreicht Deckel und Rand mit geschlagenem Ei und bäckt den Pie bei gelinder Hitze.

Quitten-Pudding. Man siedet ½ Kilogramm geschälte, in Viertel geschnittene und vom Kernhaus befreite Quitten erst in Wasser halb weich, dann in geläutertem Zucker mit etwas abgeriebener Citronenschale vollends weich und reibt sie durch ein Sieb. Hierauf kocht man aus 1 Liter Milch, 125 Gramm Butter und 250 Gramm in kalter Milch glatt gerührtem Reismehl einen steifen Brei, schüttet ihn aus, vermischt ihn mit der Quitten-Marmelade, 125 Gramm Zucker, acht Eidottern, 6—8 gestoßenen bitteren Mandeln, einer Prise Salz, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, etwas Zimmt und dem Schnee der Eiweiße, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbad und giebt eine Quitten- oder Citronen-Sauce dazu.

Quitten-Pudding, gebackener. Entweder verwendet man dieselbe Masse, nur daß man den Brei aus geriebenem Mundbrod anstatt Reismehl kocht und den Pudding eine Stunde bei mäßiger Hitze backen läßt, oder man kocht 8—10 reife, geschälte und in Viertel geschnittene Quitten in Wasser weich, streicht sie durch ein feines Sieb, vermischt das Mark gleich heiß mit 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone und etwas Zimmt, verrührt es nach dem Erkalten mit ½ Liter fettem süßem Rahm und drei bis vier zerquirlten Eidottern nebst dem Schnee der Eiweiße, füttert eine gebutterte Form mit dünn aufgerolltem Blätterteig aus, schüttet den Quittenbrei hinein und bäckt den Pudding eine Stunde bei gemäßigter Hitze; beim Aufgeben bestreut man ihn mit Zucker.

Quitten-Saft. Recht reife und schöne Quitten werden mit einem weichen Tuch gut abgerieben, in 4—6 Theile zerschnitten, vom Kernhaus befreit und in einem sauberen irdenen Topf mit kaltem Wasser übergossen, so daß man auf jedes ½ Kilogramm Früchte ½ Liter Wasser nimmt. Dann deckt man den Topf fest zu, stellt ihn in ein Casserol mit siedendem Wasser, läßt die Quitten darin völlig weichkochen, nimmt den Topf aus dem Ofen, deckt ihn ab und stellt ihn bis zum folgenden Tage an einen kühlen Ort unberührt bei Seite. Hierauf seiht man den Saft durch einen Geléebeutel, bis er vollständig klar ist und bewahrt ihn entweder so auf oder läutert auf jedes ½ Kilogramm Saft die gleiche Menge Zucker, läßt Beides zusammen einigemal aufkochen, schäumt gut ab, füllt den Saft in erwärmte Flaschen und bewahrt dieselben verkorkt und verpicht auf. Ebenso kann man die Quitten schälen, auf dem Reibeisen reiben, 24 Stunden in den Keller stellen, dann den Saft auspressen, klären und mit dem Zucker einigemal aufwallen lassen.

Quitten-Sauce. Man kocht frische, geschälte Quitten mit halb Wasser, halb Weißwein, Zucker, ganzem Zimmt und Citronenschale weich, streicht sie durch ein Sieb und quirlt einen kleinen Löffel in Wein glattgerührtes Kartoffelmehl oder Arrowroot unter die wieder zum Kochen gebrachte Sauce. Auch aus dem nach obiger Angabe bereiteten Quittensaft läßt sich leicht eine Sauce herstellen, indem man einige Löffel davon mit ein wenig Weißwein, Citronenschale, Zimmt und Zucker aufkocht, mit Kartoffelmehl abzieht und die Sauce durchstreicht.

Quitten-Schaum. Eine Anzahl frischer, reifer Quitten werden abgerieben, weichgebraten, durch ein Sieb gestrichen und in einer Schüssel so lange nach einer Seite hin geschlagen oder gerührt, bis das Mark weiß und schaumig aussieht; man verrührt es nun noch mit dem gleichen Gewicht feingesiebtem Zucker sowie der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, zieht den festen Schnee von sieben bis acht Eiweißen darunter, häuft die Masse bergartig auf einer flachen Schüssel auf, streicht sie glatt, zieht mit der Schärfe eines Messers Längs- und Querstriche darüber, besiebt Alles mit Zucker und läßt die Speise in einem mäßig erwärmten Ofen langsam backen, um sie dann sofort zu serviren.

Quitten-Schäumchen. Etwa acht schöne reife Quitten werden in Wasser weichgekocht, geschält, durch ein Sieb gestrichen, mit einem Spatel zu Schaum gerührt und mit dem gleichen Gewicht feingestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und dem Schnee von drei Eiweißen zu einer ganz steifen, weißen Masse geschlagen. Dann setzt man mit einem Theelöffel kleine Häufchen davon auf Oblaten, auf Papier oder ein mit Butter bestrichenes Weißblech und bäckt oder trocknet sie ganz langsam in einem lauwarmen Ofen.

Quitten-Schnee, s. v. w. Quitten-Schäumchen oder Quitten-Schaum.

Quitten-Soufflé, s. Quitten-Auflauf und Quitten-Koch.

Quitten-Striezel. Gut abgewischte, geschälte Quitten werden auf einem Reibeisen gerieben, mit dem gleichen Gewicht gestoßenem Zucker vermischt und unter beständigem Umrühren über mäßigem Feuer zu einer festen Masse abgerührt; dann füllt man sie in flache, mit Papier ausgelegte Blechformen, läßt sie in

einem ziemlich ausgekühlten Ofen trocknen, bis sie sich von der Form ablöst, nimmt sie heraus, zerschneidet sie in Streifen, wendet diese in gestoßenem Zucker um, legt sie auf ein Bastsieb und läßt sie vollends im lauwarmen Ofen abtrocknen.

Quitten-Suppe. Man kocht 4—6 reife, sauber abgewischte Quitten sammt der Schale in Wasser weich, schält sie, streicht sie durch ein Haarsieb, verdünnt das Mark mit halb Wasser, halb Weißwein, fügt Zucker, ganzen Zimmt und ein wenig Citronenschale hinzu, kocht die Suppe auf und richtet sie dann über geröfteten Semmelwürfeln an.

Quitten-Syrup, s. Quitten-Saft.

Quitten-Torte. Entweder aus feinem Mürbteig oder aus einem Zuckerteig von 625 Gramm feinem Mehl, 1/2 Kilogramm frischer, kleingeschnittener Butter, 375 Gramm Zucker, der mit vier hartgekochten, durchgestrichenen Eidottern, vier rohen Dottern und zwei ganzen Eiern nebst der abgeriebenen Schale von zwei Citronen, zwei Eßlöffeln Rum und ebensoviel Orangenblüthenwasser, etwas Salz und dem Schnee von zwei Eiweißen vermischt ist, treibt man einen Tortenboden auf, nachdem der Teig eine halbe Stunde im Kalten geruht hat, formt den übrigen Teig zu fingerstarken Rollen, die man als Rand um die Torte befestigt, und bäckt dieselbe eine halbe Stunde bei gelinder Hitze. Hierauf bestreut man den Boden mit gestoßenem Zwieback, ordnet eingemachte, in dünne Scheibchen geschnittene und mit ihrem Syrup vermischte Quitten als Fülle darauf, überstreicht sie mit steifem Eiweißschnee, der mit Vanillen- oder Citronenzucker gewürzt ist, und läßt die Torte nochmals überbacken. — Oder man bestreicht einen Tortenboden von Mürb- oder Blätterteig fingerdick mit versüßtem Quittenmark, rührt dann 125 Gramm Zucker mit acht Eidottern und 125 Gramm gestoßenen Mandeln zu Schaum, zieht den festen Schnee der acht Eiweiße und zwei Löffel Mehl darunter, füllt diese Masse auf das Quittenmark und bäckt die Torte drei Viertelstunden.

Quitten-Würstchen. Gebratene oder weichgekochte Quitten werden durchgestrichen, mit Zucker, Zimmt, feingehackter Citronenschale, einem Ei und einigen Löffeln geriebenem Mundbrod vermischt, zu Würstchen geformt, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in Schmalz gebacken, um warm, mit Zucker bestreut, zu Tisch gegeben zu werden. — Oder man schält und zerschneidet eine Anzahl Quitten, kocht sie in Wasser weich, reibt sie durch ein Sieb, vermischt jedes 1/2 Kilogramm Mark mit ebensoviel gestoßenem Zucker, 125 Gramm geschälten, würflig geschnittenen Mandeln, ein wenig gestoßenem Zimmt, Nelken und feingehacktem Citronat, färbt das Ganze mit etwas Cochenilletinctur oder Himbeersaft roth, füllt die gut durcheinandergemengte Masse mit der Spritze in feine, getrocknete und vor dem Gebrauch angefeuchtete Hammeldärme, bindet Würstchen von beliebiger Größe mit rothen Bändchen ab, läßt sie im Wärmschrank oder einer lauwarmen Röhre trocknen und streicht sie mit aufgelöstem Gummi an.

Quitten-Zeltchen, s. Quitten-Schäumchen.

Racahout (Racahout de l'Orient, Racahout des Arabes). Eine mehlige Substanz, welche als eine Art Geheimmittel von Frankreich aus in den Handel gebracht wurde, und für außergewöhnlich nahrhaft und verdauungstärkend galt. Das eigentliche Racahout soll aus den geröfteten und gemahlenen Eicheln einer in der Berberei heimischen Eichenart mit irgend einem wohlschmeckenden Zusatz bestehen, doch bereitet man eine ganz vortreffliche, eigentlich noch bei weitem nahrhaftere und bessere Nachahmung des echten Racahout aus 125 Gramm geröfteten, pulverisirten Cacaobohnen, 200 Gramm Tapioca, 200 Gramm Kartoffelmehl und 250 Gramm gestoßenem, mit etwas Vanille vermischtem Zucker. Man benutzt das Racahout wie Arrowroot zur Herstellung stärkender Suppen, indem man dasselbe in kochendes Wasser einrührt und unter beständigem Umrühren einigemal aufkochen läßt.

Rack, s. v. w. Arak, s. d.

Radieschen oder Monatsrettig, franz. radis, engl. radish, lat. Raphanus sativus radicula. Eine kleine, weit zartere Abart des gemeinen Rettigs, welche bereits Karl der Große in seinen Gärten anpflanzen ließ, die dann aber erst im 16. Jahrhundert aus Italien in Deutschland eingeführt wurde und schon den alten Römern bekannt war. Man hat runde, länglichrunde und lange Radieschen, von denen die runden und länglichrunden Arten zarter und saftiger als die langen sind, welch letztere sich durch einen etwas schärferen, mehr beißenden Geschmack auszeichnen. Sie werden sehr viel in Mistbeeten, aber auch im freien Land angebaut, jedoch sind die im Mistbeet gezogenen schmackhafter und mehr beliebt, als die Garten-Radieschen, welche leicht wurmig und pelzig werden; sie verlangen eine warme Lage und gerathen nur in der fettesten, lockersten Erde wirklich gut; man säet sie in regelmäßigen Entfernungen nicht zu dicht, da sie sonst keine Knollen bilden, und begießt sie sehr reichlich; sobald sie das vierte Blatt zeigen, kann man sie aus der Erde ziehen und genießen. Besonders geschätzt sind sie im ersten Frühjahr als erfrischende Nachkost mit Salz zum Butterbrod, wo sie mäßig genossen die Verdauung befördern; in manchen Gegenden pflegt man sie jedoch auch als Gemüse zuzubereiten, was vom Standpunkt der Gastronomie aus als eine Art Ketzerei betrachtet wird. Die beliebtesten Sorten sind: das frühe weiße und das frühe rosenrothe Radieschen, beide von runder Form; das scharlachrothe, das kurzkrautige rothe, das frühe Wiener gelbe, das länglichrunde rosenrothe, das große gelbe, das lange violette, das lange rosenrothe und das lange weiße Radieschen.

Radieschen, als Gemüse gekocht. Frisch aus der Erde kommende Radieschen werden sauber gewaschen, von den Blättern und fadenartigen Wurzeln befreit, in siedendem Wasser mit etwas Zucker und Butter weichgekocht und auf einem Siebe gut abgetropft; hierauf bereitet man eine helle Mehlschwitze, verkocht dieselbe mit kräftiger Fleischbrühe, würzt sie mit ein wenig weißem Pfeffer, Muskatnuß und dem etwa noch fehlenden Salz, dämpft die Radieschen eine Viertelstunde darin und giebt sie, mit Fleisch-Coteletten, Würstchen oder Frittüren garnirt, zu Tisch.

Rädergebackenes oder **Räderkuchen.** Drei Eier werden gut zerquirlt und dann mit drei gehäuften Eßlöffeln Zucker, zwei Löffeln Rum und dem nöthigen feinen Mehl zu einem weichen Nudelteig vermischt, den man auf einem mehlbestreuten Bret so dünn als möglich ausrollt und mit dem Kuchenrädchen in beliebig lange und breite Bänder zerschneidet, die man ineinanderschlägt oder -steckt und dann in siedendheißem Schmalz hellbraun bäckt. Nach dem Herausnehmen entfettet man das Backwerk auf Fließpapier, bestreut es mit Zucker und Zimmt, besprengt es mit Rosenwasser und giebt es, auf einer Schüssel aufgeschichtet, als Dessert oder

zum Thee, Punsch ꝛc. Bisweilen rädelt man auch nur schräge, viereckige oder 4—5 Centimeter breite und 15—18 Centimeter lange, zu Schleifen geformte Streifen aus dem Teig, den man übrigens auf sehr verschiedenartige Weise bereiten kann, wozu wir hier noch einige Vorschriften folgen lassen: Man rührt 125 Gramm geklärte Butter schaumig, fügt nach und nach 70 Gramm gestoßenen Zucker, etwas Zimmt oder Muskatblüthe und eine Prise Salz, acht Eidotter, drei Eßlöffel Rum, eine Messerspitze Hirschhornsalz, den Schnee der acht Eiweiße und 1/2 Kilogramm Mehl hinzu und rollt den Teig messerrückenstark auf. — Oder man macht einen festen Teig aus 50 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, zwei Eiern, einer Obertasse Rahm, einer Messerspitze Salz und 250 Gramm Mehl, auch kann man dieser Masse 50 Gramm süße und etliche bittere geriebene und gestoßene Mandeln beimischen. — Eine andere gute Mischung besteht aus 750 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, zehn bis zwölf Eiern, etwas Zimmt und 3—4 Löffeln Rum, oder aus 750 Gramm Mehl, 180 Gramm Butter, einem ganzen Ei, einem Dotter, 1/4 Liter saurem Rahm, etwas Zucker und Salz.

Rädergebackenes im Ofen. Man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, fügt 1/4 Liter fetten sauren Rahm, ein wenig Salz, einen gehäuften Löffel Zucker und 400 Gramm feines Mehl hinzu, treibt den Teig ziemlich dünn auf, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt, zerschneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in schräge Vierecke und bäckt dieselben auf einem gebutterten Blech in einem heißen Ofen hellbraun.

Ragout. Ein zusammengesetztes oder Misch-Gericht von Fleisch, Wild, Geflügel oder Fisch ꝛc. in einer stark gewürzten Sauce, nebst allerlei pikanten Zuthaten von Champignons, Trüffeln, Farceklößchen, feinen Gemüsen, Krebsschwänzen u. dergl. Häufig versteht man unter Ragout eine sehr kräftige, feine, dickliche Sauce mit Kalbsmilch, Farceklößchen, Karpfenmilch, Gehirn, Hahnenkämmen, Trüffeln, Morcheln, Champignons ꝛc., die man zur Garnirung von größeren gedämpften Fleischstücken, Geflügel, ganzen Fischen und ähnlichen Gerichten verwendet, auch bereitet man, namentlich in der feinen, französischen Küche, eine Menge Ragouts blos von feinen Gemüsen, Pilzen oder Früchten, wie Gurken, Carotten, Kastanien, Oliven, Sellerie, Tomaten, Artischocken, Champignons, Morcheln, Trüffeln u. s. w., die gleichfalls nur aus einer sehr kräftigen Coulis-Sauce mit den hineingelegten, zuvor weichgedämpften Gemüsen oder Früchten oder aus einem dünnen Gemüse bestehen. Feine Ragouts aus mehrerlei Bestandtheilen, wie Gänseleber, Kalsmilch, Hahnenkämmen, Krebsschwänzen, Farceklößchen, Champignons und Trüffeln nennt man im Jargon der höheren Kochkunst Salpicons; Ragouts aus Wildgeflügel heißen Salmis. Bisweilen stellt man auch feine Ragouts aus sehr kleingeschnittener Kalbsmilch, Gehirn, Krebsen, Austern, Fisch- oder Geflügelfleisch mit sehr dick eingekochter Sauce her, die man in Muschelschalen füllt, mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, auf einem Blech im Ofen von oben goldgelb backen läßt und dann als Ragout fin en coquilles nach der Suppe bei größeren Mahlzeiten servirt, s. Coquillen. Die gewöhnlichsten Ragouts für den bürgerlichen Tisch bereitet man aus den Ueberresten von Braten und gekochtem Fleisch oder aus solchen Stücken von Wildpret, die sich nicht gut zum Braten eignen, und welche in kleine Stücke zertheilt und in Butter braun geschwitzt werden, bevor man sie in der Sauce vollends weichdämpft.

Ragout von Austern, s. Austern-Ragout.

Ragout à la Chambord. Nachdem man eine sehr kräftige Sauce aus brauner Coulis mit einer halben Flasche Rheinwein oder Champagner verkocht und im Wasserbade warmgestellt hat, siedet man 12—18 Stück gleichgroße Krebse in Weißwein gar, dünstet mehrere gespickte Kalbsmilche in einem mit Butter bestrichenen Casserol mit etwas kräftiger Kalbsbrühe über starkem Ofenfeuer unter häufigem Begießen hellbraun und weich, dämpft einige Trüffeln in Madeira und Fleischbrühe und zerschneidet sie in dünne Scheibchen, schwenkt eine Anzahl kleiner Champignons in Butter und Citronensaft, thut dies Alles nebst einem Dutzend blanchirter und weichgedämpfter Hahnenkämme und ebensoviel in Bouillon gargekochter Geflügelklößchen in die Sauce, läßt das Ragout heiß werden, schärft die Sauce mit ein wenig Sardellenbutter ab und servirt das Ragout für sich allein oder als Garnirung um gespickten Karpfen, um einen ganzen Lachs, Zander oder um einen gebratenen Truthahn oder Kapaun.

Ragout von Champignons, s. Champignons-Ragout.

Ragout à la Chipolata, s. Chipolata-Garnitur.

Ragout von Enten, s. Enten-Ragout.

Ragout fin. Einige Kalbsmilche werden gewässert, nochmals in kochendem Wasser blanchirt und in kaltem Wasser abgekühlt, ausgehäutet und in ziemlich große Würfel geschnitten, ebenso abgehäutete, blanchirte und weichgekochte Ochsengaumen und Kalbszungen nebst geputzten und in Butter und Citronensaft weichgedünsteten Champignons; hierzu fügt man noch abgekochten, von Haut und Gräten befreiten, in kleine Stückchen zerpflückten Karpfen, Hecht oder Zander, thut Alles in dicklich eingekochte, weiße Coulis, die mit etwas Weißwein, Sardellenbutter und Citronensaft zu einer pikanten Sauce hergestellt und mit einigen Eidottern

legirt ist, füllt das Ragout in Muschelschalen oder in eine ziemlich flache Schüssel, streut Parmesankäse und geriebenes Mundbrod darüber, träufelt Krebsbutter darauf und läßt bei guter Oberhitze im heißen Ofen eine hellbraune Kruste darüber backen. — Eine andere Art von Ragout fin, welche nicht in Muscheln, sondern in der Schüssel oder in einem Vol-au-vent als Zwischengericht, z. B. nach dem Fisch bei größeren Essen, aufgetragen wird, kann man in folgender Art bereiten: Man blanchirt und putzt mehrere Kalbsmilche und kocht sie in Fleischbrühe weich, läßt etliche Ochsengaumen in reichlichem Wasser langsam heiß werden, schabt die Haut ab und kocht sie hierauf in Wasser mit Salz, Gewürz und Wurzelwerk gar, ebenso kocht und häutet man Kalbszungen und brät mehrere Kalbsnieren in Butter weich, schneidet dann alles dies in dünne Scheibchen, thut gedünstete, ebenfalls zerschnittene Champignons und Trüffeln sowie abgekochte Hühner- oder Fisch-Klößchen hinzu, vermischt Alles mit einer pikanten hellen oder braunen Coulis, die mit Wein, Citronensaft und Sardellenbutter aufgekocht ist, und garnirt die Schüssel mit Fleurons von Blätterteig oder füllt das Ragout in einen vorher fertig gebackenen Vol-au-vent von Blätterteig und legt den Teigdeckel darüber. — Ebenso kann man das abgekochte Brustfleisch von Hühnern, Krebsschwänzchen, Geflügellebern und Morcheln mit zu dem Ragout mengen und dagegen von den anderen angegebenen Bestandtheilen weglassen, was man sich eben nicht leicht verschaffen kann.

Ragout à la financière, s. Financière, Ragout à la.

Ragout, Fisch-, s. Coquillen mit Fisch-Ragout, und Fisch-Fricassée.

Ragout, Gans-, s. Gänse-Ragout.

Ragout, Gourmand-, s. Gourmand-Ragout.

Ragout, Gurken-, s. Gurken-Ragout.

Ragout, Hammel-, s. Hammelbraten-Ragout und Hammelfleisch-Ragout.

Ragout, Hasen-, s. Hasenbraten-Ragout.

Ragout, Hirsch-, s. Hirschbraten-Ragout und Hirschfleisch-Ragout.

Ragout, Hühner-, s. Hühner-Ragout.

Ragout, Hummer-, s. Hummer-Fricassée.

Ragout, italienisches. Man kocht 180 Gramm echte Macaroni in gesalzenem Wasser mit etwas Butter langsam eine halbe Stunde, schneidet sie in kleine Stückchen, thut das würfliggeschnittene Fleisch von zwei bis drei gebratenen Rebhühnern, 200 Gramm würfliggeschnittenen, gekochten mageren Schinken, einige blanchirte, in Fleischbrühe weichgedämpfte Hahnenkämme, sowie mehrere von den Blättern befreite, in fetter Fleischbrühe mit einem Glase Weißwein gekochte und in Stücke geschnittene Artischockenböden hinzu und macht dies Alles in einer kräftigen, recht dicklich eingekochten Liebesapfel-Sauce (s. d.) heiß.

Ragout, Kalbsbraten-, s. Kalbsbraten-Ragout.

Ragout, Kalbsmilch-, s. Kalbsmilch-Ragout.

Ragout, Kalbszungen-, s. Kalbszungen-Ragout.

Ragout, Kaninchen-, s. Kaninchen-Ragout.

Ragout, Kapaunen-, s. Kapaunen-Ragout.

Ragout, Karpfen-, s. Karpfen-Ragout.

Ragout, Krammetsvögel-, s. Krammetsvögel-Ragout.

Ragout, Krebs-, s. Krebs-Ragout.

Ragout, Kriechenten-, s. Kriechenten-Ragout.

Ragout, Lammfleisch-, s. Lammfleisch-Ragout.

Ragout, Leber-, s. Leber-Ragout.

Ragout à la Macédoine. Ein Ragout aus verschiedenen Gemüsearten, welches man aus den ersten jungen Frühjahrsgemüsen oder im Winter aus solchen, die im Treibbeet gezogen sind, herstellt und als Zwischengericht bei größeren Mittagessen mit oder ohne feine Fleisch-Beilagen aufträgt; man verwendet hierzu gewöhnlich kleine Carotten, junge Bohnen, Blumenkohl, Spargel, junge Kohlrabi, Artischocken, grüne Erbsen oder Puffbohnen und ganz kleine weiße Zwiebeln. Die Carotten, Kohlrabi und Artischocken werden in längliche Stückchen geschnitten, in siedendem Wasser blanchirt und mit etwas Butter, Zucker, Salz und heller Fleischbrühe weichgekocht; den in kleine Röschen zertheilten Blumenkohl sowie den in 1 Centimeter lange Stückchen zerschnittenen Spargel kocht man in Salzwasser gar, die Puffbohnen und kleinen Zwiebelchen dagegen dünstet man mit Butter, ein wenig Salz und Zucker weich und nimmt von jeder der kleingeschnittenen Gemüsesorten ungefähr eine Obertasse voll. Inzwischen kocht man 1/2 Liter weiße Coulis mit 1/4 Liter Hühnerbrühe unter beständigem Umrühren zu einer dicklichen Sauce ein, legirt dieselbe mit vier bis sechs Eidottern, schärft sie mit dem Saft einer Citrone ab, seiht sie durch ein Haarsieb, thut sämmtliche, auf einem Sieb gehörig abgetropfte Gemüse hinein, schwenkt sie einigemal um und läßt das Ragout im Wasserbad heiß genug werden, um es zu Tisch zu geben.

Ragout à la Matelote, s. Matelote, Ragout à la.

Ragout, Mock turtle-, s. Mock turtle-Ragout.

Ragout à la Monglas. Ein am Spieß gebratener Kapaun oder Fasan wird nach dem

Erkalten in kleine, etwa 1½ Centimeter lange, nicht gar zu dünne Scheibchen geschnitten, desgleichen eine in fetter Fleischbrühe mit etwas Madeira weichgedünstete Gänseleber, etliche in Fleischbrühe und Madeira gedämpfte Trüffeln und eine Anzahl große, mit Butter und Citronensaft oder auch nur mit Salz in ihrem eigenen Safte gedünstete Champignons. Die Brühe, worin man die Gänseleber gedämpft hat, verkocht man, nachdem man alles Fett abgeschöpft, mit den kleingehackten Knochen und sonstigen Abgängen des Kapauns oder Fasans, seiht diese Essenz durch ein Tuch, vermischt sie mit einigen Löffeln brauner Coulis und einer halben Flasche Rheinwein oder Champagner, läßt sie über raschem Feuer schnell einkochen, fügt den Saft einer Citrone hinzu und läßt die Bestandtheile des Ragouts darin warm werden.

Ragout von Muscheln, s. Muschel=Ragout.

Ragout=Pastetchen, s. auch Pastetchen à la romaine und Pastetchen, schwedische. Nachdem man kleine Butterteig=Pastetchen blind abgebacken hat, füllt man in jedes derselben ein wenig feines Ragout von Krebsschwänzen, Morcheln und Geflügelklößchen oder Geflügellebern, Kalbsmilch, Hahnenkämmen, Champignons und Trüffeln ꝛc. mit sehr dicklich eingekochter Sauce, legt die besonders abgebackenen Blätterteigdeckelchen darüber und giebt die Pastete heiß als hors-d'oeuvre zur Tafel.

Ragout à la Providence. Einige Bratwürstchen werden in Butter gebraten, nach dem Auskühlen abgeschält und in dicke Scheiben geschnitten, 200 Gramm gargekochtes Rauchfleisch würflig geschnitten, eine Obertasse voll kleine Champignons und ebensoviel kleine Trüffeln weichgedünstet, ein Dutzend Hahnenkämme und Hahnen=Nieren blanchirt und gargedämpft und alles dies mit zwei Löffeln Kapern vermischt und in ein Casserol gethan, worauf man braune Coulis mit Rothwein dicklich einkocht, mit Citronensaft ansäuert und über die Bestandtheile des Ragouts gießt, welches man im Bain-marie heiß werden läßt und zur Garnirung von großen Fleischstücken wie Lendenbraten u. dergl. verwendet.

Ragout=Pulver. 30 Gramm dünn abgeschälte, feingehackte Citronenschale, 30 Gramm gestoßener schwarzer Pfeffer, 30 Gramm Senfpulver, 10 Gramm geriebene Muskatnuß, 10 Gramm gestoßener Ingwer, 5 Gramm Cayennepfeffer und 5 Gramm gestoßene Nelken werden sehr gut vermischt, langsam in einem lauwarmen Ofen getrocknet, nochmals in einem Mörser zusammen gestoßen und mit 50—60 Gramm feinem Salz vermengt, worauf man das Pulver durch ein Haarsieb reibt und in kleinen, festverkorkten Fläschchen aufbewahrt, um es gelegentlich als Würze an Saucen und Ragouts zu benützen. — Oder man reibt die Schale von zwei Citronen und zwei Pomeranzen ab, trocknet 125 Gramm dünn geschnittene Trüffeln, sowie 125 Gramm Champignons, thut 30 Gramm gestoßenen schwarzen Pfeffer, eine geriebene Muskatnuß, 50 Gramm Salz und 4 Gramm Cayennepfeffer hinzu, trocknet Alles langsam in einem ausgekühlten Ofen, stößt es in einem Marmormörser, siebt das Pulver durch und bewahrt es in festverkorkten Fläschchen auf. — Noch eine andere Art Ragoutpulver bereitet man nur aus frischen Kräutern, indem man gleiche Mengen Thymian, Estragon, Pfefferkraut und etwas weniger Basilicum langsam im lauwarmen Ofen trocknet, zu Pulver reibt, durchsiebt und in einer Blechbüchse oder in Glasfläschchen aufhebt.

Ragout, Reh=, s. Rehfleisch=Ragout.

Ragout=Sauce. Zu allen gewöhnlichen braunen Ragouts von Braten=Ueberresten oder auch frisch abgekochtem Fleisch bereitet man eine Sauce, indem man zwei Löffel Mehl in Butter braun schwitzt, mit Fleischbrühe oder Braten=Sauce auffüllt und mit einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einigen Gewürzkörnern und einem Kräuterbündelchen eine halbe Stunde unter häufigem Umrühren langsam zu einer sämigen Sauce kocht, die man durch ein Sieb streicht und mit Essig oder Citronensaft säuert, nach Belieben auch mit kleingeschnittenen Pfeffergurken oder sauren Gurken sowie in Essig eingemachten Pilzen noch schmackhafter und pikanter macht. Man legt hierauf das in nette Stücke zerlegte Fleisch in die fertige Sauce und läßt es darin heiß werden, aber nicht kochen.

Ragout, Schüssel=. Man bestreicht eine runde, etwas vertiefte Schüssel dünn mit frischer Butter, legt Scheiben von Kalbsbraten darauf, überstreut das Fleisch mit kleinen, eingemachten Champignons, kleingeschnittenen Pfeffergürkchen und Kapern, belegt es mit etlichen dünnen Citronenscheibchen und kleinen Butterstückchen und stellt die Schüssel auf einen Topf mit kochend heißem Wasser in den Ofen. Inzwischen röstet man zwei Löffel Mehl in Butter hellbraun, thut einige feingehackte Sardellen, etwas Citronenschale und einen Theelöffel gehackte Zwiebel hinzu, verkocht dies mit übriger Bratensauce oder Fleischbrühe, gießt ein Glas Weißwein und ein wenig Citronensaft zu, läßt die Sauce wieder kochend heiß werden, schüttet sie über das Fleisch, das kurze Zeit damit durchziehen muß, und giebt das Schüssel=Ragout auf.

Ragout, Spargel=, auf holländische Art. Die Spargel werden in 2 Centimeter große Stückchen zerschnitten und in siedendem Salzwasser weichgekocht; dann hackt man etwas Petersilie nebst etlichen Lattichblättern und jungen Zwiebeln, schwitzt sie in Butter, stäubt einen Löffel Mehl darüber, füllt dies mit einem Theil der Spargelbrühe auf, würzt die Sauce mit

Pfeffer, Salz und Muskatnuß und läßt die Spargelstückchen noch einmal darin aufkochen.

Ragout=Suppe auf österreichische Art. Zwei Kalbsmilche, etliche Kalbsohren, ein bis zwei Ochsengaumen und ein Kuh=Euter werden jedes für sich weichgekocht und in feine Scheiben geschnitten, zu in Butter gedünsteten Champignons gethan, mit etwas Mehl überstreut und mit der nöthigen Menge Fleischbrühe verkocht, worauf man noch weichgekochten Spargel, Blumenkohl, Kohlrabi oder junge grüne Erbsen nebst feingehackter Petersilie hinzufügt und die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

Ragout à la Toulouse. Drei bis vier Kalbsmilche, eine Anzahl Hahnenkämme und Hahnen=Nieren, ¼ Liter kleine, feste Champignons und ebensoviel kleine, rundgeschnittene Trüffeln werden jedes für sich weichgedämpft; hierauf verkocht man ½ Liter weiße Coulis mit einigen Löffeln Geflügel=Essenz, legirt diese Sauce mit vier Eidottern, säuert sie mit dem Saft einer halben Citrone, seiht sie durch ein Haarsieb, thut die in dünne Scheiben geschnittene Kalbsmilch, etwa 16—20 in Fleischbrühe gargekochte Geflügelklößchen und alles Uebrige hinein und macht das Ragout im Wasserbad gehörig heiß, bevor man es aufgiebt.

Ragout, Wildpret=, s. Wildpret=Ragout.

Ragout=Würste. Das Brustfleisch von einem gekochten Huhn, 180 Gramm gepökelte oder geräucherte, weichgekochte Ochsenzunge, ein bis zwei abgekochte Kalbszungen, zwei bis drei blanchirte, abgehäutete Kalbsmilche, einige in Butter gedünstete Champignons und in Fleischbrühe und Wein gedämpfte Trüffeln werden in Würfel geschnitten und mit sehr feingehackter Geflügel=Farce gut vermischt, worauf man das Ganze mit Wein oder Bouillon anfeuchtet, mit einer Spritze in sauber gereinigte, dünne Schweinsdärme füllt, zu fingerlangen Würstchen abbindet, in siedendem Wasser aufwallen läßt und dann langsam in Butter brät, um sie als Hors-d'oeuvre aufzugeben.

Rahm oder Sahne, Schmetten, Schmand, Obers, Flott, franz. crême, engl. cream. Der fette, nahrhafteste und wohlschmeckendste Theil der Milch, welcher sich nach dem Erkalten und längerem Stehen derselben absondert und auf der Oberfläche eine dickliche gelbliche Schicht bildet, die man abschöpft und zur Butter= und feineren Käsebereitung oder als Zuthat zum Kaffee und Thee, auch zur Herstellung von Backwerk, Mehlspeisen, Gefrorenem, Crêmes u. dergl. benutzt.

Rahm=Auflauf von saurem Rahm. Man schlägt 1 Liter dicken sauren Rahm recht schaumig, mischt nach und nach acht Eidotter, vier Eßlöffel Mehl, 125 Gramm Zucker, der mit etwas Vanille gestoßen ist, oder einen gehäuften Theelöffel feinen, gestoßenen Zimmt und eine Messerspitze Salz hinzu, zieht zuletzt den steifen Schnee der acht Eiweiße unter die Masse, füllt dieselbe in eine butterbestrichene Form und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden. — Oder man schlägt 10—12 Eidotter mit ½ Liter fettem saurem Rahm zu Schaum, reibt mit 125 Gramm Zucker die Schale einer Citrone ab, fügt den gestoßenen Zucker, einen gehäuften Kochlöffel voll feines Mehl, eine Messerspitze Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt den Auflauf in einem mäßig warmen Ofen langsam etwa drei Viertelstunden. — Sehr leicht und schmackhaft ist auch folgender Auflauf: Man rührt sechs Eidotter mit 100 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von einer kleinen Citrone oder etwas gestoßener Vanille recht schaumig, thut nach und nach zehn Eßlöffel voll sehr fetten sauren Rahm, vier Löffel Mehl, ein wenig Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form oder Schüssel eine halbe Stunde lang.

Rahm=Auflauf mit gerösteten Nudeln. ½ Liter guter saurer Rahm wird zum Kochen gebracht und mit einigen Löffeln feinem Mehl zu einem dicken, glatten Brei über dem Feuer verrührt. Hierauf verdünnt man diesen Brei mit ½ Liter süßem Rahm, schüttet Alles in eine Schüssel, mischt 125 Gramm Zucker, einen Eßlöffel gestoßenen Zimmt, acht Eidotter, ein wenig Salz und den steifen Schnee der Eiweiße unter die Masse, füllt sie in eine gebutterte Form und bäckt den Auflauf drei Viertelstunden bei mittlerer Hitze. Währenddem macht man einen festen Nudelteig aus einem Ei, einem Löffel Rahm, dem nöthigen Mehl und einer Messerspitze Salz, rollt den Teig sehr dünn aus, zerschneidet ihn zu feinen Nudeln, bäckt dieselben in heißem Schmalz kastanienbraun, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, schichtet sie bergartig auf dem fertiggebackenen Auflauf auf, siebt Zucker darüber und giebt die Speise sofort zu Tisch.

Rahm=Auflauf mit Obst. Man dünstet etwa 8—10 Borsdorfer Aepfel mit wenig Wein, Zucker und Citronenschale oder eine Mandel schöne saftige Birnen mit etwas Wasser, Zucker und ganzem Zimmt, auch kann man ¾ Liter gute Sauerkirschen oder ein Schock schöne ausgekernte Pflaumen mit Zucker schmoren — jedenfalls muß man aber das Obst gut abtropfen lassen und gleichmäßig in eine mit Butter bestrichene Form legen. Dann schlägt man reichlich ½ Liter sauren Rahm mit sechs Eidottern, 70 Gramm Zucker und etwas Vanille oder abgeriebener Citronenschale recht tüchtig, rührt 80 Gramm gestoßenen Zwieback oder geriebenes Mundbrod und eine Messerspitze Salz nebst dem Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse über das Obst und bäckt den Auflauf drei Viertelstunden bei gelinder Hitze.

Rahm-Brei, eingebrannter. Acht Eßlöffel Mehl werden in 125 Gramm Butter dunkelgelb geschwitzt, worauf man diese Mehlschwitze mit 1¼ Liter warmem Rahm verrührt, 70 Gramm Zucker, etwas ganzen Zimmt und eine Prise Salz hinzufügt und das Ganze unter beständigem Umrühren über mäßigem Feuer zu einem ziemlich dicken Brei kocht. Vor dem Anrichten nimmt man den Zimmt heraus, streut Zucker über den Brei und glasirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

Rahm-Brei, gebackener. Von zwei bis drei altbackenen Mundbrödchen reibt man die Rinde ab, schneidet sie in Scheiben und weicht sie in ¼ Liter süßen Rahm ein; hierauf schält und stößt man 125 Gramm süße Mandeln, rührt dieselben mit fünf ganzen Eiern und 45 Gramm Zucker eine Viertelstunde tüchtig nach einer Seite hin, mischt die Mundbrodschnitten und noch etwas Rahm, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und eine Messerspitze Salz hinzu, mengt Alles gut unter einander, füllt den Brei in eine mit Butter ausgestrichene Form oder Schüssel, setzt ihn auf gelindes Kohlenfeuer, deckt einen mit glühenden Kohlen belegten Deckel darauf und bäckt ihn so langsam eine halbe Stunde, wonach man ihn mit Zucker besiebt und zu Tisch giebt.

Rahm-Brei mit Rameln. Zunächst bereitet man die Rameln, indem man ½ Liter Milch mit vier Löffeln Mehl, einer Messerspitze Salz und einem Löffel Zucker zu einem glatten, dünnen Brei kocht, von dem man ein wenig in eine mit geklärter Butter ausgepinselte kleine Eierkuchenpfanne gießt und über nicht zu starkem Feuer anbacken läßt. Sobald die angebackene Masse sich röthlichbraun gefärbt hat, nimmt man die Pfanne vom Feuer, schneidet den dünnen, angebackenen Kuchen in mehrere Streifen, stößt diese mit einer kleinen Schaufel von der Pfanne los und dreht sie zu kleinen Düten oder Rollen, was sich nur bewerkstelligen läßt, so lange die Rameln sehr heiß sind. Man stellt dieselben nun an einen warmen Ort, damit sie spröde bleiben, während man den Rahmbrei kocht; man quirlt zu dem Ende 100 Gramm feines Mehl in ½ Liter kaltem Rahm glatt, gießt noch ½ Liter kochenden Rahm zu, würzt dies mit einer Prise Salz und 70 Gramm Zucker und verrührt die Masse auf sehr gelindem Feuer zu einem dicken Brei, der eine halbe Stunde leise kochen muß. Man richtet denselben in einer runden, vertiefen Schüssel an, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und besteckt ihn ringsherum mit den gedrehten Rameln.

Rahm-Eis mit Brod. 1 Liter fetter, süßer Rahm wird mit 125 Gramm gestoßenem, feingesiebtem Zucker versüßt, zu festem Schaum geschlagen und der Schaum zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt; inzwischen reibt man 180 Gramm Schwarzbrod, röstet es auf einem Bogen Papier im mäßigwarmen Ofen, stößt es mit etwas Vanille im Mörser, siebt es durch, zieht es unter den Rahmschaum, läßt diesen in der ins Eis eingegrabenen Büchse oder in einer Form mehrere Stunden gehörig frieren, taucht die Form einen Augenblick in laues Wasser und stürzt das Gefrorene aus. — Oder man kocht 1 Liter fetten süßen Rahm ab, läßt ihn auskühlen, quirlt 180 Gramm gestoßenen Zucker und acht Dotter hinein, schlägt ihn in einem Gefäß mit kochendem Wasser zu einer dickschaumigen Crême ab, gießt dieselbe in eine Schüssel aus, läßt sie unter fortdauerndem Schlagen erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse. Wenn sie bei fleißigem Umdrehen halb gefroren ist, mischt man 160—180 Gramm geriebenes, scharf geröstetes und gestoßenes Schwarzbrod, mit Zimmt oder Vanille gewürzt, darunter und läßt die Masse vollends gefrieren.

Rahm-Eis mit Caramel. 90 Gramm feingestoßenen Zucker thut man in ein kleines Casserol, gießt 2—3 Eßlöffel Wasser darüber und läßt den Zucker im heißen Ofen rasch schmelzen und nach und nach kastanienbraun werden; hierauf schüttet man eine Obertasse heißes Wasser darauf, rührt es langsam um, kocht es gehörig ein und vermischt diesen Caramel mit 1 Liter sehr fettem, süßem, zuvor abgekochtem Rahm, den man nach dem Erkalten mit zehn Eidottern und 170 Gramm gestoßenem Zucker abquirlt und im Wasserbad zu einer dicken Crême schlägt. Man gießt sie in eine Schüssel, schlägt sie weiter bis zum Erkalten und läßt sie dann in der Gefrierbüchse unter tüchtigem Umdrehen und Abarbeiten frieren.

Rahm-Eis mit Chocolade. Man löst 250 Gramm feine Vanillen-Chocolade mit 125 Gramm Zucker und ein wenig Milch über dem Feuer zu einem dicken, glatten Brei auf, läßt denselben unter beständigem Umrühren auskühlen, vermischt ihn mit 1 Liter zu steifem Schaum geschlagenem Rahm, füllt Alles in eine Form und läßt die Masse im Eis eingegraben gefrieren. — Eine andere Art stellt man her, indem man 250 Gramm Zucker mit ¼ Liter Wasser klärt und kurz einkocht, inzwischen zwölf Eidotter in 1 Liter besten süßen Rahm zerquirlt, mit 250 Gramm geriebener Vanillen-Chocolade vermischt und dies unter den heißen Zucker-Syrup rührt, wonach man Alles im Wasserbade zu einer dicken Crême schlägt, ausschüttet, bis zum Auskühlen weiter schlägt und in die Gefrierbüchse füllt.

Rahm-Eis mit Erdbeeren oder Himbeeren. 1 Liter recht reife Walderdbeeren oder Himbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen und mit 200—375 Gramm gesiebtem Zucker und 1 Liter zu festem Schaum geschlagenem Rahm vermischt, worauf man Alles in eine Form füllt, diese mehrere Stunden in kleingeschlagenes Eis eingräbt, rasch in laues Wasser taucht und auf eine Schüssel stürzt.

Rahm-Eis, glasirtes. Nachdem man ein Rahm-Eis mit Chocolade oder Vanille bereitet hat und dasselbe bei fleißigem Durcharbeiten festgefroren ist, schlägt man acht Eiweiße zu steifem Schnee, den man mit 125 Gramm feingesiebtem Zucker versüßt; dann streicht man das Gefrorene recht glatt auf kleine Dessertteller, überzieht es etwa 1 Centimeter hoch mit dem Eiweißschnee, siebt Zucker darauf und hält über jedes der Tellerchen die glühende Glasirschaufel einige Minuten, um den Schnee fest und gelblich zu backen.

Rahm-Eis mit Liqueur. Man quirlt den Zucker und Liqueur entweder von vornherein in den Rahm (auf ½ Liter Rahm 125 Gramm Zucker und ein kleines Gläschen Maraschino oder anderen feinen Liqueur) und schlägt den Rahm dann zu festem Schaum, oder schlägt ihn erst zu Schaum und zieht dann den Zucker und Liqueur darunter, füllt ihn in eine Form und läßt ihn im Eis eingegraben fest gefrieren.

Rahm-Eis mit Makronen. 1 Liter guter Rahm wird abgekocht, nach dem Erkalten mit 200 Gramm Zucker und 8—10 Eidottern tüchtig zusammengequirlt, auf dem Herd im Wasserbad zu einer dicken Crême geschlagen, ausgegossen, bis zum Auskühlen umgerührt und in die Gefrierbüchse gefüllt; wenn die Crême halb gefroren ist, mischt man 250 Gramm halb süße, halb bittere, gestoßene Makronen darunter und läßt die Masse vollends gefrieren.

Rahm-Eis mit Rum. Man quirlt 125 Gramm Zucker und 4—5 Eßlöffel feinen Rum in ¾ Liter Rahm, läßt die Mischung frieren und arbeitet dann noch den festen Schaum von ¼ Liter Rahm darunter.

Rahm-Eis mit Vanille. 1 Liter fetter süßer Rahm wird zu festem Schaum geschlagen, worauf man ihn mit 250 Gramm Zucker, der mit einer Stange Vanille gestoßen und durchgesiebt ist, vermischt, in eine Form füllt, diese 2—3 Stunden in Eis eingräbt, dann einen Moment in laues Wasser taucht und ausstürzt. Oder man stößt den Zucker mit der Vanille, siebt ihn durch, stößt das im Sieb Zurückgebliebene immer wieder auf's Neue und quirlt diesen Vanillenzucker in 1 Liter fetten süßen Rahm, den man zu Schaum schlägt und auf einem Haarsieb abtropfen läßt, bevor man ihn in die Form einfüllt. — Das gewöhnliche Vanille-Eis ist auch stets Rahm-Eis; man kocht 1 Liter Rahm mit 300 Gramm Zucker und einer kleingeschnittenen Schote Vanille auf, läßt den Rahm an der Seite des Feuers gut zugedeckt eine halbe Stunde ziehen, dann auskühlen, quirlt ihn mit 12—15 glattgerührten Eidottern ab, schlägt, am besten im Wasserbade, eine dickschaumige Crême davon, streicht dieselbe durch ein Haarsieb, läßt sie unter beständigem Umrühren erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse, wo man sie unter fortdauerndem Umrühren und Durcharbeiten frieren läßt. Noch vorzüglicher wird dieses allgemein beliebte Eis, wenn man unter die fest gefrorene Masse etwas steifgeschlagenen, mit Zucker versüßten Rahmschaum mischt.

Rahm-Eis mit Zimmt. In 1 Liter süßen, fetten Rahm quirlt man 20 Gramm gestoßenen Zimmt und 250 Gramm Zucker, schlägt den Rahm hierauf zu Schaum, füllt ihn in eine Form, läßt ihn mehrere Stunden frieren und stürzt das Eis auf eine Schüssel, nachdem man die Form einen Augenblick in laues Wasser getaucht.

Rahm, geschlagener, s. Rahm-Schaum.

Rahmguß-Kuchen. Nachdem man ein Kuchenblech mit ½ Centimeter dick aufgerolltem Blätterteig oder 1 Centimeter dick aufgerolltem mürbem Hefenteig belegt hat, streut man 70 Gramm gereinigte Sultanrosinen, ebensoviel Corinthen, 30 Gramm gehackte Mandeln nebst etwas Zimmt auf den Kuchen, rührt hierauf 100 Gramm gestoßenen Zucker mit sechs Eidottern zu Schaum, mengt ½ Liter fetten süßen Rahm und den steifen Schnee von sechs Eiweißen darunter, gießt dies über den Kuchen und bäckt ihn bei guter Hitze. — Oder man zerquirlt zehn ganze Eier mit ¾ Liter süßem Rahm und 150 Gramm Zucker zu dem Guß; auch kann man ¼ Liter süßen, ¼ Liter sauren Rahm, drei ganze Eier, drei Dotter, einen Theelöffel Zimmt und 125 Gramm Zucker hierzu zusammenquirlen. — Noch eine andere, besonders gute Art Rahmguß-Kuchen stellt man her, indem man ¾ Liter fetten süßen Rahm mit 50 Gramm feinem Mehl, vier Eidottern, 70 Gramm Zucker, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone tüchtig durcheinanderquirlt, auf dem Feuer verrührt, bis die Mischung zum Kochen kommt, dann auskühlen läßt, mit noch zwei Eidottern, einem ganzen Ei, 125 Gramm geklärter Butter, 70 Gramm gereinigten Corinthen, 125 Gramm Sultanrosinen, einem Eßlöffel voll gestoßenen süßen Mandeln und ebensoviel feingeschnittenem Citronat gehörig vermischt und auf einen ziemlich dick ausgetriebenen, mit einem Rand versehenen Kuchen von Mürbteig streicht, worauf man den Kuchen in einem gut durchheizten Ofen bäckt.

Rahm-Hippen. Ein Ei, zwölf Löffel feines Mehl, sechs Löffel Zucker und etwas Zimmt werden mit reichlich ½ Liter fettem süßem Rahm zu einer Art Eierkuchenteig angerührt und zwei Stunden lang bei Seite gestellt; dann bestreicht man ein Hippen- oder Oblaten-Eisen leicht mit Speck oder Butter, füllt ein wenig von dem Teig hinein, bäckt dünne Hippen auf beiden Seiten hellbraun, nimmt sie aus dem Eisen und rollt sie sogleich über ein rundes Holz.

Rahm-Jus oder Béchamel. 200 Gramm magerer Schinken und ½ Kilogramm derbes

Kalbfleisch werden würflig geschnitten und nebst einigen gehackten Chalotten, zwei Petersilienwurzeln, etwas weißem Pfeffer und einem Lorbeerblatt in 125 Gramm Butter geschwitzt, worauf man 70 Gramm feines Mehl hinzurührt, welches nur ganz hellgelb werden darf, und Alles mit 1 Liter siedendem, nach und nach zugegossenem Rahm noch eine gute halbe Stunde durchkocht. Schließlich streicht man die Jus durch ein Haarsieb und bewahrt sie auf, um sie zu Béchamel-Saucen zu verwenden, zu welchem Zweck man die erforderliche Menge davon mit etwas Macis und weißem Pfeffer würzt, zum Kochen bringt und mit einigen Eidottern legirt.

Rahm-Klöße mit Parmesankäse. Man rührt 100 Gramm feines Mehl mit 1/4 Liter süßem Rahm recht glatt, thut 40 Gramm Butter, eine Prise Salz und etwas geriebene Muskatnuß hinzu, verrührt dies über gelindem Feuer zu einem steifen Brei, vermischt denselben nach dem Auskühlen mit zwei ganzen Eiern und zwei Eidottern und streicht ihn fingerdick auf eine flache Schüssel. Hierauf bringt man 1 1/4—1 1/2 Liter Milch mit etwas Salz zum Kochen, sticht mit einem Eßlöffel kleine Klöße von dem Teige ab, legt sie in die siedende Milch ein, läßt sie langsam darin garkochen und nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, um sie in eine mit geriebenem Parmesankäse bestreute Schüssel zu legen, mit zerlassener Butter zu übergießen, oben darauf ebenfalls mit Parmesankäse zu bestreuen und mit Butter zu beträufeln und schließlich auf einen Dreifuß oder einen Topf mit siedendem Wasser in den mäßig heißen Ofen zu stellen und hellbraun überbacken zu lassen. Man giebt sie als Zwischenspeise und reicht Schinken, Cervelatwurst oder Pökelzunge dazu.

Rahm-Klöße von saurem Rahm. Drei Eier zerquirlt man mit 1/4 Liter dickem saurem Rahm, fügt eine Prise Salz, ein wenig Muskatblüthe, zwei Löffel zerlassene Butter und das nöthige Mehl hinzu, um einen nicht zu festen Teig herzustellen, und sticht mit einem Löffel Klöße davon ab, die man in siedendem Wasser oder in Fleischbrühe garkocht; in letzterem Falle macht man sie sehr klein und giebt sie in Bouillon-Suppen, im ersteren Falle kann man sie größer formen und zu gekochtem Obst reichen.

Rahm-Klöße von süßem Rahm. 70 Gramm Butter rührt man zu Schaum, mischt zwei Eier, eine Prise Muskatnuß, etwas Salz, 125 Gramm Mehl und 1/4—3/8 Liter süßen Rahm nebst 70 Gramm gereinigten Corinthen bei, so daß man einen mäßig festen Teig erhält, den man zu kleinen Klößchen absticht, um dieselben in siedendem Wasser garzukochen und in Milch-Suppen einzulegen. — Oder man bringt 1/2 Liter Rahm in einem Casserol zum Kochen, thut 70 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker und so viel feines Mehl hinein, daß man einen steifen Brei erhält, der sich vom Gefäß ablöst; man schüttet denselben aus und vermischt ihn nach dem Erkalten mit drei ganzen Eiern und vier Dottern zu einem ziemlich festen Teig. Inzwischen macht man 1 Liter Milch mit etwas Zucker und ganzem Zimmt kochend, sticht mit einem Löffel Klößchen von dem Teig ab, läßt sie einmal darin aufwallen, legirt die Milch mit sechs in kalter Milch zerquirlten Eidottern, schüttet Alles in eine mit Butter bestrichene Blechform und bäckt die Speise im mäßig heißen Ofen goldgelb, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und giebt sie zu Tisch.

Rahm-Kuchen. 160 Gramm Butter rührt man zu Schaum, mischt allmählich zwei ganze Eier, 1/4 Liter fetten sauren Rahm und 125 Gramm Zucker, 1/2 Kilogramm feines Mehl und eine Prise Salz hinzu, treibt den Teig dünn auf, bestreicht ihn mit Ei, sticht den Kuchen mit einer Gabel, damit er nicht Blasen wirft, bäckt ihn bei mäßiger Hitze halb gar, besprengt ihn dann mit Rosenwasser, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und läßt ihn vollends durchbacken. — Oder man macht den Teig aus 750 Gramm Mehl, 200 Gramm frischer Butter, einem ganzen Ei, vier Dottern, 70 Gramm Zucker, einem Löffel Rum und so viel saurem Rahm, daß er nicht allzu fest wird, rollt dünne Kuchen davon aus, sticht sie mit der Gabel, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Vanillezucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze. — Auch kann man 1/2 Kilogramm Mehl, 250 Gramm Butter, acht Löffel guten sauren Rahm und zwei Eidotter zu einem ziemlich festen Teig verarbeiten, denselben zwei Messerrücken dick auftreiben, mit dem Kuchenrad zu tellergroßen Kuchen schneiden, letztere auf ein gebuttertes Blech legen, mit der Gabel stechen, mit geklärter Butter überstreichen, mit Zucker und Zimmt bestreuen und bei gelinder Hitze backen.

Rahm-Kuchen oder kalter Kuchen. Aus sechs Eidottern, 1/2 Liter süßem Rahm, 30 Gramm Zucker, etwas geriebener Muskatnuß und dem nöthigen feinen Mehl wird ein fester Teig bereitet, den man eine Stunde lang auf Eis oder in den Keller stellt, hierauf zu einem länglichen, ziemlich dicken Kuchen auftreibt, mit 1/2 Kilogramm ausgewaschener, harter, zu einer breiten Scheibe geformter Butter belegt, darüber zusammenschlägt, wieder auftrollt und auf diese Art viermal wie einen Blätterteig bearbeitet. Hat man ihn zum vierten mal aufgetrieben, so legt man ihn auf ein Kuchenblech, überpinselt ihn mit geklärter Butter, sticht ihn mit einer Gabel, besiebt ihn mit Zucker und Zimmt und bäckt ihn bei ziemlicher Hitze.

Rahm-Kuchen als Mehlspeise. Man schlägt 1/2 Liter fetten süßen Rahm mit zwei Eßlöffeln gestoßenem Zucker und einem Theelöffel Zimmt zu steifem Schaum, rührt 250 Gramm trockenes

Weizenmehl darunter und fügt zuletzt sechs schaumig gequirlte Eier hinzu, worauf man die Masse in eine gebutterte Form füllt und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden bäckt. — Oder man rührt sechs Eidotter mit drei Eßlöffeln Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone eine Viertelstunde lang recht schaumig, fügt 1/2 Liter sauren Rahm, 3—4 Eßlöffel Weizenmehl, eine kleine Prise Salz und den festen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt Alles in eine butterbestrichene Form und bäckt den Kuchen eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze.

Rahm-Küchel, kleine. 250 Gramm Butter werden mit vier ganzen Eiern und vier Dottern schaumig gerührt, worauf man ein wenig gestoßenen Zucker, Salz und eine Prise Muskatblüthe, beinahe 1/4 Liter fetten süßen Rahm und 1/2 Kilogramm feines Mehl nach und nach hinzumischt. Man läßt den Teig nun mindestens eine Stunde im Kalten stehen, damit er kalt und steif werde, nimmt ihn auf das Backbret, arbeitet noch etwas Mehl hinein, falls er noch zu flüssig sein sollte, und treibt ihn dann messerrückenstark auf, sticht mit einem Weinglase oder einer Blechform kleine Kuchen davon ab, bestreicht sie mit in Rahm zerquirltem Eidotter, bäckt sie auf einem butterbepinselten Blech bei guter Hitze, so daß sie auflaufen und hohl werden und bestreut sie mit Zucker und Zimmt oder Vanillezucker. — Eine andere Art Rahmküchel macht man in folgender Weise: Aus feinem Mehl, süßem Rahm und einer Prise Salz wird ein leidlich fester Teig hergestellt, den man eine Stunde im Kalten ruhen läßt, messerrückendick aufrollt und zu thalergroßen Kuchen aussticht, die man in heißem Schmalz auf beiden Seiten gelb bäckt und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Rahm-Küchel, englische. 1/2 Kilogramm feines Mehl, 125 Gramm gestoßener Zucker, zwei ganze Eier und zwei Dotter werden mit 3/8 Liter fettem süßem Rahm gut verrührt; dann pflückt man 250 Gramm frische Butter in kleinen Stückchen zu dem Teig, würzt ihn mit einer Prise Salz, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und etwas geriebener Muskatnuß, wirkt Alles auf einem mehlbestreuten Bret zu einem geschmeidigen Teig aus, läßt denselben einige Zeit im Kalten ruhen, treibt ihn dünn auf, sticht kleine Kuchen davon aus, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie mit Zucker und Zimmt und bäckt sie auf einem mit Papier belegten Blech langsam hellbraun.

Rahm-Liqueur. In 1 Liter Kirschwasser oder Cognac thut man 1/2 Kilogramm kleingeschlagenen Candiszucker, 16 Gramm zerbrochenen feinen Zimmt, 16 Gramm ganze Nelken und 70 Gramm frisch abgeschälte, feingeschnittene Pomeranzenschalen, läßt dies Alles 24 Stunden stehen, filtrirt den Branntwein, gießt drei Tassen süßen Rahm zu, läßt diese Mischung abermals acht Tage stehen, filtrirt den Liqueur aufs Neue und füllt ihn auf Flaschen.

Rahm-Mehlspeise. Man läßt 1/2 Liter süßen Rahm mit einer kleingeschnittenen Schote Vanille recht langsam zum Kochen kommen, rührt 200 Gramm sehr feines Mehl in 1/4 Liter kaltem Rahm glatt, mischt dies unter beständigem Umrühren zu dem kochenden Rahm und bereitet einen steifen Brei davon, den man zum Auskühlen in eine Schüssel schüttet. Indessen schlägt man zehn bis zwölf Eidotter mit 200 Gramm Zucker und fast 1/2 Liter recht fettem saurem Rahm sowie einer Prise Salz zu Schaum, mischt ihn unter den Mehlbrei, zieht den Schnee der Eiweiße durch die Masse, füllt sie in eine gebutterte Form, bäckt sie bei mäßiger Wärme etwas über eine halbe Stunde und servirt die Mehlspeise mit Vanillen-Sauce.

Rahm-Mehlspeise mit Schwarzbrod. Zwölf Eidotter werden mit 200 Gramm gestoßenem Zucker schaumig gerührt und nach und nach mit 200 Gramm geriebenem Schwarzbrod, 3/8 Liter fettem saurem Rahm, 180 Gramm gereinigten Corinthen und einem Theelöffel gestoßenem Zimmt, sowie schließlich dem steifen Schnee der zwölf Eiweiße gut vermischt, worauf man die Masse in einer butterbestrichenen Form drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze bäckt und die Speise mit Zucker bestreut auf den Tisch giebt.

Rahm-Nocken. In 1/4 Liter sauren Rahm quirlt man drei Eidotter, ein wenig Salz und 1/4 Liter Mehl, mischt den Schnee der drei Eiweiße darunter, sticht dann mit dem Löffel große Nocken davon ab, kocht sie in siedendem Salzwasser gar, läßt sie auf einem Sieb ablaufen, schwenkt sie in heißer Butter, läßt sie im Ofen einige Minuten damit durchziehen und giebt sie zu gedünstetem oder gebratenem Rindfleisch; blos in Salzwasser abgekocht legt man sie auch in Bouillon-Suppen ein.

Rahm-Nudeln, s. Nudeln, Rahm-.

Rahm-Pastetchen. Nachdem man eine Anzahl kleiner Pastetenformen mit Blätterteig ausgelegt hat, rührt man 100 Gramm frische Butter mit vier Eidottern ab, mischt vier Löffel fetten sauren Rahm, drei Löffel feines Mehl, eine Prise Salz und den Schnee von drei Eiweißen darunter, füllt die Förmchen bis über die Hälfte mit der Masse und bäckt die Pastetchen auf einem Blech im ziemlich heißen Ofen.

Rahm-Pastetchen, süße. Aus 1/2 Liter Rahm, 70 Gramm Butter, vier Dottern, 50 Gramm Zucker und 50 Gramm feinem Mehl kocht man einen steifen Brei über gelindem Feuer, mischt nach dessen Erkalten würfliggeschnittene eingemachte Orangenschale, einige Löffel voll gereinigte Corinthen, vier ganze Eier und zwei

Dotter nebst einer Prise Salz darunter, füllt diese Masse in kleine, mit Butterteig ausgelegte Pastetenformen, läßt die Pastetchen bei ziemlicher Hitze eine halbe Stunde lang backen, stürzt sie aus, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und giebt sie warm zum Nachtisch oder Thee.

Rahm=Pudding. Zwölf Eidotter werden mit 200 Gramm Zucker und zwölf Eßlöffeln fettem saurem Rahm eine Viertelstunde nach einer Seite hin verrührt und mit der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einem knappen Theelöffel Zimmt und einer Prise Salz sowie 1/2 Kilogramm geriebenem Mundbrod vermischt, wonach man den steifen Schnee von zwölf Eiweißen unter die Masse zieht, 125 Gramm gelesene und gewaschene Corinthen hinzufügt und den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbad kocht, um ihn mit einer Wein=Sauce zu serviren. In etwas kleinerem Maßstabe stellt man diesen Pudding her, indem man reichlich 1/4 Liter sauren Rahm mit acht Eidottern, 125 Gramm Zucker, vier geriebenen Mundbrödchen, 125 Gramm Corinthen, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas Salz und Zimmt tüchtig verrührt, den Schnee der Eiweiße darunter=mischt, die Masse in einer gut gebutterten Form beinahe eine Stunde im Wasserbade kocht und den Pudding mit Obst= oder Wein=Sauce aufträgt.

Rahm=Sauce zu Fleisch, Wild oder Geflügel. Man vermischt 1/2 Liter weiße Coulis mit 1/4 Liter fettem saurem Rahm und einer reichlichen Obertasse Kalbs=, Rinds= oder Wildpret=Brühe, je nachdem, zu welcher dieser Fleischsorten die Sauce bestimmt ist, thut ein Lorbeerblatt, eine geschälte weiße Zwiebel und etwas würfliggeschnittenen rohen Schinken hinzu, kocht Alles unter häufigem Umrühren zu einer dicklichen Sauce ein, seiht dieselbe durch ein Haarsieb und thut einen gehäuften Eßlöffel Kapern hinein. — Oder man dämpft eine in Scheiben geschnittene Zwiebel in Butter, fügt eine Kelle voll weiße Coulis und 1/2 Liter sauren Rahm nebst etwas Salz und Muskatnuß bei, kocht die Sauce eine Stunde langsam durch und seiht sie durch ein Haarsieb.

Rahm=Sauce zu Kalbfleisch, Fisch und Spargel oder Blumenkohl. 70 Gramm Butter werden über dem Feuer mit einem Löffel Mehl gut verrührt, bis die Butter geschmolzen ist; dann thut man nach und nach 1/4 Liter süßen Rahm, etwas Salz, weißen Pfeffer und Muskatnuß hinein, läßt die Sauce unter beständigem Umrühren leise etwa 10 Minuten fortkochen und fügt beim Anrichten etwas Citronensaft hinzu. — Oder man quirlt drei bis vier Eidotter mit einem halben Eßlöffel Mehl und einem Stückchen frischer Butter, 1/4 Liter Rahm, etwas Salz und Muskatnuß tüchtig durcheinander und rührt diese Mischung über gelindem Feuer zu einer sämigen Sauce ab, ohne daß dieselbe bis zum Kochen gelangen darf.

Rahm=Sauce, süße. 1/2 Liter Rahm wird mit 90 Gramm Zucker und etwas kleingeschnittener Vanille zum Kochen gebracht und nach einmaligem Aufkochen zugedeckt bei Seite gestellt; hierauf quirlt man einen halben Eßlöffel feines Mehl und vier Eidotter in etwas kaltem Rahm glatt, gießt den durchgeseihten, ausgekühlten Vanillerahm nach und nach zu und rührt Alles langsam über gelindem Feuer ab, bis die Sauce beinahe zum Kochen kommt, wonach man sie rasch vom Feuer nimmt und zu Mehlspeisen verschiedener Art anrichtet. — Anstatt der Vanille kann man eben so gut sehr feinen, in Stückchen zerbrochenen Zimmt verwenden.

Rahm=Sauce, süße, mit Caramel. Man schüttet 70 Gramm gestoßenen Zucker nebst einem Eßlöffel Wasser in ein Casserol und läßt den Zucker über mäßigem Feuer allmählich zerschmelzen und hellbraun werden, worauf man ihn mit einer Obertasse kochendem Rahm unter beständigem Umrühren nach und nach auflöst und vom Casserol loskocht. Dann quirlt man einen halben Löffel Mehl, 70 Gramm Zucker und vier Eidotter in ein wenig kaltem Rahm, schüttet den Caramelrahm und 1/2 Liter vorher abgekochten süßen Rahm zu und rührt Alles über gelindem Feuer bis fast zum Kochen. Hat man einige frische Orangenblüthen bei der Hand, die man zuletzt beim Abrühren mit in die Sauce thun kann, so geben sie derselben noch einen ganz besonderen Wohlgeschmack.

Rahm=Sauce, süße, mit Chocolade. 150 Gramm feine Vanillen=Chocolade werden in einer Obertasse Milch über gelindem Feuer langsam aufgelöst, dann glatt verrührt, mit einem Kaffeelöffel Reismehl oder Arrowroot und 60 Gramm Zucker vermischt und mit 1/2 Liter heißem Rahm nach und nach bis zum Kochen abgerührt; nachdem die Sauce einigemal aufgekocht hat, seiht man sie durch ein Haarsieb und giebt sie auf.

Rahm=Sauce mit Citronen. Man schält die gelbe Schale von einer Citrone sehr dünn ab, thut sie in ein Casserol, gießt 1/2 Liter siedenden Rahm darüber, deckt das Gefäß zu und stellt es bei Seite; hierauf zerquirlt man einen halben Eßlöffel feines Mehl mit vier Eidottern und ein wenig kaltem Rahm, schüttet den ausgekühlten Citronenrahm nach und nach hinzu, versüßt ihn mit 90—100 Gramm Zucker, rührt die Sauce auf dem Feuer bis fast zum Kochen ab und seiht sie durch. Auf ganz die nämliche Art bereitet man auch eine Rahm=Sauce mit Orangenbeigeschmack, wobei man anstatt der Citronenschale Orangenschale verwendet.

Rahm=Schaum, Rahm=Schnee oder **Schlag=Sahne,** franz. crême fouettée, engl. whipped cream. Der Rahm=Schaum findet in der feinen Küche vielfache Anwendung, da er sehr wohlschmeckend und kühlend und zugleich geeignet

ist, jeden beliebigen Beigeschmack von Gewürzen, Früchten oder Liqueuren in sich aufzunehmen; man benützt ihn zur Füllung von Backwerk, zur Bereitung von Crêmes, namentlich den gestürzten Crêmes à la Bavaroise, von Gefrorenem, von kalten Charlotten 2c., zur Garnirung und Beigabe von Flammeris und anderen süßen Speisen, oder giebt ihn auch allein für sich, in Schalen oder Gläsern, als Erfrischung mit Biscuits, Makronen, Mandelbütchen, Hohlhippen und ähnlichem kleinen Backwerk. Zum vollkommenen Gelingen bedarf man sehr guten, süßen Rahms, der möglichst dick abgenommen sein muß und eine Stunde vor dem Schlagen auf Eis oder in sehr kaltes Wasser gestellt wird; man schlägt ihn in einer tiefen runden Porzellanschüssel mit einer Ruthe von Draht oder dünnen Reisern zu leichtem, schaumigem Schnee, der nach einigen Minuten mit dem Schaumlöffel abgenommen und auf ein Haarsieb gelegt wird. Der zurückgebliebene wie der durch das Sieb von dem Schaum ablaufende Rahm wird nun weiter geschlagen, der entstandene Schaum zu dem anderen gehäuft und damit fortgefahren, bis sämmtlicher Rahm zu Schaum geworden ist. Will man ihn mit Zucker versüßen, so zieht man den feingestoßenen, durchgesiebten Zucker durch leichtes Rühren unter den fertigen Schaum, den man noch eine Zeitlang auf Eis stellt, um ihn gehörig steif zu erhalten. Zuweilen kocht man den Rahm auch am Tage vor dem Gebrauch auf und läßt ihn unzugedeckt an einem kühlen Ort erkalten, nimmt aber beim Schlagen die fette Haut nicht ab, welche sich vortrefflich mit der Ruthe schlagen läßt.

Rahm=Schaum mit Ananas. Nachdem man 1 Liter süßen Rahm zu Schaum geschlagen und auf einem Sieb abgetropft hat, zerschneidet man eine kleine oder auch die Hälfte einer großen, abgeschälten Ananas in Stückchen, zerreibt dieselben mit 250 Gramm gröblich gestoßenem Zucker im Reibstein zu Brei, streicht diesen Fruchtbrei durch ein Haarsieb und vermischt ihn langsam und leicht mit dem Rahm=Schaum.

Rahm=Schaum mit Chocolade. Man löst 125 Gramm beste Vanillen=Chocolade in einer Obertasse voll Wasser auf, rührt sie mit 200 Gramm feingestoßenem Zucker zu einer glatten Masse ab und mischt dieselbe unter den festen Schaum von 1 1/2 Liter süßem Rahm.

Rahm=Schaum mit Citronengeschmack. Die Schale von zwei Citronen wird auf einem Stück Zucker abgerieben, das Abgeriebene mit dem Messer abgeschabt, auf ein Stück weißes Papier gethan und getrocknet, worauf man es im Mörser stößt, mit 200 Gramm gestoßenem Zucker vermengt und unter den steifgeschlagenen Schaum von 1 Liter Rahm mischt.

Rahm=Schaum mit Erdbeeren oder Himbeeren. Ein gehäufter Teller voll schöner, reifer, gut ausgelesener Wald=Erdbeeren oder Himbeeren wird durch ein feines Haarsieb in einen Porzellan=Napf gestrichen, mit 250 Gramm gestoßenem Zucker verrührt und mit dem Schaum von 1 Liter Rahm langsam nach und nach untermischt.

Rahm=Schaum in der Form. Man löst 30 Gramm Gelatine oder Hausenblase in 1/4 Liter Wasser auf, thut etwas kleingeschnittene Vanille hinzu und kocht dies ganz langsam unter häufigem Umrühren bis auf eine Obertasse Flüssigkeit ein; hierauf schlägt man 1 Liter fetten süßen Rahm in oben angegebener Weise zu festem Schaum, den man auf einem Sieb abtropfen läßt, rührt 200 Gramm feingestoßenen Zucker und die durchgeseihte Hausenblase= oder Gelatine=Lösung unter den Rahmschaum, füllt ihn in eine mit Milch ausgespülte Form und stellt dieselbe auf Eis oder in sehr kaltes Wasser, um sie völlig starr geworden auf eine Schüssel zu stürzen.

Rahm=Schaum mit Kaffee. Aus 125 Gramm gutem, nicht zu braun gebranntem Mokka=Kaffee bereitet man eine knappe Obertasse starken schwarzen Kaffee, den man mit 250 Gramm gestoßenem Zucker vermischt und unter den steifen Schaum von 1 1/2 Liter süßem Rahm zieht.

Rahm=Schaum mit Maraschino. Nachdem man 250 Gramm gestoßenen Zucker mit einem kleinen Weinglas Maraschino zu einer dickflüssigen Masse verrührt hat, mengt man den Schnee von 1 Liter süßem Rahm leicht darunter.

Rahm=Schaum mit Orangenblüthengeschmack. In den festen Schaum von 1 Liter süßem Rahm mischt man 200 Gramm feingesiebten Zucker und einen reichlichen Eßlöffel Orangenblüthenwasser, oder man stößt einen gehäuften Eßlöffel geröstete oder frische Orangenblüthen mit dem Zucker im Marmormörser und zieht den Zucker unter den Rahm=Schaum.

Rahm=Schaum mit Pumpernickel. Ein großes, von der Rinde befreites Stück Pumpernickel wird auf dem Reibeisen feingerieben, mit Malaga oder Maraschino angefeuchtet, mit reichlichem gestoßenen Zucker vermischt und unter den festgeschlagenen Rahm=Schaum gemengt, worauf man die Masse auf einer Schale bergartig aufschichtet und mit Biscuits oder Makronen garnirt.

Rahm=Schaum von saurem Rahm. Fetter, saurer Rahm, welcher jedoch nicht zu alt sein darf, läßt sich eben so wie der süße Rahm zu Schaum schlagen, den man mit feingestoßenem Zucker versüßt, mit abgeriebener Citronenschale oder Zimmt würzt und mit Hohlhippen, Oblaten, Zimmtröhrchen, Biscuits und ähnlichem Backwerk aufträgt.

Rahm=Schaum mit Rum. Man verrührt ein halbes Weinglas feinen Rum mit 200

Gramm gestoßenem Zucker und mischt dies nach und nach unter 1 Liter zu Schaum geschlagenen Rahm, den man in Gläsern oder auf einer flachen Schale servirt.

Rahm=Schaum mit Vanille. Eine Schote Vanille wird im lauwarmen Ofen getrocknet, mit 250 Gramm Zucker gestoßen und so lange gesiebt und wiederum gestoßen, bis sie vollkommen zu Pulver geworden und mit dem Zucker vermischt ist, wonach man den Vanillezucker unter den steifgeschlagenen Schaum von 1—1½ Liter Rahm rührt.

Rahm=Schnee, s. v. w. Rahm=Schaum.

Rahm=Schnitten. Sechs Eier werden in ¾ Liter Rahm zerquirlt, mit der feingehackten Schale von einer Citrone und 150 Gramm gestoßenem Zucker unter beständigem Umrühren über mäßigem Feuer zu einer dicklichen Crême geschlagen, die man nach dem Erkalten 1 Centimeter dick auf Mundbrodschnitten streicht, wonach man die Schnitten eine nach der anderen in einen Schaumlöffel legt und in heißem Schmalz ausbäckt. — Oder man reibt die Schale einer Citrone auf Zucker ab, läßt diesen Zucker mit ½ Liter Rahm aufkochen, schüttet den Rahm aus, verrührt ihn nach dem Erkalten mit einem Kaffeelöffel voll Mehl und sechs Eidottern und schlägt über gelindem Feuer eine Crême davon ab, die man auf die Mundbrodschnitten streicht, welche man ausbäckt, kalt werden läßt und mit steifem, versüßtem Eiweißschnee bedeckt, um sie mit einer glühenden Schaufel oder im Ofen noch etwas zu bräunen und sogleich warm auf den Tisch zu geben.

Rahm=Speise, kalte. Man läßt ½ Liter süßen Rahm mit einem Stück kleingeschnittener Vanille langsam einmal aufkochen, fest zugedeckt auskühlen, quirlt sechs Eidotter und 125 Gramm Zucker hinein, verrührt Alles über gelindem Feuer bis beinahe zum Kochen, nimmt die Crême vom Feuer, vermischt sie mit 24 Gramm aufgelöster Gelatine, seiht sie durch ein Haarsieb und zieht den festen Schnee der sechs Eiweiße darunter. Hierauf füllt man sie mit schichtweise dazwischengelegtem Obst=Gelée in eine Porzellanform, läßt sie auf Eis starr werden und stürzt sie auf eine flache Schale. — Oder man kocht 1 Liter süßen, fetten Rahm mit zwei Eßlöffeln Zucker, 70 Gramm süßen und etlichen bitteren, geschälten und feingestoßenen Mandeln sowie etwas kleingeschnittener Vanille langsam auf, läßt den Rahm dann ziehen, seiht ihn durch, bringt ihn nochmals zum Kochen und verrührt ihn sehr gut mit dem steifen Schnee von zehn Eiweißen, bis die Masse recht dick geworden ist, worauf man die Speise in einer Schale erkalten läßt und als Dessert oder bei einem größeren Kaffee servirt.

Rahm=Strudel. Nachdem man aus ½ Liter feinem Mehl, einem Ei, etwas Salz, einem Stückchen Butter und einer halben Tasse lauwarmem Wasser einen ziemlich weichen Teig gehörig durchgewirkt hat, läßt man ihn eine Stunde unter einer erwärmten Schüssel ruhen, treibt und zieht ihn dann auf einem mit Mehl bestäubten Tischtuch möglichst dünn aus, rührt 30 Gramm Butter, vier bis fünf Eidotter und beinahe ½ Liter fetten sauren Rahm recht schaumig, mischt eine Prise Salz, 2—3 Eßlöffel Zucker und den festen Schnee der Eiweiße hinzu, streicht den größten Theil dieser Masse auf den Strudelteig, streut gereinigte Corinthen, Sultanrosinen und streifiggeschnittene Mandeln oder Pinienkerne darüber, rollt den Strudel zusammen und legt ihn schneckenförmig gedreht in ein gut gebuttertes Casserol. Dann streicht man den Rest der Rahm=Masse oben darauf, stellt ihn auf einen Dreifuß in den mäßigheißen Ofen und gießt, wenn er halb gar gebacken ist, eine Tasse siedenden Rahm darüber; beim Anrichten stürzt man ihn auf eine Schüssel und besiebt ihn mit Zucker.

Rahm=Strudel, kleine. 30 Gramm Butter rührt man mit sechs ganzen Eiern zu Schaum, fügt eine Prise Salz und so viel feines Mehl hinzu, daß ein fester Nudelteig entsteht, und theilt denselben in mehrere gleiche Theile, aus denen man dünne runde Platten in der Größe eines Suppentellers aufrollt. Hierauf reibt man 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt zwei Eßlöffel feines Mehl, vierzehn bis sechszehn Eidotter und 1 Liter fetten sauren Rahm, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 125 Gramm Zucker, etwas Salz und den festen Schnee der Eiweiße darunter, streicht auf jede der Teigplatten einige Eßlöffel von der Masse, rollt sie dann zusammen, legt sie in eine mit Butter ausgepinselte Blechform, übergießt sie mit dem Rest der Masse und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde. Man bestreut die fertig gebackenen Strudel nun mit Zucker oder reicht eine Vanillen=Sauce dazu. Bisweilen bestreicht man die Strudel auch mit einer Fülle von Rahm, Eiern und Krebsbutter, läßt aber in diesem Falle die Citronenschale weg.

Rahm=Strudel, kleine, von gebranntem Teig. ½ Liter Milch bringt man mit 125 Gramm Butter, etwas Salz und 125 Gramm Zucker zum Kochen, schüttet 200—230 Gramm feines Mehl hinein und rührt das Ganze zu einem steifen Brei ab, den man ausschüttet, sobald er sich vom Gefäß abzulösen beginnt. Nachdem er hinlänglich ausgekühlt ist, rührt man zwei ganze Eier und fünf bis sechs Eidotter darunter, formt ihn entweder auf einem mit Mehl bestreuten Bret zu etwa 12 Centimeter langen Würstchen oder füllt die Masse in eine Backspritze und spritzt sie in langen Würstchen in 2 Liter siedende Milch, die man mit etwas Zucker und kleingeschnittener Vanille allmählich zum Kochen gebracht hat. Wenn die Würstchen einige Minuten langsam gekocht haben, nimmt

man sie mit einen Schaumlöffel heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, überkocht nach und nach den ganzen, zu Würstchen geformten Teig und legt die Strudel hierauf kreuzweise übereinander in eine mit Butter ausgestrichene Blechform, kocht die Milch bis auf etwa ¾ Liter ein, legirt sie mit vier ganzen Eiern und vier Dottern nebst einer Prise Salz, gießt sie über die Strudel und bäckt diese eine reichliche Stunde im mäßigheißen Ofen. Vor dem Anrichten streut man feingestoßenen Zucker darüber, glasirt denselben mit einer glühenden Schaufel und reicht eine Rahm=Sauce mit Vanille dazu.

Rahm=Suppe von saurem Rahm. In ½ Liter fetten sauren Rahm quirlt man drei Löffel Mehl, verdünnt diesen Brei mit etwas kaltem Wasser und rührt die Masse dann unter fortwährendem Quirlen in 1 Liter kochendes Wasser ein, läßt die Suppe unter beständigem Umrühren gut durchkochen, würzt sie mit Salz und nach Belieben auch etwas Kümmel und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an. — Oder man quirlt 1 Liter sauren Rahm mit drei bis vier Eidottern ab, thut 16 Gramm frische Butter daran, läßt Alles über gelindem Feuer einmal aufwallen und richtet die Suppe über gerösteter Semmel an.

Rahm=Teig zu kleinem Backwerk. ½ Kilogramm feines Mehl wird mit 200 Gramm in Stückchen zerpflückter Butter vermischt, worauf man das Mehl bergartig aufhäuft, in die Mitte eine Vertiefung macht und ein Ei, ¼ Liter fetten sauren Rahm, zwei Eßlöffel Zucker nebst ein wenig Salz hineinschüttet. Man mengt zuerst mit einem Messer oder Löffelstiel Alles gut durch einander, wirkt dann rasch und leicht einen geschmeidigen Teig daraus, legt ihn einige Stunden in den Keller oder auf Eis und verwendet ihn zu allerlei feinem Gebäck.

Rahm=Törtchen. Nachdem man 250 Gramm ausgewaschene frische Butter zu Schaum gerührt, mischt man ½ Liter süßen, fetten Rahm, sechs Eidotter, einen gehäuften Löffel feines Mehl, 125 Gramm gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone hinzu, rührt Alles über gelindem Feuer zu einer dicklichen Masse ab, läßt den Brei auskühlen, vermengt ihn mit dem steifen Schnee der sechs Eiweiße, füllt die Masse in kleine, mit dünn aufgerolltem Blätterteig ausgelegte Tortenförmchen und bäckt die Törtchen bei gelinder Hitze, um sie warm aufzutragen. — Oder man rührt 70 Gramm Butter mit acht Eidottern und 200 Gramm Zucker zu Schaum, thut 100 Gramm gestoßene süße Mandeln, die feingehackte Schale einer halben Citrone und ⅜ Liter fetten süßen Rahm hinzu und füllt diese Masse in mit Butterteig ausgelegte Tortenförmchen, worauf man die Törtchen bei ziemlicher Hitze bäckt und warm servirt. — Anstatt mit Mandeln oder Citronenschale kann man die Törtchen auch mit Vanillezucker würzen und die Masse zum Füllen auf folgende Art herstellen: Acht Eidotter werden mit 125 Gramm Zucker schaumig gerieben, mit etwas gestoßener Vanille vermischt und zu ¾ Liter aufgekochtem und wieder ausgekühltem Rahm gerührt, worauf man den Schnee der Eiweiße hinzufügt.

Rahm=Torte. 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm feines Mehl, 90 Gramm streifiggeschnittene, geschälte Mandeln und vier ganze Eier nebst der abgeriebenen Schale von einer kleinen Citrone werden zu einem glatten Teig zusammengewirkt, den man fingerstark zu einem runden Tortenboden aufrollt, auf ein mit gebuttertem Papier belegtes Blech setzt und bei mittlerer Hitze beinahe garbäckt. Hierauf nimmt man die Torte aus dem Ofen, spritzt einen Kranz oder Rand von sehr festem, versüßtem Eiweißschnee ringsherum und läßt denselben in dem etwas ausgekühlten Ofen festbacken; sobald die Torte ausgekühlt ist, füllt man sie mit festgeschlagenem, mit Vanille oder Citronenzucker u. dergl. gewürztem Rahmschaum und garnirt sie nach Belieben noch mit ganz kleinen Baisers. — Oder man legt ein Tortenblech mit Blätterteig aus und füllt sie mit ¾ Liter süßem Rahm, der mit 125 Gramm Zucker und einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille aufgekocht, kaltgestellt, durchgeseiht und mit zehn Eidottern verrührt ist; die bei mittlerer Hitze gebackene Torte wird mit Zucker und Zimmt bestreut und noch warm auf die Tafel gegeben.

Rahm=Torte, Schweizer, oder Vacherin. Von Sandteig (s. d.) oder Mürbteig (s. d.) bäckt man einen Tortenboden, den man auskühlen läßt; inzwischen schlägt man zehn bis zwölf Eiweiße zu sehr steifem Schnee, rührt ½ Kilogramm Staubzucker darunter, füllt den Schnee in eine Spritze und spritzt sechs Ringe davon auf Papier, von denen einer immer etwas kleiner als der andere ist. Diese Ringe besiebt man mit feinem Zucker, bäckt sie recht langsam bei gelinder Wärme spröde, setzt sie mit Caramel übereinander auf den Tortenboden und füllt die inwendige Höhlung mit hochaufgeschichtetem, mit Vanillezucker gewürztem Rahm=Schaum.

Rahm=Waffeln, s. Waffeln.

Raisiné. Eine in Frankreich sehr beliebte Art von Confiture oder Marmelade von dem ausgepreßten Saft sehr süßer, reifer Trauben, zu dem man noch besonders saftige und süße Birnen oder Quitten fügt; man pflückt die tadellosen, sehr reifen Weinbeeren von den Stielen, preßt den Saft aus und kocht ihn in einem Kessel unter fleißigem Umrühren und Abschäumen zur Hälfte ein, thut dann geschälte, in Viertel geschnittene und vom Kernhaus befreite Birnen von einer sehr guten Sorte hinzu, zerkocht sie unter fortdauerndem Umrühren völlig in dem Traubensaft und füllt die Confiture in Töpfe,

welche man eine Nacht hindurch in einem lauwarmen Ofen stehen läßt und nach dem Erkalten mit Blase überbindet und aufbewahrt; das berühmteste Raisiné ist das Raisiné de Bourgogne. Man bezeichnet auch einen aus dem frisch ausgepreßten Traubensaft unter fortdauerndem Umrühren dicklich gekochten Syrup mit diesem Namen; in Jahren, oder an Orten, wo die Trauben nicht die rechte Süße erhalten, siedet man den Traubensaft mit Zucker ein, thut meist auch Birnen hinzu, und nimmt dann gewöhnlich auf 5 Kilogramm der Confiture 1½—2 Kilogramm Zucker; das auf diese Weise bereitete Raisiné ist haltbarer und wohlschmeckender als das ohne Zucker hergestellte.

Ramazan-Kuchen, türkische. Man rührt 250 Gramm Reismehl in ½ Liter kalter Milch glatt, kocht über mäßigem Feuer unter beständigem Umrühren einen steifen Brei davon, versüßt ihn mit Zucker, fügt einige Tropfen Rosen- oder Jasmin-Essenz hinzu und füllt die Masse in eine runde, mit kaltem Wasser ausgespülte, etwa 2½ Centimeter hohe Form, wo man sie im Kalten starr werden läßt. Dann stürzt man sie aus, sticht sternförmige oder runde kleine Kuchen davon ab und besiebt dieselben mit Zucker.

Rameln oder Schmankerl, Wiener. Vier Löffel feines Mehl werden mit einer Prise Salz und ein wenig Zucker in ⅜ Liter kalte Milch eingequirlt und über mäßigem Feuer zu einem glatten, nicht zu dicken Brei gekocht. Hierauf streicht man eine flache Eierkuchenpfanne mit Butter aus, gießt so viel Brei hinein, daß der Boden der Pfanne damit bedeckt ist, röstet den Brei dann so lange über gelindem Feuer, bis sich unten eine Kruste angesetzt hat, streicht den noch weichen Theil des Breis wieder zu dem übrigen und läßt die Kruste hellbraun backen. Nun nimmt man die Pfanne vom Feuer, schneidet die fest an derselben haftende, spröde Masse in zwei Finger breite, länglich viereckige Stücke, löst eins nach dem anderen mit einem scharfen Messer ab und dreht sie zu kleinen Dütchen, was nur möglich ist, so lange die Rameln noch sehr heiß sind. Dann fährt man mit dem Backen fort und benützt die Rameln zur Verzierung von Puddings, Breiarten (s. Rahmbrei mit Rameln) u. dergl.; die übrigen, zurückbleibenden Stückchen werden zerdrückt und unter den Brei oder die Puddingmasse gemischt.

Ramequins. Kleine Käse-Auflaufe oder Käse-Pastetchen, jenachdem man die Masse in Papierkästchen oder in Blätterteig füllt und bäckt; auch etwas größeren, in einer Schüssel gebackenen Käse-Auflauf nennt man Ramequin. Man bereitet diese gewöhnlich als Hors-d'oeuvre servirten Käsespeisen auf sehr verschiedene Weise und wir führen hier eine Anzahl Vorschriften dazu an.

Ramequins von Blätterteig. Nachdem man eine beliebige Quantität guten Blätterteig auf gewöhnliche Art hergestellt hat, rollt man denselben gleichmäßig aus, bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse, faltet ihn dreifach zusammen, wiederholt das Auftreiben, mit Käse Bestreuen und Zusammenfalten noch zwei- bis dreimal, sticht die Ramequins hierauf mit kleinen Blechformen zu beliebiger Gestalt aus, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie eine Viertelstunde auf einem Blech bei ziemlicher Hitze, um sie dann sofort zu Tisch zu geben. — Oder man rührt 100 Gramm feines Mehl in ein wenig kaltem Rahm glatt, fügt vier Eidotter und noch ¼ Liter Rahm nebst einer Prise Salz bei und kocht unter fortgesetztem Umrühren einen steifen Brei davon, den man nach dem Auskühlen mit noch sechs bis acht Eidottern, einem Theelöffel gestoßenem Zucker, dem festen Schnee von vier Eiweißen, 70 Gramm würflig geschnittenem Schweizerkäse und ebensoviel Parmesankäse vermischt. Dann sticht man mit einem Wasserglase eine Anzahl runde Boden aus messerrückenstark aufgerolltem Blätterteig aus, legt dieselben in gleichmäßigen Entfernungen auf ein mit kaltem Wasser angefeuchtetes Blech, belegt jede der Teigrundungen mit einem Eßlöffel voll von obiger Masse, drückt die Ränder der kleinen Kuchen oben leicht zusammen, so daß sie einem dreieckigen Hut ähneln, überpinselt sie mit Ei und bäckt sie im gut durchheizten Ofen gelbbraun.

Ramequin, deutscher. In ½ Liter Milch, die man über mäßigem Feuer erwärmt, streut man nach und nach vier Eßlöffel feines Mehl, verrührt es völlig glatt, thut hierauf etwas Salz, ein Stückchen Butter und 125 Gramm Parmesan- oder Schweizerkäse, auch Beides gemischt, in dünne Scheibchen zerschnitten, hinzu und läßt Alles unter beständigem Umrühren leise kochen, bis der Teig sich vom Gefäß ablöst. Dann nimmt man ihn vom Feuer, mengt drei gut zerquirlte Eier darunter, schüttet ihn in eine gebutterte Schüssel oder Form und stellt ihn in einen mäßig warmen Ofen, wo er nach Verlauf von 10 Minuten oder einer Viertelstunde wie ein Soufflé in die Höhe geht und eine schön goldgelbe Farbe annimmt; man giebt den Ramequin so schnell als möglich zur Tafel.

Ramequins in Papierkästchen. Drei von der Rinde befreite Mundbrödchen werden in feine Scheiben geschnitten, in ¼ Liter heiße Milch eingeweicht und mit etwas Butter über dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt; sobald derselbe ausgekühlt ist, reibt man 125 Gramm Butter schaumig, mischt allmählich sechs Eidotter, den Semmelbrei, 125 Gramm geriebenen Parmesankäse oder halb Parmesan-, halb Schweizerkäse, etwas Salz, weißen Pfeffer und Muskatnuß hinzu, zieht den festen Schnee der sechs Eiweiße darunter, füllt eine Anzahl kleiner, gebutterter Papierkästchen zur Hälfte mit der Masse, bäckt die Ramequins kurz vor dem Anrichten bei mäßiger Hitze auf einem Blech und servirt sie unmittelbar, sowie sie aus dem Ofen kommen. — Ebenso kann man den Teig herstellen, indem man ¼ Liter Milch mit 70 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz und 1½ Eßlöffeln feinem Mehl zu einer rahmartigen, glatten Masse über dem Feuer verrührt, bis dieselbe sehr heiß ist, ohne zu kochen, worauf man sie vom Feuer nimmt, mit 80 Gramm geriebenem Parmesankäse, vier zerquirlten Eiern, ein wenig weißem Pfeffer und Muskatnuß vermengt und nach obiger Angabe in Papierkästchen eine Viertelstunde lang bäckt.

Rapiren. Bedeutet eigentlich Abreiben oder Abschaben im Allgemeinen, doch bezeichnet man in der Küchensprache vorzugsweise das Schaben von Speck oder rohem Fleisch, Leber u. dergl. aus Haut und Sehnen zu feinen Farcen mittelst eines Messers oder scharfkantigen Blechlöffels mit diesem Ausdruck.

Rapünzchen, Rabinschen, Feld- oder Korn-Salat, franz. petite raiponce, engl. corn salad, lamb's lettuce, lat. Valerianella olitoria oder Fedia olitoria. Eine im Frühjahr auf den Aeckern wildwachsende Pflanze mit lebhaft grünen, länglichen, an der Spitze verrundeten Blättern, welche man als beliebten Winter- und Frühjahrs-Salat auch in Gärten anbaut und mit der Wurzel auszieht, sobald sie nur etwa vier Blättchen getrieben hat, um die von den Wurzeln und schlechten Blättern gesäuberten ganzen Pflänzchen mit Salz, Essig und Oel oder würflig geschnittenem, zerlassenem Speck anzumachen. Am besten gedeihen sie in einem lockeren, im vorhergehenden Jahre gedüngten Boden und in freier, sonniger Lage; man säet den Samen, welcher seine Keimfähigkeit drei bis vier Jahre lang behält, Ende August bis in den October hinein auf leergewordene Gemüsebeete oder zwischen Gemüse, welche den Winter über stehen bleiben, und kann auch bei Frost und Schnee Rapünzchen ziehen, wenn man ein solches Beet mit einem Kasten oder mit Decken zudeckt. Die holländischen kleinen, rundblättrigen Rapünzchen gelten als die vorzüglichste und zarteste Sorte, während die großblättrigen bisweilen weniger gut sind und die auf den Aeckern wildwachsenden ziemlich harte Blätter haben. Die französische Rapunzel, lat. Campanula esculenta, hat viel Aehnlichkeit mit unserem Rapünzchen und wird auf gleiche Weise angebaut, schmeckt jedoch ganz anders; man ißt die Blattkrone mit der kleinen, fleischigen Wurzel als Salat und vermischt denselben in Frankreich gewöhnlich mit Sellerie und in Essig eingemachten rothen Rüben.

Rapünzchen-Salat. Nachdem man denselben sorgsam gelesen, was ein ziemlich mühsames und zeitraubendes Geschäft ist, wäscht oder spült man ihn gehörig, schwenkt ihn gut aus, ohne ihn zu drücken, vermengt ihn mit Salz, Oel oder zerlassenem und ausgekühltem Speck und Essig, oder auch einer aus hartgekochten Eidottern, Oel, Salz, Essig und nach Belieben ein wenig Senf zusammengerührten Salat-Sauce und belegt den Salat mit frisch abgekochten, in 4—8 Theile zerschnittenen, harten Eiern. Sind die Rapünzchen ziemlich hart, so macht man sie am besten mit Speck an, wodurch sie bedeutend zarter werden, oder man läßt sie 1—2 Tage im Keller stehen, bevor man sie verwendet, was sie gleichfalls weit milder macht. Bisweilen benützt man die Rapünzchen auch nur als Garnirung um andere Salate, wie z. B. vorzugsweise Kartoffel- und Sellerie-Salat, muß sie dann jedoch zuvor in einer besonderen Schüssel mit Salz, Essig und Oel ordentlich vermischen.

Rapuntica, s. Rhapontica.

Ratafia, s. auch Liqueur. Eine Art feiner Liqueure, die sich von den übrigen dadurch unterscheiden, daß sie über Früchten und Blüthen abgezogen oder mit Fruchtsäften vermischt sind; man hat einfache und doppelte Ratafias je nach dem schwächeren oder stärkeren Gehalt an geistigen Theilen. Ueber die leichte Bereitung von verschiedenen Ratafias ohne Destillation s. bei den verschiedenen Hauptbestandtheilen, wie z. B. Angelika-Liqueur, Aprikosen-Liqueur, Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-Liqueur ꝛc.

Ratafia, Grenobler. Man zerstößt eine beliebige Menge recht reife Sauerkirschen mit einem hölzernen Stößel so, daß alle Kerne mit getroffen werden, und läßt dieses Kirsch-Mus 48 Stunden in einem sauberen Holz-Bottich oder einem steinernen Napf stehen, worauf man den Saft auspreßt. Auf 6—7 Liter Saft läutert man 1 Kilogramm Hutzucker, gießt den Zucker-Syrup zu dem Saft, fügt 10—12 Gramm Nelken, 20 Gramm zerbrochenen Zimmt, zwei Handvoll frischgepflückte Sauerkirschblätter und 6 Liter reinen guten Branntwein hinzu, thut Alles in ein sauberes Fäßchen, welches man 4—6 Wochen unter häufigem Umschütteln stehen läßt, füllt den Ratafia dann auf Flaschen, filtrirt ihn, falls er nicht ganz klar sein sollte, und läßt ihn längere Zeit lagern, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Ratafia de quatre fruits, französischer. Aus 5 Kilogramm Sauerkirschen, 4 Kilogramm rothen und 1 Kilogramm schwarzen Johannisbeeren sowie 5 Kilogramm Himbeeren preßt man den Saft gut aus, nachdem man die Früchte zerquetscht einige Tage im Keller stehen ließ, nimmt ebensoviel guten, reinen Branntwein, als man Saft hat, und fügt auf jedes Liter der Mischung 125 Gramm geläuterten oder in dem Fruchtsaft aufgelösten Zucker hinzu, vermischt Alles gut, läßt den Ratafia mindestens 8 Tage stehen, filtrirt ihn und füllt ihn auf Flaschen.

Ratafia, rother, auf englische Art. Zwei Kilogramm reife rothe Kirschen, 1 Kilogramm reife schwarze Kirschen, 1½ Kilogramm reife

rothe Stachelbeeren, 1½ Kilogramm Himbeeren und 1 Kilogramm recht reife rothe Johannisbeeren werden in einem großen steinernen Napf mit einer hölzernen Keule gut zerquetscht, worauf man im Mörser 2 Gramm Nelken, 2 Gramm Macis, 16 Gramm Zimmt, 40 Gramm Coriander, 4 Gramm Fenchel, 2 Gramm Piment, ein Dutzend Aprikosenkerne, zwanzig Sauerkirschkerne und sechs bittere Mandeln zerstößt und zu dem Fruchtbrei thut. Ebenso gießt man 2½ Liter Zucker-Syrup hinzu, füllt Alles in eine große, gut zu verschließende steinerne Flasche oder in einen Steintopf, den man mit Blase überbindet, und stellt das Gefäß vierzehn Tage lang in die Nähe des Küchenfeuers oder in die Sonne. Dann filtrirt man den Saft durch ein leinenes, aufgespanntes Tuch, preßt den Rückstand gut aus und mischt auf jedes Liter Saft 1 Liter besten, echten Cognac bei, stellt die Flüssigkeit abermals vierzehn Tage in die Sonne oder an einen warmen Ort, filtrirt sie abermals und zieht sie auf Flaschen. — In kleinerem Maßstabe bereitet man einen trefflichen rothen Ratafia, indem man 125 Gramm Sauerkirschen, 125 Gramm Himbeeren, 125 Gramm Walderdbeeren und 750 Gramm schwarze Herzkirschen mit der Holzkeule gehörig zerquetscht, 24 Stunden stehen läßt und den Saft davon abseiht. Man mißt denselben, thut zu jedem ½ Liter Saft 125 Gramm geläuterten Zucker und 1 Liter Cognac, läßt Alles vierzehn Tage an der Sonne mit etlichen gröblich gestoßenen Gewürznelken ziehen, filtrirt den Ratafia und füllt ihn auf Flaschen.

Ratafia-Biscuits. Man schält und stößt 100 Gramm süße und 70 Gramm bittere Mandeln, wobei man einen Löffel Cognac und den Schnee von zwei Eiweißen hinzumischt; diesen Mandelteig verrührt man mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und schlägt die Mischung zu einer festen, geschmeidigen Masse, deren Leichtigkeit man probirt, indem man zwei bis drei kleine runde Plätzchen etwa von der Größe eines Zweipfennigstücks auf Papier setzt und bei gelinder Ofenwärme hellbraun bäckt; scheint der Teig zu schwer, so vermischt man ihn noch mit dem Schnee von ein bis zwei Eiweißen und setzt die Plätzchen mit einem Theelöffel auf ein mit Papier belegtes Blech, bäckt sie und nimmt sie gleich nach dem Auskühlen vom Papier ab. — Oder man schält und stößt 70 Gramm Knackmandeln und 30 Gramm bittere Mandeln, fügt nach und nach den festen Schnee von zwei Eiweißen, 250 Gramm feingestoßenen Zucker, einen knappen Theelöffel Orangenblüthenwasser und einen gehäuften Theelöffel feines Mehl hinzu, um die Plätzchen ganz nach obiger Angabe 12—15 Minuten im lauwarmen Ofen zu backen.

Ratafia-Crême. 60 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit einem Theelöffel Rosenwasser zu einem geschmeidigen Teig gestoßen, worauf man nach und nach einen gehäuften Eßlöffel Zucker hinzuthut, die Masse mit einer Obertasse Rahm vermischt und über gelindem Feuer unter beständigem Umrühren langsam heiß werden läßt. Man gießt nun noch ½ Liter Rahm und 16—20 Gramm aufgelöste Hausenblase zu, filtrirt Alles durch einen Geléebeutel, schüttet es in eine Form und läßt die Crême auf Eis starr werden.

Ratafias als Gebäck. In England pflegt man Backwerk verschiedener Art, wie z. B. Biscuits, kleine Kuchen und dergl., welche mit süßen und bitteren Mandeln vermischt sind, mit dem Namen Ratafias zu bezeichnen, auch Crêmes und Puddings, die mit Mandeln, Aprikosenkernen, oder den ersten im Frühjahr gepflückten, in Milch oder Branntwein gelegten Pfirsichblättern gewürzt werden, nennt man Ratafia-Crêmes oder Ratafia-Puddings.

Ratafia-Käsekuchen. Man läßt ½ Liter Milch lauwarm werden, rührt einen Löffel Zucker und zwei Eßlöffel Brandy hinein, vermischt sie dann mit einem Eßlöffel voll Labflüssigkeit (s. Lab) und stellt sie an einen kühlen Ort zum Gerinnen. Wenn dies geschehen ist, rührt man sie gut um, läßt die Molken ablaufen, verrührt die Käse-Masse mit 27 Gramm gestoßenen Ratafia-Biscuits, 30 Gramm zerlassener Butter und zwei zerquirlten Eiern, füllt in eine Anzahl mit Blätterteig ausgelegter Tortenförmchen je einen Eßlöffel voll von dieser Mischung und bäckt die Kuchen eine Viertelstunde in einem gutgeheizten Ofen.

Ratafia-Kuchen. 200 Gramm süße und 70 Gramm bittere Mandeln werden geschält und mit ein wenig Rosen- oder Orangenblüthenwasser gestoßen; dann mischt man den festen Schnee von zwei Eiweißen, 250 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer kleinen Citrone und acht Eidotter hinzu, schlägt die Mischung tüchtig, zieht 70 Gramm feines Mehl und noch sechs zu Schnee geschlagene Eiweiße darunter, füllt eine gebutterte Form zur Hälfte damit und bäckt den Kuchen etwa drei Viertelstunden bei gelinder Hitze. Nachdem er aus dem Ofen genommen ist, läßt man ihn einige Minuten in der Form auskühlen, stürzt ihn vorsichtig aus, legt ihn zum völligen Erkalten auf ein umgedrehtes Sieb und servirt ihn zum Dessert.

Ratafia-Pudding. Nachdem man 125 Gramm kleiner Ratafia-Biscuits im Mörser gestoßen, mischt man 60 Gramm gestoßene süße Mandeln, ½ Liter Rahm, einen Eßlöffel Zucker, ein Weinglas voll Sherry oder Brandy, sechs Eidotter und den Schnee von drei Eiweißen hinzu, schüttet die Masse in eine mit Blätterteig ausgefütterte Form und bäckt sie fast eine Stunde bei ziemlicher Hitze; man kann diesen sehr wohlschmeckenden Pudding warm oder kalt essen.

Ratafia-Pudding, gekochter. Die dünn abgelöste Schale von einer Citrone und ein

Stück feiner Zimmt werden langsam in ½ Liter Milch gekocht, bis der Geschmack aus den Gewürzen ordentlich ausgezogen ist; dann seiht man die Milch durch, versüßt sie mit zwei Löffeln Zucker und gießt sie über 125 Gramm geriebenes Weißbrod. Nach dem Erkalten rührt man vier Eidotter, einen Eßlöffel Noyeau, eine Messerspitze Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu, bestreicht eine Form mit Butter, belegt sie auf dem Boden mit Ratafia-Biscuits oder geschälten, in der Hälfte gespaltenen Mandeln, schüttet die Puddingmasse behutsam darüber, deckt eine gebutterte Papierscheibe oben darauf und kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbad; man giebt eine mit Noyeau gewürzte Arrowroot-Sauce dazu.

Rauchfleisch, Hamburger, s. Hamburger Rauchfleisch.

Ravigote-Butter, s. Butter, Kräuter- oder Ravigote-.

Ravigote-Essig. Man schneidet 90 Gramm Estragon, 45 Gramm Lorbeerblätter, 30 Gramm Angelikawurzel, 45 Gramm Kapern, 45 Gramm Sardellen und 30 Gramm Chalotten klein, thut Alles in eine große Flasche, gießt 1 Liter französischen Weinessig darauf und setzt Alles in der gutverkorkten Flasche drei bis vier Wochen unter häufigem Umschütteln den Strahlen der Sonne aus. Dann seiht man den Essig durch ein Tuch, preßt den Rückstand etwas aus und füllt den Essig in kleinere Flaschen, um ihn zu feinen Salaten, namentlich Fleisch-Salaten, oder zur Würze von Saucen und Ragouts zu verwenden.

Ravigote-Kräuter oder Ravigote. Eine Handvoll Kerbel, ebensoviel Petersilie, Estragon, Pimpernelle, Wasserkresse nebst ein wenig Schnittlauch oder einigen kleinen Zwiebeln werden gut gelesen, gewaschen, in siedendem Wasser 10 Minuten blanchirt, auf einem Sieb mit kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt, fein gehackt und durch ein Haarsieb gestrichen, um zu warmen oder kalten Saucen als Würze benützt zu werden.

Ravigote-Sauce, kalte. Zwei rohe Eidotter werden mit einer Messerspitze Salz, einer Messerspitze feingestoßenem weißem Pfeffer und ein wenig Estragonessig in einer Porzellanschale, womöglich auf Eis, mit einem hölzernen Löffel verrührt, bis die Mischung beginnt dicklich zu werden, worauf man löffelweise feines Provenceröl und guten Weinessig hinzumischt und immer gleichmäßig mit dem Umrühren fortfährt, so daß man nach und nach etwa 180 Gramm Oel verbraucht, während man nur gerade so viel Essig nimmt, daß die Sauce angenehm säuerlich schmeckt. Von Zeit zu Zeit fügt man auch einen Eßlöffel voll weißes Aspic hinzu und zuletzt den Saft einer halben Citrone sowie das noch fehlende Salz; ist die Mayonnaise dann recht zart und crêmeartig, so mischt man unter ½ Liter derselben drei Eßlöffel voll blanchirte, feingehackte und durch ein Haarsieb gestrichene Ravigote-Kräuter nebst etwas Spinatsaft, um der Sauce eine schön grüne Farbe zu verleihen. Man kann die Mayonnaise hierzu ebenso aus ¼ Liter weißer Coulis mit Salz, Pfeffer, Estragonessig, Provenceröl und Citronensaft herstellen.

Ravigote-Sauce, warme. Zwei Löffel Mehl rührt man in ein wenig kaltem Wasser recht glatt, fügt vier bis fünf zerquirlte Eidotter, etwas Salz, Muskatnuß und den Saft einer kleinen Citrone, sowie zwei Obertassen Fleisch- oder Fischbrühe und 70 Gramm Butter hinzu und rührt Alles über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce ab, die man bis fast zum Kochen kommen läßt, mit drei Eßlöffeln voll Ravigote-Kräutern, einer Prise weißem Pfeffer und etwas Senf oder Sardellenbutter vermischt und zu Fisch reicht.

Ravioli, italienische. Nachdem man einen Nudelteig aus feinem Mehl, frischen Eiern und Salz bereitet, sehr dünn ausgerollt und in lange, handbreite Streifen geschnitten hat, macht man eine Farce aus Geflügel, Kalbfleisch, Fisch oder Wild, legt kleine Häufchen davon in gleichen Zwischenräumen auf die untere Hälfte der Teigstreifen, schlägt die obere Hälfte der Streifen darüber, drückt die mit Wasser oder Ei bestrichenen Ränder fest zusammen, ebenso die zwischen den Farcehäufchen befindlichen leeren Zwischenräume, schneidet die einzelnen Ravioli in 2 Centimeter großen Vierecken mit dem Kuchenrädchen von einander, legt sie nebeneinander auf eine Schüssel, kocht sie hierauf fünf Minuten lang in siedender Fleischbrühe und reicht sie, mit geriebenem Käse bestreut, zur klaren Bouillonsuppe. Bisweilen wird die Suppe aber auch so angerichtet, daß man in die Terrine abwechselnde Schichten von Ravioli und geriebenem Parmesankäse thut und die Fleischbrühe darübergießt.

Ravioli, italienische, gebacken. 70 Gramm gebratenes Geflügelfleisch oder Wild werden feingehackt, ebenso ein Eßlöffel voll blanchirter Boretsch oder Spinat, 40 Gramm Schinken, vier gewässerte, ausgegrätete Sardellen und eine Chalotte; alles dies vermischt man mit drei durchgestrichenen, hartgekochten und zwei rohen Eidottern, einem Eßlöffel voll geriebenem Parmesankäse und ein wenig Pfeffer sehr gut und formt es zu kleinen Kugeln oder Klößchen. Nun stellt man einen Nudelteig aus 250 Gramm feinem Mehl, zwei Eiern, 20 Gramm Butter und einer Prise Salz her, treibt ihn dünn aus und sticht ihn zu Rundungen von 5—6 Centimeter Durchmesser aus, bestreicht die Ränder mit Wasser, legt auf jede dieser Teigrundungen eines der kleinen Farceklößchen, schlägt den Teig halbmondförmig darüber zusammen und drückt die Ränder fest über einander. Wenn alle Ravioli fertig sind, buttert man ein Casserol, legt die Ravioli hinein, gießt ein wenig siedende Fleischbrühe darüber und läßt sie fünf Minuten lang darin dämpfen, nimmt sie heraus, tropft sie

gut ab, legt sie auf eine Schüssel, streut geriebenen Parmesankäse und Butterflöckchen darüber und bäckt sie eine Viertelstunde bei guter Oberhitze.

Rebhuhn, Repphuhn oder Feldhuhn, franz. perdrix, engl. partridge, lat. Perdix. Dieser allen Gutschmeckern so werthe Vogel gehört zur Familie der eigentlichen Hühner und es giebt mehrere verschiedene Arten derselben; vor allen Dingen nennen wir das nur in Mittel-Europa und einem Theile Asiens heimische, allgemein bekannte graue oder gemeine Rebhuhn, lat. Perdix cinerea, welches am liebsten und häufigsten in gutangebauten Feldern, z. B. Getreide-, Kraut- und Kartoffelfeldern, der Ebene oder des Hügellandes, mit in der Nähe befindlichem Gebüsch oder Wald seinen Aufenthalt nimmt, sich von Getreide, Sämereien, Gras- und Kräuterspitzen, Wachholderbeeren, Gewürm und Insecten nährt und zu den harmlosesten, unschädlichsten Thieren gehört. Es ist ein hübscher Vogel von 30—36 Centimeter Länge, dessen Federn auf dem Rücken aschgrau mit rostfarbigen Querbändern und schwarzen Zickzacklinien sind, während die Flügel mit kastanienbraunen Flecken und gelben Strichen versehen, Brust und Bauch mehr grau, mit schwarzen Strichen untermischt sind. Das Männchen hat auf der Brust einen großen, hufeisenförmigen, rothbraunen Fleck, den man Schild nennt, das Weibchen hingegen nur einzelne rothbraune Flecken; die Jungen sehen mehr grau aus. Der kurze Schwanz ist beim Männchen braunroth, beim Weibchen rostfarben und hat achtzehn Steuerfedern. Die Paarung findet im Frühjahre statt und jedes Paar sucht sich dann einen eigenen Stand, doch kommt es bei dieser Gelegenheit oft zu harten Kämpfen unter den Hähnen, da es deren ungefähr dreimal mehr als Weibchen giebt. Mitte oder Ende April bereiten letztere im Getreide, in Gebüschen oder auf Wiesen und Aeckern ein kunstloses Nest aus trockenen Grashalmen und Binsen, in welches sie 10—14, oft sogar 18 Eier von graubräunlicher Farbe mit dunkleren Tupfen legen, aus denen schon nach drei Wochen die Jungen ausschlüpfen, um sofort nach dem Auskriechen den Alten zu folgen; nach Verlauf von zwei weiteren Wochen beginnen sie schon zu flattern, erneuern mehrmals ihre Flugfedern und wachsen überhaupt sehr rasch, bis sie im September vollständig ausgewachsen sind und die braunen Flecke auf der Brust bekommen. Sie bleiben bis zum nächsten Frühjahr bei den Alten und bilden mit diesen ein Volk oder eine Kette, Schaar, Compagnie, welche sich stets dicht beisammen hält. Die Rebhühnerjagd wird zu den beliebtesten Jagdvergnügungen gerechnet und dauert in Mitteldeutschland eigentlich nur von Mitte September bis Mitte October, während man später und im Winter die Hühner nur gelegentlich erlegt. Man bedarf dazu eines gut dressirten Hühnerhundes, der die Völker in den Kraut-, Kartoffel- und Kleefeldern, im niederen Gebüsch oder im Grummet aufsucht und behutsam einige Schritte vor ihnen steht, so daß sich der Jäger schußfertig machen kann, ehe sie auffliegen. Man darf jedoch nicht die ganze Brut auf einmal ausrotten, sondern nur einen Theil derselben wegschießen, überhaupt die Jungen keinesfalls jagen, bevor sie geschildert, d. h. den braunen Brustfleck bekommen haben, welcher ihr erfülltes Wachsthum bezeichnet. Bisweilen fängt man die Rebhühner in Netzen oder Fallen, unter denen das Glockengarn, die Rebhühnersteige und der Tiraß die gebräuchlichsten sind. Das Fleisch, namentlich das der jungen Thiere, ist sehr zart, wohlschmeckend und dabei leicht verdaulich und der Gesundheit zuträglich, weil es saftig ist, ohne fett zu sein. Beim Einkauf kann man die jungen Thiere leicht daran erkennen, daß die Füße und Beine gelblich aussehen, während die der alten grau sind; auch ist der Schnabel bei den jungen Rebhühnern scharf und dunkelgefärbt und die unteren Flügelfedern sind spitz zulaufend. Ob die Vögel frisch geschossen oder schon längere Zeit todt sind, bemerkt man an dem Geruch, auch sieht in letzterem Fall der Steiß grünlich aus. — Eine zweite Gattung des Rebhuhnes ist das rothe, namentlich in Frankreich, Italien und Spanien lebende Rebhuhn, lat. Perdix rubra oder Tetrao rufus, welches etwas kleiner als unser graues Rebhuhn ist und auf dem Oberleib röthlichgrau aussieht, während der Unterleib rostgelb ist, auch hat es einen scharlachrothen Augenfleck; sein Fleisch gilt für noch schmackhafter, als das des gemeinen Rebhuhns. — Eine dritte, ebenfalls mehr im Süden Europas heimische Rebhuhnart ist das Steinrebhuhn oder griechische Rebhuhn, Rothhuhn, Berghuhn, franz. bartavelle, engl. red partridge, lat. Perdix saxatilis oder Perdix Graeciae; es ist größer als die übrigen Rebhühner und wird gegen 45 Centimeter lang; der Schnabel, die Augenlider und Füße sind hochroth, Scheitel, Hals, Brust und Oberleib aschgrau, Rücken und Brust rostgelb überlaufen, die Kehle weiß, mit einem breiten schwarzen Halsband umgeben, die Schwungfedern braun; es lebt in den Alpen und Pyrenäen und sein Fleisch gilt als ganz besonders fein, so daß es von Manchen noch über das des Haselhuhns gestellt wird, da es zart und weiß ist und dabei einen eigenthümlich balsamisch bitterlichen Beigeschmack besitzt.

Rebhühner mit Austern. Die einige Tage abgehängten, gerupften, gesengten und ausgenommenen Vögel werden nur ganz flüchtig ausgewaschen, mit Salz eingerieben, mit feinen Speckstreifen gespickt und in Butter fest zugedeckt gelbgedämpft; sobald sie gehörig gar sind, nimmt man sie heraus, thut ein Glas Weißwein, den Saft von zwei kleinen Citronen, eine Messerspitze gestoßene Muskatblüthe, etwas weißen Pfeffer, eine Prise Zucker

und zu je drei bis vier Hühnern ungefähr 1—1½ Dutzend Austern nebst ihrem Wasser zu der Sauce, läßt Alles zusammen noch kurze Zeit dämpfen und giebt die Sauce über den Rebhühnern auf.

Rebhühner-Brödchen. Man löst alles Fleisch von zwei bis drei gebratenen und wieder ausgekühlten Rebhühnern ab, schneidet es fein, stößt es im Mörser, kocht die kleingeschlagenen Gerippe mit ein wenig Kraftbrühe eine halbe Stunde langsam aus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, mischt ¼ Liter braune Coulis zu und kocht Beides noch um die Hälfte ein; dann verrührt man diese dickliche Sauce mit dem gestoßenen Fleisch und vier rohen, durch ein Haarsieb gestrichenen Eidottern nebst etwas Salz, füllt Alles in kleine, cylinderförmige, gebutterte Becher oder Formen, die nicht ganz voll werden dürfen, und läßt sie im Wasserbad eine halbe Stunde sehr langsam garkochen, worauf man die Formen ausstürzt, die Butter von den Rebhühnerbrödchen ablaufen läßt und dieselben, mit feingehacktem Schinken und Petersilie bestreut, warm als Hors-d'oeuvre nach der Suppe servirt.

Rebhühner-Brödchen, kalte. Nachdem man anfänglich ganz ebenso, wie eben geschildert, verfahren und das gestoßene Rebhühnerfleisch mit der dicklich eingekochten Sauce verrührt hat, schüttet man das Ganze in eine Porzellanschüssel und mischt anstatt der Eier ein Weinglas voll kräftiges Fleisch-Gelée (Aspic), drei Eßlöffel Provenceröl, zwei Eßlöffel Estragon-Essig nebst etwas Pfeffer und Salz hinzu, rührt Alles gut um, bis die Masse beginnt dicklich zu werden, füllt sie in die mit Oel ausgestrichenen, in Eis eingegrabenen Formen und läßt die Brödchen starr werden. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine flache Schüssel und garnirt sie mit gehacktem Aspic.

Rebhühnerbrüste, sautirte. Von etwa vier bis sechs fleischigen jungen Rebhühnern, die man gerupft und ausgenommen hat, löst man vorsichtig auf beiden Seiten das Brustfleisch von den Knochen, nachdem man die Haut über der Brust der Länge nach durchgeschnitten und abgestreift hat. Die Brustfleischstücke werden mit dem naßgemachten Messerheft leicht geklopft, ein wenig gesalzen und in einer mit geklärter Butter ausgestrichenen Sautirpfanne neben einander gelegt. Aus den zerhackten Knochen wird mit ein wenig Kraftbrühe eine Essenz gekocht, die man mit brauner Coulis langsam zu einer sehr sämigen Sauce eindickt und durch ein Haarsieb seiht. Die Brüstchen werden einige Minuten über dem Feuer geschwenkt und um ein in der Mitte der Schüssel angerichtetes Ragout von Champignons oder Trüffeln, häufig auch um ein Ragout à la Financière (s. Financière) oder um ein Ragout à la Toulouse (s. d.) oder sonst ein ähnliches feines Ragout garnirt und mit der Sauce übergossen.

Rebhühner à la Catalane oder **auf catalonische Art.** Diese in Spanien und Südfrankreich sehr beliebte Zubereitungsweise erscheint uns freilich etwas befremdlich und möchte anderwärts kaum viel Beifall finden; man bräunt die gerupften, ausgenommenen Rebhühner auf beiden Seiten in Butter, nimmt sie heraus, verrührt die Butter mit ein bis zwei Löffeln Mehl, welches man darin röstet, fügt hierauf etwas Fleischbrühe, Pfeffer, Salz und ein Kräuterbündel bei und dämpft die Rebhühner vollends weich darin. Inzwischen schält man drei bis vier Hände voll Knoblauch und läßt ihn in siedendem Wasser 10 Minuten aufkochen; ebenso blanchirt man in einem anderen Gefäß mit kochendem Wasser zwei in Scheiben geschnittene bittere Pomeranzen, mischt dies Alles zu den Rebhühnern, dünstet es eine Viertelstunde mit durch und giebt es zusammen auf einer Schüssel auf, wobei man nur das Kräuterbündelchen beseitigt.

Rebhühner-Chartreuse, s. Chartreuse mit Rebhühnern.

Rebhühner-Coteletten, s. auch Coteletten, Rebhühner-. Man zertheilt junge Rebhühner in Hälften, schneidet von den Füßen die Klauen ab, bringt das Beinchen dann nach innen und steckt es durch ein zwischen Lende und Steiß eingeschnittenes Loch, so daß man eine gehörig geformte Cotelette erhält, deren Knochen das Beinchen vorstellt. Diese Coteletten klopft man leicht, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerlassene Butter, bestreut sie mit feingehackten Trüffeln, brät sie auf dem Rost und übergießt sie beim Anrichten mit brauner Coulis oder Jus, die mit dem Saft einer Citrone abgeschärft ist.

Rebhühner-Coteletten in Papilloten. Nachdem man ungefähr vier Eßlöffel voll feingehackte Champignons, Trüffeln, Petersilie und Chalotten mit eben so viel geschabtem Speck eine Viertelstunde über gelindem Feuer geschwitzt, richtet man vier bis fünf junge Rebhühner zu Coteletten her, salzt sie, thut sie mit den fines herbes in eine Sautirpfanne, schwenkt sie einige Minuten über dem Feuer, stellt sie kalt, bestreicht sie dann auf beiden Seiten mit den fines herbes, belegt sie mit dünnen Speckscheibchen, legt sie auf die mit Olivenöl bepinselten, herzförmig geschnittenen Papierhüllen, biegt die beiden Theile dieser Papierhüllen an den Rändern in dichten Fältchen recht fest übereinander und brät sie langsam auf dem Rost, der mit einem ölbestrichenen Papierbogen belegt ist, worauf man sie sammt den Papilloten kranzförmig auf einer Schüssel anrichtet und vorzüglich zu größeren Frühstücken servirt.

Rebhühner à la Crapaudine. Die Vögel werden gerupft, gesengt, ausgenommen, in Hälften zertheilt, geklopft und einige Stunden lang in eine Marinade von gehackten und in Butter geschwitzten Chalotten und Petersilie,

Salz, Pfeffer und Citronensaft gelegt, worin man sie öfters umwendet; kurze Zeit vor dem Anrichten taucht man sie in zerlassene Butter, brät sie rasch auf dem Rost, beträufelt sie mit Citronensaft und richtet sie mit einer Sauce **à la Tartare** an.

Rebhühner einzulegen in Blechbüchsen. Ziemlich frisch geschossene Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen und, nachdem Hals, Flügel und Krallen abgeschnitten sind, von innen und außen mit Salz eingerieben, dressirt, mit Speckscheiben umbunden und in sehr reichlicher kochender Butter bei ziemlicher Hitze höchstens 20 Minuten gebraten. Dann nimmt man die Pfanne vom Feuer, hebt die Rebhühner in die Höhe, läßt sie auslaufen, gießt sie inwendig mit der siedenden Butter voll und brät sie noch so lange, bis sie nicht mehr bluten; nun legt man sie mit dem Halse nach unten in passende Blechbüchsen ein, gießt die kochende Sauce und so viel Butter darauf, daß diese oben darüber steht und fast bis zum Rand geht, läßt die Büchsen gut verlöthen, kocht sie eine Stunde im Wasserbad, nimmt sie heraus, läßt sie auskühlen und bewahrt sie im Kühlen auf.

Rebhühner einzulegen auf englische Art. Man richtet die Vögel her wie zum Braten, reibt sie von innen und außen mit einem Gemisch von feinem Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß ein, thut ein eigroßes Stück frische Butter inwendig in jeden Vogel und legt sie so dicht als möglich nebeneinander in ein Casserol, übergießt sie mit reichlicher geklärter Butter oder überstreut sie mit frischen Butterstückchen, bedeckt das Casserol mit einer gebutterten Papierscheibe und außerdem mit einem groben Teig von Mehl und Wasser und läßt die Hühner so eine Stunde lang in einem mäßig heißen Ofen backen. Nachdem das Gefäß vollständig erkaltet ist, beseitigt man den Teigdeckel, zerlegt die gut abgetropften Rebhühner in Viertel und schichtet sie ganz dicht übereinander in einen Steintopf, schüttet zerlassene Butter darüber und stellt den Topf an einen kühlen Ort.

Rebhühner, gebacken. Junge, fleischige Rebhühner werden gerupft und gesäubert, halbirt, in zerlassene Butter getaucht, in geriebener Semmel umgewendet, dann in geschlagenem Ei und nochmals in geriebener Semmel umgedreht, worauf man sie in siedend heißem Schmalz rasch ausbäckt, auf einer Schüssel aufhäuft und oben darauf mit einem Sträußchen gebackener Petersilie verziert oder mit Salat, Compot oder Gemüse zu Tisch giebt.

Rebhühner, gebraten. Junge, gerupfte und ausgenommene Rebhühner werden inwendig nur mit einem Tuch sauber ausgewischt, aber nicht gewaschen, mit dünnem Bindfaden dressirt, gesalzen, mit Speckscheiben und Weinblättern umbunden, an einen Vogelspieß gesteckt und 10—12 Minuten bei hellem Feuer gebraten; völlig ausgewachsene Thiere spickt man oder umbindet sie mit Speckplatten und brät sie 18—20 Minuten. Brät man sie im Ofen in der Pfanne oder dem Casserol, so kann man sie gleichfalls entweder spicken oder mit Speckscheiben umbinden (hat man zwei Rebhühner, so pflegt man das eine mit Speckstreifen zu spicken, das andere mit Speckscheiben zu belegen, von dreien spickt man eins und umbindet die beiden anderen mit Speck), nachdem man sie mit ein wenig feinem Salz eingerieben; dann legt man sie in die reichliche kochende Butter, läßt sie zuerst auf der Brust, dann auf dem Rücken braten und begießt sie dabei häufig mit der Butter; wenn sie gar sind, kocht man den Bratensatz mit ein wenig siedendem Wasser oder mit Fleischbrühe los und giebt diese Sauce nebst Salat und Compot dazu. Bisweilen schüttet man auch während des Bratens nach und nach etwas heißes Wasser oder sauren Rahm an und kocht zuletzt den Bratensatz mit ein wenig frischem Rahm los.

Rebhühner, auf dem Rost gebraten, auf englische Art. Nachdem die Vögel wie zum Braten hergerichtet sind, schneidet man die Köpfe ab, spaltet die Körper auf dem Rücken von oben bis unten, läßt sie aber auf der Brustseite aneinander und schlägt nur die Brustknochen etwas platt, wischt sie inwendig mit einem feuchten Tuch aus, würzt sie mit Salz und Cayennepfeffer, taucht sie in geklärte Butter und brät sie auf dem Rost; sobald sie genügend gar sind, reibt man sie rasch mit frischer Butter ein und giebt sie mit brauner Coulis oder Champignon-Sauce zu Tisch. Oft taucht man sie auch, nachdem sie auf gleiche Art vorgerichtet und mit Salz und Cayennepfeffer gewürzt sind, zweimal in geklärte Butter und ebenso oft in geriebenes Mundbrod, bevor man sie langsam auf dem Rost brät. — Oder man marinirt sie 1—2 Stunden in Olivenöl mit Pfeffer, Salz, ein bis zwei Lorbeerblättern, etwas Petersilie und Knoblauch, röstet sie über lebhaftem Feuer und giebt eine Haushofmeister-, eine Rémouladen- oder Pfeffer-Sauce dazu.

Rebhühner, gedämpft, à la Béarnaise. Die Vögel werden gerupft, ausgenommen, mit einem feuchten Tuch sauber ausgewischt und nach Beseitigung der Köpfe und Krallen nett dressirt; man legt sie in ein Casserol und thut auf zwei Stück zwei Eßlöffel Olivenöl und ein erbsengroßes Stück Knoblauch hinzu, bräunt sie von beiden Seiten, übergießt sie dann mit einigen Löffeln starker Fleischbrühe und einem Glase Weißwein, fügt zwei Eßlöffel Liebesapfel-Marmelade, etwas Salz und reichlichen Pfeffer bei und dämpft sie noch eine reichliche Viertelstunde, um sie sofort mit ihrer Sauce anzurichten.

Rebhühner, gedämpft, mit Champignons oder Trüffeln. Ein paar junge, gehörig vorgerichtete Rebhühner werden mit etwas Mehl bestäubt und in heißer Butter hellbraun gemacht, worauf man sie in ein Casserol legt, mit brauner Kraftbrühe oder Coulis übergießt, so daß sie bis zur Hälfte darin liegen, mit Salz und Pfeffer würzt und halb gar dünstet. Nun wendet man sie um, thut etwa zwei Dutzend kleine Champignons hinzu, dämpft sie vollends weich und giebt sie mit der Sauce auf. Ebenso kann man die Rebhühner ohne die Zuthat von Champignons dämpfen; dagegen zerschneidet man drei bis vier schöne Trüffeln in feine Scheibchen, schwitzt sie sammt einer gehackten Chalotte, etwas gehackter Petersilie, sowie ein wenig Pfeffer und Salz eine Viertelstunde in Butter, gießt eine reichliche Obertasse voll von der Brühe, worin die Rebhühner gedämpft worden, nebst dem Saft einer Citrone zu und dünstet die Trüffeln vollends weich darin, um die Sauce dann unter den gedämpften Rebhühnern anzurichten.

Rebhühner, gedämpft, auf gewöhnliche Art. Einige ältere Rebhühner, die sich zum Braten nicht eignen, werden mit ziemlich dicken, in Salz und weißem Pfeffer umgewendeten Speckstreifen gespickt und in ein mit Speckscheibchen ausgelegtes oder mit Butter bestrichenes Casserol gethan, wonach man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine zerschnittene Möhre, ein halbes Lorbeerblatt, Salz und einige Pfefferkörner, nach Belieben auch ein kleines Kräuterbüschelchen hinzufügt, ein Glas Weißwein und etwas kräftige Fleischbrühe darübergießt und die Hühner langsam etwa 1¼ Stunde dämpft, bis sie gehörig weich sind. Beim Anrichten wird die Brühe entfettet, durchgeseiht, mit etwas brauner Coulis verkocht und über die Rebhühner gegossen.

Rebhühner, gedämpft, mit Kraut. Zwei oder drei alte Rebhühner werden gesäubert, an Brust und Schenkeln mit reichlichem Speck und rohem Schinken gespickt und in einem Casserol mit Speckscheiben, Zwiebel, Wurzelwerk, Salz und etwas Fleischbrühe halbweich gedämpft. Inzwischen putzt man zwei Weißkrautköpfe, zerschneidet sie in Viertel, blanchirt sie in kochendem Wasser, kühlt sie in frischem Wasser, drückt sie gut aus, thut sie in ein Casserol, belegt sie mit Scheiben von Speck und rohem Schinken, salzt sie, begießt sie mit Fleischbrühe und dämpft sie fest zugedeckt über mäßigem Feuer. Sobald die Rebhühner halb gar sind, thut man sie zu dem Kraut und gießt die Brühe zu, dann dünstet man Alles vollends weich, richtet das Kraut, in einer tiefen Schüssel kranzförmig an, schichtet die zerlegten Rebhühner in der Mitte auf, übergießt Beides mit etwas kräftiger brauner Coulis und giebt es zur Tafel; häufig belegt man das Kraut auch noch mit kleinen, in Butter gebratenen Bratwürstchen.

Rebhühner, gedämpft, mit Sellerie. Einige gut gereinigte Rebhühner werden gespickt, auf beiden Seiten in Butter hellbraun gebraten und in ein größeres Casserol, das mit Scheiben von fettem rohem Schinken ausgelegt ist, neben einander gelegt; hierauf putzt man ungefähr ein Dutzend nicht zu große Sellerieknollen, zerschneidet sie in vier bis sechs Theile, thut sie zu den Rebhühnern, gießt den Fond von diesen, sowie 2—3 Kellen Kraftbrühe darüber und dämpft Alles zusammen weich. Beim Aufgeben garnirt man den Sellerie um die zerlegten, in der Mitte aufgeschichteten Hühner und gießt die noch etwas eingekochte Brühe darauf.

Rebhühner, gefüllt. Drei bis vier Rebhühner werden sorgfältig gerupft, gesengt und ausgenommen, worauf man sie mit einem feuchten Tuch recht sauber auswischt; dann wäscht, bürstet und schält man ½ Kilogramm frische Trüffeln, läßt sie ganz oder schneidet sie in vier Theile, die man zierlich abrundet, thut sie nebst den feingehackten Abfällen und einigen gehackten Champignons und Chalotten sowie 250 Gramm geschabtem Speck in ein Casserol mit festschließendem Deckel und dünstet sie eine halbe Stunde lang bei mäßiger Hitze. Man theilt sie nun in so viel Theile, als man Rebhühner hat, füllt diese damit, umbindet sie mit Speckplatten und brät sie entweder in reichlicher Butter unter fleißigem Begießen oder dämpft sie in kräftiger Fleischbrühe mit Wurzelwerk und einem Kräuterbündelchen nebst einem Glase Madeira weich, um sie mit ihrer durchgeseihten, entfetteten Brühe aufzugeben. Bisweilen beint man auch die Rebhühner aus, bereitet eine Farce aus sehr feingehacktem Kalb- und Schweinefleisch, feingeschnittenen, in Wein gekochten Trüffeln, abgebranntem Semmelteig und einigen Eiern, würzt sie mit Salz und Pfeffer, feuchtet sie mit einer Essenz an, die man aus den feingestoßenen Gerippen und Trüffelabfällen mit etwas kräftiger Jus ausgekocht hat, füllt die Rebhühner damit, näht sie zu, umbindet sie mit Speckscheiben und brät sie in Butter.

Rebhühner, mit Champignons gefüllt, auf englische Art. ½ Liter ganz kleiner Champignons werden durch Abreiben mit einem Flanellstückchen und etwas Salz gesäubert, flüchtig in Wasser abgespült und auf ein Tuch zum Trocknen gelegt; hierauf zerläßt man 70 Gramm frische Butter, thut die Champignons hinein, bestreut sie mit ganz wenig Salz und Pfeffer, schwenkt sie etliche Minuten über dem Feuer, läßt sie kalt werden und füllt sie in zwei fleischige, junge, gut gesäuberte Rebhühner, die man fest zunäht, mit Speck umbindet und entweder brät oder dämpft; man giebt Champignon- oder Brod-Sauce dazu.

Rebhühner, gekocht. Alte Rebhühner werden hin und wieder gekocht, entweder als leichtverdauliches Gericht für Kranke, in welchem Fall man sie gut gesäubert in siedendes Wasser steckt und nur Salz hinzuthut, um sie dann mit einer Suppe oder einer Champignon-Sauce, oft auch zu einem leichten Gemüse aufzutragen, oder man kocht sie in Wasser mit

einem Stückchen Butter, Salz, ein wenig Pfeffer, einem Lorbeerblatt und etwas Wurzelwerk oder einem Kräuterbündelchen langsam weich und giebt eine Pfeffer-, Chalotten- oder Sellerie-Sauce dazu.

Rebhühner in Gelée. Einige junge, möglichst frisch geschossene Rebhühner werden sauber gerupft, gesengt, ausgenommen, mit Speckscheiben umbunden und am Spieß oder in der Pfanne gargebraten, worauf man den Speck beseitigt und die Hühner nach dem Erkalten in zierliche Stückchen zerlegt, die man, wo es geschehen kann, ohne die Form des Stückes zu beeinträchtigen, von den Knochen befreit. Man gießt nun eine auf Eis gestellte Form dünn mit einem zuvor bereiteten, kräftigen und gut geklärten Fleisch-Gelée aus, ordnet auf dem Boden eine Verzierung von ausgezackten Trüffel- und Citronenscheiben, Kapern, Krebsschwänzchen u. dergl., auch ausgezackten Stückchen von geräucherter Ochsenzunge, übergießt diese wieder mit Gelée, belegt dasselbe nach dem Erstarren mit einem Theil der Rebhühnerstückchen und fährt mit dem abwechselnden Einfüllen von Gelée und Rebhuhn fort, bis die Form gefüllt ist, wobei man natürlich jedesmal erst das Gelée starr werden läßt, bevor man wieder Etwas darauf legt. Nachdem das Gelée mehrere Stunden auf dem Eis gestanden hat, stürzt man es auf eine Schüssel, die mit gehacktem Aspic garnirt wird, und servirt eine Mayonnaisen- oder Rémouladen-Sauce dazu.

Rebhühner-Käse. Fünf bis sechs alte Rebhühner, die zum Braten nicht mehr zart genug sind, werden in einer Braise weichgedämpft, herausgenommen und bei Seite gestellt, während man die Brühe entfettet, durchseiht und mit brauner Coulis oder etwas Fleisch-Extract und einer braunen Mehlschwitze zu einer dicklichen Sauce verkocht. Das Fleisch der Rebhühner wird von den Knochen gelöst, von Haut und Sehnen befreit, feingehackt und mit 250 Gramm Butter und 250 Gramm rohem, gehacktem Wild- oder Kalbfleisch im Mörser gestoßen. Man vermengt es mit der Sauce zu einem dicken Brei, streicht denselben durch ein Sieb und mischt acht Eidotter, etwas Salz und 200 Gramm geriebenen Parmesankäse darunter, drückt ihn möglichst fest in eine fett gebutterte und mit einem gebutterten Papierblatt ausgelegte Form, streicht die Oberfläche glatt und läßt den Käse langsam im Bain-marie garwerden, stürzt ihn am folgenden Tage aus der Form, schneidet ihn in Scheiben und garnirt ihn mit Aspic.

Rebhühner, kalte, mit Estragon-Sauce. Mehrere am Spieß oder im Ofen gebratene und völlig erkaltete Rebhühner, nach Befinden auch reichliche Ueberreste von solchen, werden in vier Theile zerlegt, auf einer Schüssel aufgeschichtet und mit folgender Sauce übergossen: Vier Eßlöffel feines Provenceröl und zwei Eßlöffel Estragon-Essig werden mit etwas Salz und weißem Pfeffer eine Zeitlang nach einer Seite hin verrührt, worauf man nach und nach zwei Theelöffel voll feingehackten Estragon, einen Theelöffel voll gehackte Chalotten und zwei bis drei Eßlöffel helles Aspic hinzumischt und Alles so lange umrührt, bis sich eine völlig gebundene, dickliche Sauce gebildet hat, die man über den Rebhühnerstücken vertheilt.

Rebhühner, mariniрte. Eine Anzahl sauber gereinigte Rebhühner, die nicht mehr ganz jung zu sein brauchen, werden mit ein wenig Salz bestreut, mit Speckscheiben umbunden und in einem Casserol mit einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfefferkörnern und Wachholderbeeren, sowie mehreren Kellen kräftiger Fleischbrühe und einer Obertasse Weißwein langsam weichgedünstet. Dann nimmt man auf jedes Rebhuhn einen Kalbsfuß, zerhackt die Füße in Stücke und läßt sie in einem irdenen, glasirten Topf oder Casserol mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Salz, Pfefferkörnern, einigen Nelken und einer in Scheiben geschnittenen, von den Kernen befreiten Citrone in einigen Litern Wasser weich kochen, seiht sie durch, vermischt sie mit der ebenfalls durchgegossenen Rebhühnerbrühe, nimmt das Fett ab, fügt etwas guten Weinessig hinzu, legt die Rebhühner in einen Steintopf und gießt die Brühe lauwarm darüber. Nach dem Erkalten derselben gießt man oben darauf eine 3 Centimeter hohe Schicht zerlassene Butter oder auch Schweine- oder Hammelfett und kann die Hühner auf diese Art mehrere Monate lang vortrefflich aufbewahren, um sie mit Essig und Oel, Rémouladen-Sauce, oder Mayonnaise gelegentlich auf den Tisch zu bringen.

Rebhühner-Mayonnaise. Ungefähr drei schöne, fleischige, junge Rebhühner werden mit Speckscheiben umbunden und entweder gebraten oder in der Braise weichgedämpft, worauf man sie erkalten läßt, in zierliche Stücke zerlegt und die Haut von denselben ablöst, um die Stücke in einem Porzellan-Napf mit Citronensaft oder Estragon-Essig, etwas Oel und Salz eine Stunde zu mariniren. Hierauf taucht man sie in eine gut bereitete, dickliche Mayonnaise-Sauce (s. d.), so daß sie ganz davon überzogen sind, ordnet sie recht zierlich bergartig auf einer mit Mayonnaise oder Aspic (welches letztere man zuvor starr werden läßt) übergossenen Schüssel und verziert den Rand der Schüssel mit Aspic-Würfeln oder einem in einer ringförmigen Form erstarrten Aspic-Rand, nach Gutdünken auch mit farcirten Oliven, eingemachten Trüffeln, hartgekochten Eiern ꝛc.

Rebhühner-Mayonnaise à la Provençale. Drei gebratene Rebhühner werden in Stücke zerlegt; dann hackt man vier Chalotten, etwas Estragon, Pimpinelle und ein Stückchen Knoblauch recht fein, rührt diese Kräuter mit vier Löffeln Olivenöl, drei Löffeln Aspic, einem Löffel Estragon-Essig, sowie etwas Pfeffer und

Salz zu einer dicklichen Sauce an, legt die Rebhühnerstücke eine Stunde hinein, wobei man sie mehrmals darin umwendet, häuft sie nach Verlauf dieser Zeit, mit der Marinade überzogen, auf einer flachen Schüssel an, übergießt sie mit einer Mayonnaise-Sauce und garnirt sie mit einem Rand von Montpellier- oder Kräuter-Butter.

Rebhühner-Pastete. Zu einer größeren Pastete nimmt man sechs, zu einer kleineren vier Stück junge, fleischige Rebhühner, die man rupft, absengt, ausnimmt, mit einem feuchten Tuch auswischt, mit Salz bestreut, entweder spickt oder mit Speck umbindet und mit reichlicher Butter halb gar bratet; hat man nicht mehr sehr junge Vögel, so thut man besser, sie in einer Braise halb weich zu dünsten. Man nimmt sie dann aus der Sauce, läßt sie auskühlen und bereitet inzwischen eine Farce aus 1/2 Kilogramm von Haut und Sehnen befreitem, feingehacktem Wildfleisch (am besten Reh), 250 Gramm kleingeschnittenem Speck, 125 Gramm abgebranntem Semmelteig, zwei Eiern und vier Eßlöffeln feingehackter, in Butter geschwitzter fines herbes (Trüffeln, Champignons, Chalotten und Petersilie) nebst dem nöthigen Salz und etwas gemischtem Gewürz, wozu man noch die sehr kleingeschnittenen Abgänge von den in zierliche Stücke zerlegten Rebhühnern fügt. Nachdem man diese Farce im Reibstein gestoßen und durch ein feines Sieb gestrichen hat, legt man eine Pastetenform mit dünnem Blätterteig aus, bestreicht den Boden mit Farce, legt die Hälfte der Rebhühnerstücke darauf, überstreut dieselben mit weichgedünsteten, dünnen Trüffelscheiben, schichtet hierauf die übrigen Rebhühnerstücke, abermals Trüffeln und den Rest der Farce ein, belegt die Oberfläche der Farce mit Speckscheiben, bestreicht den Teigrand mit Ei, deckt den ziemlich dick ausgerollten Teigdeckel darüber und drückt die Ränder fest zusammen. In der Mitte des Deckels schneidet man eine runde Oeffnung aus, die man mit einem kleinen Rand oder Kamin von Teig umgiebt, überpinselt den Deckel mit Ei, verziert ihn mit ausgestochenen Figuren von Blätterteig und bäckt die Pastete zwei Stunden langsam bei gemäßigter Hitze. Beim Anrichten nimmt man sie aus der Form, schneidet den Deckel ringsherum 3 Centimeter vom Rande durch, nimmt ihn ab, beseitigt die Speckscheiben und gießt einige Löffel voll Trüffel-Sauce hinein, legt den Deckel wieder darüber und servirt die Pastete warm mit der übrigen, nebenbei gemischten Trüffel-Sauce, die man mit Hülfe des Fonds bereitet, worin die Rebhühner gebraten oder gedämpft worden.

Rebhühner-Pastete, kalte, in der Form. Sechs bis acht junge Rebhühner werden sorgsam geputzt und ganz ausgebeint, inwendig mit Salz und gemischtem Gewürz eingerieben und bei Seite gestellt, während man die Farce herstellt; zu dieser löst man das Fleisch von vier alten Rebhühnern oder einem Hasen von den Knochen ab, säubert es von Haut und Sehnen und hackt es nebst dem gleichen Gewicht Speck und sämmtlichen Rebhuhnlebern, wonach man es im Mörser stößt, mit vier Eßlöffeln voll in Butter geschwitzter fines herbes, etwas Salz, gemischtem Gewürz, 250 Gramm kleinwürfliggeschnittener Trüffeln und dem dritten Theil einer geräucherten, gekochten, ebenfalls würfliggeschnittenen Ochsenzunge vermengt und mit einigen Löffeln brauner Coulis anfeuchtet. Mit einem Theil dieser Farce werden die ausgebeinten Rebhühner gefüllt; dann nimmt man die Haut derselben fest zusammen und durchsticht sie über der Brust mit einem spitzigen Messer, damit sie zusammenhält. Eine mit Charnieren versehene Pastetenform pinselt man mit Butter aus, füttert sie mit Blätterteig oder mürbem Pastetenteig (s. Mürbteig zu Pasteten) aus, füllt sie mit abwechselnden Schichten von Farce und Rebhühnern, welch letztere mit Trüffelscheiben bestreut werden, belegt die oberste Farceschicht mit etlichen Scheiben frischer Butter und Speckplatten nebst einem Lorbeerblatt, deckt den Teigdeckel darüber, verbindet die mit Ei bestrichenen Ränder ringsherum, sticht in der Mitte eine Oeffnung aus, versieht sie mit einem Kamin, verziert den Deckel, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei und bäckt die Pastete bei mäßiger Ofenhitze 2—2 1/2 Stunden, wobei man Acht haben muß, daß der Deckel sich nicht zu stark bräunt, was man durch Bedecken mit gebuttertem Papier verhütet. Während des Backens kocht man die zerhackten Gerippe mit Kraftbrühe und etwas Madeira aus, seiht die Brühe durch, gießt sie in die fertiggebackene Pastete, deren Oeffnung oben man mit etwas Teig verschließt, und läßt die Pastete erkalten, bevor man den Reif abnimmt, um sie erst noch mehrere Tage aufzubewahren, ehe sie auf die Tafel kommen darf.

Rebhühner-Pastete, kalte, in der Terrine. Man reinigt vier junge Rebhühner, beint sie aus, bestreut sie mit Salz und gemischtem Gewürz, säubert und schält 1/2 Kilogramm Trüffeln und zerschneidet eine ziemlich große, schöne Gänseleber in nicht zu kleine Stücke. Die Abfälle von den Trüffeln werden nebst einigen Champignons und Chalotten sowie einer Handvoll Petersilie sehr fein zerhackt und mit geschabtem Speck weichgedämpft, während man die Abschnitzel von der Gänseleber mit 750 Gramm magerem Schweinefleisch (noch besser Wildfleisch) und 750 Gramm Speck ebenfalls möglichst fein zerhackt und mit den fines herbes, ein wenig Salz und gemischtem Gewürz zu einer sehr feinen Farce verrührt und durch ein Haarsieb streicht. Man breitet nun die ausgebeinten Rebhühner auf ein Tuch, überstreicht sie fingerdick mit der Farce, belegt sie mit den Gänseleberstückchen, nimmt sie zusammen, giebt ihnen eine rundliche Form und durchsticht sie über der Brust mit dem Messer. Eine mit Speckscheiben ausgelegte Pasteten-Terrine be-

streicht man am Boden mit einer Farceschicht, legt dann zwei Rebhühner, einen Theil der Trüffeln und etwas Farce darauf, ebenso die beiden anderen Rebhühner, den Rest der Trüffeln und Farce darüber, belegt die oberste Farceschicht mit Speckscheiben, setzt den Deckel auf, stellt die Terrine bis zur Hälfte in Wasser und läßt die Pastete bei mäßiger Wärme 2½ Stunden backen oder kochen, nimmt sie dann aus dem Ofen, löst den Speck ab, gießt eine aus den gestoßenen Gerippen gekochte Essenz hinein, legt den Speck wieder darüber und stellt die Pastete kalt. Am folgenden Tage übergießt man sie mit frisch ausgelassenem Schweinefett, legt nach dem Erstarren desselben eine passende Papierscheibe darauf und ebenso den Deckel, welcher rings mit Staniol verschlossen wird. Beim Serviren nimmt man den Deckel ab, beseitigt mit einem Blechlöffel das Fett und sticht mit dem Löffel Portionen von der Pastete ab.

Rebhühner-Pie, englischer. Zwei bis drei junge Rebhühner werden gut gesäubert, in- und auswendig mit ein wenig Salz, gestoßener Muskatblüthe und Cayennepfeffer gewürzt, mit Speckscheiben umbunden und mit einer reichlichen Obertasse Kalbsbrühe ganz langsam eine halbe Stunde in einem fest zugedeckten Casserol gedünstet. Währenddem macht man eine Farce aus 160 Gramm Kalbfleisch, 160 Gramm Kalbsleber und eben so viel Speck, hackt Alles fein, mischt Salz, Pfeffer und Macis sowie zwei Eier und etwas Semmelteig darunter und streicht die Hälfte dieser Farce auf den Boden einer gebutterten Pie-Schüssel, legt die Hälfte des Specks, der um die Hühner gebunden war, darauf, dann die in nette Stücke zerlegten Vögel, bedeckt sie mit dem übrigen Speck und dem Rest der Farce und gießt drei Eßlöffel von der Rebhühnerbrühe darüber. Nun setzt man einen Teigrand um die Schüssel, deckt einen Teigdeckel darauf, verbindet die mit Ei bestrichenen Ränder gut, macht eine Oeffnung in die Mitte des mit Ei bepinselten Deckels und bäckt den Pie eine Stunde. Bevor man ihn zu Tisch giebt, gießt man eine Tasse mit Citronensaft abgeschärfter Kraftbrühe oder braune Coulis hinein.

Rebhühner-Purée. Nachdem man mehrere Rebhühner gesäubert, mit Speck umbunden und weichgebraten hat, läßt man sie erkalten, löst alles Fleisch von den Knochen, schneidet es klein und stößt es im Mörser; die Gerippe zerhackt man, kocht sie mit dem Bratensaft und etwas kräftiger brauner Coulis drei Viertelstunden langsam aus, seiht die Brühe durch, rührt sie unter das gestoßene Fleisch, würzt dasselbe mit Salz und Pfeffer, streicht es durch ein Sieb, fügt etwas braune Fleisch-Glace und ein Stück frischer Butter hinzu, macht das Purée im Dampfbad wieder heiß und garnirt es beim Anrichten mit verlorenen Eiern und dünnen, ausgezackten Scheiben von gekochter, geräucherter Ochsenzunge.

Rebhühner-Ragout. Man brät vier schöne Rebhühner auf gewöhnliche Art und stellt sie zum Erkalten bei Seite, während man die Ragout-Sauce fertig macht; hierzu schneidet man 125 Gramm derbes rohes Kalbfleisch und 70 Gramm mageren Schinken in Würfel, eine Zwiebel, eine Möhre, ein Stück Sellerie und eine Petersilienwurzel in Scheiben und schwitzt dies Alles mit einem Lorbeerblatt und drei bis vier Pfefferkörnern in 90 Gramm Butter unter öfterem Umrühren braun. Nachdem dies geschehen, rührt man zwei Löffel Mehl darunter, läßt dies auch etwas bräunen, füllt diese Mehlschwitze mit kräftiger Fleischbrühe auf und verkocht das Ganze mit einem kleinen Kräuterbündelchen und etwas Citronenschale zu einer dicklichen Sauce, die man durch ein Haarsieb streicht, mit dem entfetteten Bratensaft der Rebhühner vermischt und mit etwas Sardellenbutter, Citronensaft und einem Glase Weißwein abschmeckt. In diese sehr heiße, aber nicht wieder zum Kochen gebrachte Sauce legt man die nett zertheilten Rebhühner und richtet das Ragout in einem Reisrand an oder garnirt es mit Blätterteig-Fleurons.

Rebhühner mit Reis. Man wäscht und brüht 250 Gramm vom besten Reis, läßt denselben auf einem Sieb abtropfen, thut ihn in ein Casserol, gießt fette Fleischbrühe darüber, fügt eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel und eine Prise Salz hinzu und dünstet den Reis über gelindem Kohlenfeuer unter einem kohlenbelegten Deckel eine halbe Stunde, so daß er weich, aber noch ganzkörnig ist. Ohne darin zu rühren, schüttet man ihn auf eine flache Schüssel, belegt ihn in der Mitte mit frisch gebratenen, halbirten Rebhühnern und übergießt ihn mit der Braten-Sauce.

Rebhühner mit Rothkraut. Nachdem man vier bis fünf Köpfe Rothkraut sehr fein gehobelt hat, dämpft man einige in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln in 250 Gramm Butter, thut das Kraut nebst etwas Salz und 24 Gramm Zucker hinzu und dünstet es 1½ Stunden darin; hierauf zerläßt man 60 Gramm Butter, rührt einen Löffel Mehl hinein, gießt fast ½ Liter feinen Essig und die Brühe von dem Kraut zu und verrührt Alles eine Weile über dem Feuer, ohne es wirklich kochen zu lassen, wonach man es über das Kraut gießt und dasselbe noch eine Stunde langsam damit schmort. Inzwischen hat man vier Rebhühner gespickt und gebraten, legt sie kurze Zeit auf das Kraut, damit dieses einigermaßen den Geschmack davon anzieht, und steckt sie beim Anrichten in das Kraut, so daß nur die Brust hervorsieht, oder halbirt sie und stellt sie rings um das auf der Schüssel angehäufte Kraut.

Rebhühner-Salat, auf französische Art. Mehrere gebratene und wieder ausgekühlte Rebhühner werden zerlegt, wobei man große, zierliche Stücke schneidet, die man von der Haut und möglichst von den Knochen befreit, um sie danach 1—2 Stunden in einer Terrine, mit Olivenöl, Estragonessig, Pfeffer, Salz, in Butter geschwitzten fines herbes, Kapern und kleingeschnittenen Pfeffergürkchen vermischt, zu mariniren. Zuletzt ordnet man sie auf einer Schüssel mit dazwischengelegten Reihen von Salatherzchen, die man vorher ebenfalls mit Salz, Essig und Oel angemacht hat, Scheiben oder Vierteln von hartgekochten Eiern, Sardellenfilets und kleinen Pfeffergurken, und übergießt das Ganze mit einer gutbereiteten Salat-Sauce.

Rebhühner-Salmis. Drei bis vier junge, gebratene Rebhühner werden nach dem Erkalten in nette Stücke zertheilt, worauf man die Gerippe und Abfälle im Mörser stößt und mit etwas kräftiger Bouillon langsam auskocht. Währenddem kocht man ½ Liter braune Coulis oder Kraftbrühe, die man mit einer Mehlschwitze verdickt hat, mit ¼ Liter Rothwein unter beständigem Umrühren zu einer dicklichen Sauce, fügt die durch ein Haarsieb gestrichene Essenz von den Gerippen hinzu, schärft die Sauce mit dem Saft einer Citrone ab, stellt sie ins Bain-marie und läßt die Fleischstücke darin heiß werden. Beim Anrichten schichtet man die Rebhühnerstücke in der Schüssel auf, übergießt sie mit der Sauce und garnirt den Schüsselrand mit in Butter gebackenen, herzförmigen oder dreieckigen Weißbrod-Stückchen.

Rebhühner-Salmis, auf französische Art. Mehrere junge, gutgesäuberte Rebhühner werden mit Speckscheiben umbunden und nicht völlig gar gebraten; nach dem Erkalten zertheilt man sie, zieht die Haut von den Stücken, löst die Knochen heraus und bewahrt die Stücke festzugedeckt an einem kühlen Ort. Hierauf zerläßt man 125 Gramm frische Butter, thut 125 Gramm kleingeschnittenen rohen Schinken, zwei in Scheiben geschnittene Chalotten, eine große, geschabte Möhre, 16—18 kleine Champignons, ein Lorbeerblatt, eine kleine, mit zwei Nelken besteckte Zwiebel, eine Handvoll Petersilienblätter und einen kleinen Thymianzweig hinein, schwitzt Alles unter beständigem Umrühren über gelindem Feuer hellbraun, ebenso einen darüber gestäubten Eßlöffel Mehl, und gießt nach und nach ½ Liter gute, kräftige Fleischbrühe, sowie ein Glas Madeira an, legt die zerhackten Knochen und Abfälle von den Rebhühnern bei und kocht die mit Salz und Pfeffer gewürzte Sauce ganz langsam etwa 1½ Stunden lang, wonach man sie durch ein Haarsieb streicht, die Fleischstücke darin heiß werden läßt und das Salmis beim Anrichten mit Semmel-Croutons garnirt.

Rebhühner-Salmis auf Jäger-Art. Zwei nicht zu lange gebratene und wieder ausgekühlte Rebhühner werden in Stücke zerlegt, von der Haut befreit und mit vier Eßlöffeln Provencer-Oel, sechs Eßlöffeln Rothwein, der feingehackten Schale und dem Saft einer Citrone, sowie etwas Salz und weißem Pfeffer in einem Casserol langsam bis fast zum Kochen gebracht, worauf man das Salmis sofort anrichtet und mit Weißbrod-Croutons garnirt.

Rebhühner-Salmis, kaltes. Die gebratenen Rebhühner werden in Stücke zertheilt und von Haut und Knochen befreit; dann stößt man alle Abfälle sammt den Knochen, thut sie in ein Casserol, fügt zwei zerschnittene Chalotten, ein Lorbeerblatt, etwas Petersilie und einige kleingeschnittene Champignons nebst 40 Gramm Butter hinzu, schwitzt Alles unter beständigem Umrühren hellbräunlich, stäubt einen Löffel Mehl darüber, röstet dies ebenfalls eine Zeitlang, gießt ½ Liter Kalbsbrühe und ein Glas Weißwein an und läßt die Sauce nebst ein wenig Salz und etlichen Pfefferkörnern ganz langsam etwa 1½ Stunden kochen. Nun streicht man sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit 8—10 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, taucht die Rebhühnerstücke von allen Seiten hinein, läßt die Sauce darauf erstarren, schichtet sie bergartig auf einer Schüssel auf und garnirt sie mit Aspic-Würfeln.

Rebhühner-Salmis mit Trüffeln. Die Rebhühner werden am Spieß oder im Ofen recht saftig gebraten und wie gewöhnlich nach dem Erkalten zerlegt; die gestoßenen Abfälle und Gerippe kocht man mit ½ Liter brauner Coulis und einem Glase Madeira gehörig aus, schäumt die Sauce rein ab, seiht sie durch ein Haarsieb und vermischt sie mit 250 Gramm in Scheibchen geschnittenen und in Madeira und Kraftbrühe weichgedünsteten Trüffeln. Nachdem die Rebhühnerstücke in dieser im Wasserbade heiß erhaltenen Sauce warm gemacht sind, übergießt man sie beim Anrichten damit.

Rebhühner mit Sauerkraut. Zwei bis drei alte Rebhühner, die als Braten nicht so recht geeignet erscheinen, werden gut gesäubert und mit Speckscheiben umbunden, um sie dann in reichlicher Butter halbgar zu braten, während man die nöthige Menge Sauerkraut mit etlichen kleingeschnittenen, in Butter gelb gerösteten Zwiebeln, einer Flasche Weißwein und etwas kräftiger Fleischbrühe über mäßigem Feuer langsam weichdämpft. Sind die Rebhühner halb durchgebraten, wozu sie höchstens einer halben Stunde bedürfen, so steckt man sie mit in das Sauerkraut, thut auch einige Löffel von ihrem Bratfond daran und läßt sie vollends weichdünsten. Vor dem Anrichten nimmt man sie heraus, entfettet das Sauerkraut, schmort es recht kurz ein, häuft es auf einer flachen Schüssel auf und garnirt es mit den in Viertel zertheilten Rebhühnern.

Rebhühner-Suppe, s. auch Jäger-Suppe. Drei bis vier alte Rebhühner werden völlig gar gebraten; sobald sie ausgekühlt sind, löst man das Brustfleisch ab und stellt es bei Seite,

während man das übrige Fleisch fein schneidet und im Mörser stößt, die Gerippe dagegen zerhackt und in 2½ Liter oder nach Bedarf etwas mehr kräftiger Fleischbrühe langsam auskocht. Ist dies geschehen, so seiht man die Brühe durch, verkocht sie eine Stunde mit einem in Scheiben geschnittenen, hellbraun gerösteten Mundbrod und dem gestoßenen Rebhühnerfleisch, streicht die Brühe abermals durch ein Sieb und richtet sie über dem würflig geschnittenen Brustfleisch und gerösteten, rund ausgestochenen Semmel-Croutons an. — Oder man brät zwei schöne Rebhühner braun und saftig, schneidet das Brustfleisch und das Beste vom übrigen Fleisch ab, zerhackt und stößt das Uebrige sammt den Knochen, schwitzt zwei in Scheiben geschnittene junge Möhren, etwas Sellerie, einige Chalotten, 70 Gramm würflig geschnittenen rohen Schinken, ein Lorbeerblatt und ein kleines Kräuterbündelchen in Butter bräunlich, thut die zerstoßenen Knochen und Abfälle und allmählich 2½—3 Liter gute Fleischbrühe sowie etwas in Butter braungeröstetes Mehl hinzu, kocht die Suppe langsam zwei Stunden durch, schöpft Fett und Schaum sorgfältig ab, seiht sie durch ein Haarsieb, würzt sie mit einem Glase Madeira, etwas Salz und Pfeffer, läßt sie abermals kochend heiß werden und giebt sie über dem kleingeschnittenen Brustfleisch und Semmel-Croutons oder geschälten, in Fleischbrühe weichgedämpften Kastanien auf. — Eine einfache, namentlich für kranke und schwache Personen vorzüglich geeignete Rebhühner-Suppe stellt man her, indem man zwei alte Rebhühner in ziemlich kleine Stücke zertheilt, die man von der Haut befreit und mit etwas würflig geschnittenem rohen Schinken und kleingeschnittenem Wurzelwerk in frischer Butter unter öfterem Umrühren braun anbrät, ohne sie anbrennen zu lassen. Man gießt nun 2½—3 Liter Wasser zu, kocht Alles langsam 2—3 Stunden, nimmt Schaum und Fett von der Brühe ab, fügt das nöthige Salz zu, seiht sie zuletzt durch und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Rebhühner-Suppe mit Linsen. Während man zwei Rebhühner brät, werden 1 Liter gutgelesene Linsen in weichem kalten Wasser zugesetzt, langsam weichgekocht, abgegossen und durch ein feines Sieb gestrichen. Sobald die Rebhühner gar sind, läßt man sie erkalten, schneidet das Brustfleisch ab, hackt alles Uebrige sammt den Gerippen und kocht es in etwas kräftiger Fleischbrühe gehörig aus. Inzwischen schwitzt man auch einige feingeschnittene Zwiebeln und etwas Wurzelwerk in Butter braun, gießt 3 Liter Bouillon darüber, läßt sie eine halbe Stunde langsam damit kochen, gießt die Brühe durch, vermischt sie mit der Essenz aus den Rebhuhnknochen, verkocht sie mit dem Linsen-Purée zu einer sämigen Suppe, würzt sie mit Pfeffer und Salz und richtet sie über dem kleingeschnittenen Brustfleisch und gerösteten Semmelwürfeln an.

Rebhuhn, ungarisches, sogenanntes. Zwei Schweinsfüße, zwei Kalbsfüße, ein Ochsenfuß und ein Ochsenmaul werden sehr sauber gereinigt und geputzt, hierauf in einem Topf mit Wasser, etwas Weißwein und Essig, dem nöthigen Salz, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfefferkörnern und einer ganzen Zwiebel langsam weichgekocht und nach und nach zuerst die Kalbs- und Schweinsfüße, dann das Ochsenmaul und der Ochsenfuß herausgenommen. Man löst noch warm das Fleisch von den Knochen, schneidet das von den Füßen in Würfel, das Maul jedoch in dünne Scheibchen, siedet die Brühe noch eine Weile ein, klärt sie, seiht sie durch und gießt eine Form damit aus, die man auf Eis oder in kaltes Wasser stellt; nachdem das Gelée starr geworden ist, thut man eine Schicht von dem Ochsenmaul hinein, gießt wieder Brühe darüber, füllt nach deren Erstarren eine Lage von dem würfliggeschnittenen, mit ein wenig Pfeffer, Salz und gehackter Citronenschale gewürztem Fleisch darauf und fährt mit diesen abwechselnden Schichten fort, bis die Form voll ist. Nachdem Alles ordentlich fest geworden, schneidet man es in Scheiben und giebt Essig und Oel dazu.

Rebhühner mit Wachholderbeeren. Mehrere gereinigte Rebhühner werden mit Salz eingerieben, gespickt und in reichlicher Butter gebraten; sobald sie auf beiden Seiten schön gebräunt sind, thut man ein bis zwei ganze Zwiebeln, auf jedes der Rebhühner acht bis zehn Wachholderbeeren und etwas Brodrinde hinzu, gießt etwas heißes Wasser nach und nach an und dämpft die Vögel damit vollends weich; beim Anrichten gießt man die durchgeseihte Sauce darüber.

Reduciren. Um Brühe, Saucen, Zucker-Syrup, Fruchtsäfte u. dergl. stärker oder dicklicher zu machen, kocht man sie ein, was man auch mit dem Ausdruck Reduciren bezeichnet.

Reformirter Thee. Man bindet zwei Prisen schwarzen Thee und ein Stück feinen Zimmt in ein sauberes, dünnes Leinwandläppchen, läßt Thee und Zimmt so in 1 Liter siedender Milch einmal aufkochen und ein Weilchen ziehen, thut das Läppchen dann heraus, versüßt den Thee mit Zucker, an dem man die Schale einer halben Citrone abgerieben, quirlt ihn mit vier Eidottern ab, schlägt ihn noch kurze Zeit über gelindem Feuer recht schaumig und servirt ihn in Tassen.

Refraichiren, s. v. w. Abschrecken, Abkühlen; gewöhnlich bezeichnet man das plötzliche Uebergießen von eben aufgekochtem, aus dem siedenden Wasser genommenem Fleisch oder Gemüse mit frischem Wasser mit dieser Benennung.

Reh, franz. chevreuil, engl. roe, lat. Cervus capreolus. Das Reh gehört zu unseren schönsten Waldthieren, wird aber leider immer seltener, da es um seines zarten, außerordentlich wohlschmeckenden Fleisches willen eifrig gejagt und verfolgt wird; es findet sich fast in ganz Europa, mit Ausnahme der nördlichen Gegenden, doch ist es in manchen Ländern, wie z. B. England, Schweden und vielen Theilen Italiens, schon beinahe gänzlich ausgerottet; auch in Asien trifft man es im Kaukasus. Es zieht bergige Gegenden den Ebenen vor und liebt vorzugsweise den Aufenthalt in Gehölzen, Nadel- und Laubwäldern, sowie auf hochgelegenen Waldwiesen; es lebt in Familien (Sprüngen) von drei bis fünf Stück beisammen und nährt sich im Frühjahr von Baumsprossen, junger Baumrinde, jungen Trieben, frischem Gras, junger Saat u. s. w., im Sommer von Kräutern, Baumblättern und Gräsern, im Herbst von Eicheln, Beeren, Pilzen, im Winter von Moos Kletten, Disteln, abgefallenen Früchten, Baumreisern ꝛc. Das Männchen oder der Rehbock wird etwa 1—1½ Meter lang und 75—90 Centimeter hoch und hat ein kurzes, knotiges, zweistängiges Geweih, welches zwei bis drei Zacken auf jeder Stange bekommt, im Spätherbst abgeworfen und im April wieder ersetzt wird; der einjährige Bock heißt Spießbock, der zweijährige Gabelbock, später nur Bock. Der Kopf ist kurz, hinten dick, vorn dünn, die Nase herzförmig und schwarz, die Lippen sind mit langen, steifen Borsten besetzt, die großen Augen sind schwarz umrandet, die Ohren aufrechtstehend, lang und spitz, die Beine hoch und schlank, der Leib wird nach hinten zu schmächtig, der Schwanz ist stummelartig kurz. Das Weibchen, die Ricke oder Geis, hat einen schmäleren Kopf, längeren und dünneren Hals und schlankeren Leib; das Junge heißt Rehkalb, das einjährige weibliche Rehkalb Schmalreh. Die Färbung der Haare wechselt mit den Jahreszeiten; im Winter mehr bräunlich-aschgrau, mit gelbem Unterhals, weißgelblichem Bauch und weißen Hinterbacken, während im Sommer die Gesammtfärbung mehr gelb- oder rothbraun ist. Das Rehkalb ist auf gelblichem oder röthlichem Grunde weißlich oder gelblich gefleckt und gestreift. Man erlegt die Rehe mit der Büchse und Flinte auf dem Anstand, beim Pürschgang und bei Treibjagden; die eigentliche Jagdzeit ist im Herbst, doch jagt man den Rehbock auch während der Brunstzeit im Juli und August, indem man ihn blattet, das heißt durch Blasen auf einem Blatt den Ton der Ricke nachahmt, wodurch man ihn herbeilockt. Das Fleisch der braunen Rehe gilt für besser als das der rothen, das der Gebirgsrehe für weit vorzüglicher als dasjenige der in Ebenen, feuchten Gegenden lebenden oder in Thiergärten gezogenen Rehe. Außer dem Fleisch benützt man auch die behaarten Felle, die gegerbte Haut und das Fett; aus dem Geweih werden allerhand Drechslerarbeiten gefertigt.

Reh, Blanquette von. Uebriggebliebener, recht saftiger Rehbraten wird in feine Scheiben geschnitten, worauf man einige kleingehackte Chalotten in Butter schwitzt, mit ¼ Liter brauner Coulis, einem Glase Rothwein, dem Saft einer halben Citrone und einer Messerspitze Cayennepfeffer eine Weile langsam verkocht und die Sauce durchseiht. Nachdem dieselbe wieder heiß gemacht ist, thut man die Bratenscheiben hinein, schwenkt sie über dem Feuer bis beinahe zum Kochen, richtet sie auf einer Schüssel hoch aufgeschichtet an und garnirt sie mit abgekochten Macaroni.

Reh-Blatt (Schulterblatt), gedämpft. Zwei Rehblätter werden gewaschen, abgehäutet, möglichst weit vom Knochen befreit, mit feingehackter Petersilie, gehackten Chalotten, Pfeffer und Salz bestreut und mit einer Nadel und feinem Bindfaden ringsherum ballonartig zusammengezogen. Dann spickt man die Oberseite mit feinen Speckstreifen, salzt sie und legt sie in ein Casserol mit Speckscheibchen, Zwiebel- und Möhrenscheiben, etwas Citronenschale, einem Lorbeerblatt und zwei bis drei Gewürznelken, gießt kräftige Fleischbrühe und ein Weinglas voll Essig darüber und dünstet das Fleisch über gelindem Feuer recht weich und braun. Beim Anrichten zieht man den Bindfaden heraus, legt das Fleisch auf eine Schüssel, kocht die Sauce mit etwas Fleischbrühe auf, seiht sie durch, nimmt das Fett ab, und gießt sie über die Rehblätter; nebenbei reicht man gebratene Kartöffelchen.

Reh-Braten, s. Reh-Keule und Reh-Rücken.

Reh-Braten in Aspic. Von einer frisch gebratenen und erkalteten Rehkeule oder einem Rückenstück schneidet man das Fleisch in möglichst gleichmäßigen, zierlichen, aber nicht zu kleinen Stücken ab, stellt die zum Aspic bestimmte Form in kleingeschlagenes Eis, gießt 1 Centimeter hoch kräftiges, gut geklärtes Fleisch-Gelée hinein, läßt es fest werden und belegt den Boden der Form mit einer sternartigen Verzierung von ausgezackten Trüffelscheiben, rothen Rüben, hartgekochten Eiern, Kapern, Krebsschwänzchen u. dergl., die man auf der Unterseite mit flüssigem Gelée benetzt, damit sie auf dem Geléeboden ankleben. Nachdem eine darübergegossene Geléeschicht erstarrt ist, beginnt man mit dem Einlegen der Fleischstücke, die man wieder mit Gelée übergießt, und fährt nach dem jedesmaligen Stocken des Aspics mit dem Einfüllen fort, bis die Form voll ist, die man kurz vor dem Gebrauch rasch in lauwarmes Wasser eintaucht und auf eine Schüssel ausstürzt.

Reh-Coteletten, s. auch Coteletten, Reh-.

Reh-Coteletten, farcirte. Zu 1 Kilogramm sauber zurechtgeputzten, ein wenig geklopften und gesalzenen Reh-Coteletten schneidet man zwei bis drei Zwiebeln klein, schwitzt sie in Butter gelb, stäubt zwei Eßlöffel feines Mehl darüber, läßt es einige Minuten unter beständigem Umrühren rösten, gießt ¼ Liter Kraftbrühe zu und kocht Alles zu einer breiartigen Sauce, die man salzt, durch ein Haarsieb streicht und mit zwei Eidottern legirt. Dann brät man die Coteletten in einer mit Butter

ausgestrichenen Pfanne auf einer Seite braun, dreht sie herum, bestreicht diese gebratene Seite fingerdick mit dem Brei, überstreut sie dick mit geriebenem Parmesankäse, legt sie behutsam nebeneinander in die Pfanne und läßt sie langsam bei mäßiger Hitze eine Viertelstunde braten, um sie mit etwas guter Jus zu serviren.

Reh-Coteletten, gespickt. Nachdem man die Coteletten zierlich zurecht geschnitten und ein wenig geklopft, spickt man sie auf einer Seite mit feinen Speckstreifchen, salzt sie und schwenkt sie in einer Pfanne mit geklärter Butter über dem Feuer, bis sie gar und braun gebraten sind. Man garnirt sie dann um ein Champignon- oder Trüffel-Ragout, irgend ein feines Salpicon oder ein zartes Gemüse, wie Artischocken, Endivien, Cardonen, Spargelspitzen u. dergl.

Reh-Coteletten auf Jäger-Art. Die erforderliche Anzahl aus dem Rippenstück geschnittene Reh-Coteletten werden nett geformt und 6—8 Stunden in eine Marinade von Zwiebeln, Wurzelwerk, Petersilie, Estragon, Chalotten, kleingeschnittenen Champignons, einem Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörnern nebst dem Saft von zwei Citronen, einem Glase Weißwein und einigen Löffeln Provenceröl gelegt. Hierauf trocknet man sie ab, schwenkt sie über dem Feuer und giebt sie mit einer Pfeffer- oder Trüffel-Sauce, oder mit einem Trüffel-Ragout zu Tisch.

Reh-Coteletten à la minute. Man klopft die Coteletten, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und brät sie über lebhaftem Feuer in geklärter Butter wenige Minuten. — Oder man taucht die geklopften Chalotten in zerlassene Butter, überstreut sie mit Pfeffer, Salz und gestoßenem Zwiebak und brät sie auf dem Rost auf jeder Seite 3—4 Minuten. Auf diese Art zubereitet giebt man sie meist zu Gabelfrühstücken ohne weitere Zuthaten, ebenso wie die

Reh-Coteletten in Papilloten. Die etwas kleiner als sonst geschnittenen, nett geformten Coteletten werden ein wenig mit dem Messerheft geklopft, mit Salz und weißem Pfeffer bestäubt und in geklärter Butter einige Minuten über dem Feuer geschwenkt, so daß sie beinahe gar sind, wonach man sie in einer zugedeckten Schüssel erkalten läßt, auf beiden Seiten mit in Butter gedünsteten fines herbes bestreicht und mit dünnen Speckscheiben belegt. Nachdem man die Papilloten herzförmig etwas größer als die Coteletten aus weißem Schreibpapier zugeschnitten, legt man immer auf die Hälfte des mit feinem Oel bestrichenen Papiers eine Cotelette, mit dem Knochen nach der Spitze der Papillote gerichtet, biegt die andere Papierhälfte darüber und legt die Ränder in schmalen Fältchen fest über einander, um die Coteletten dann auf einem über den Rost gelegten, ebenfalls mit Oel bepinselten Papierbogen langsam auf beiden Seiten zu braten. Statt der fines herbes kann man die Coteletten auch mit einer pikanten, mit Sardellenbutter gewürzten Farce überstreichen.

Reh, Escalopes von, s. Escalopes von Hasen- oder Rehfleisch.

Reh-Filets. Die zwischen den Rippenstücken und Keulen liegenden Filets oder Lendenstücke sind außerordentlich zart und werden trotz ihrer Kleinheit häufig als besonderer Braten aufgetischt, wozu man natürlich mehrerer bedarf. Man häutet und spickt sie, um sie dann entweder am Spieß oder in der Pfanne zu braten; im ersteren Fall bestreut man sie mit ein wenig feinem Salz und Pfeffer, steckt sie an einen kleinen, dünnen Spieß, überbindet sie mit gebuttertem Papier und brät sie rasch über hellem Feuer; nach einer Weile nimmt man das Papier weg, läßt sie bräunen und garnirt sie beim Anrichten mit kleinen gebratenen Kartoffeln, indem man eine Pfeffer-, Trüffel- oder Madeira-Sauce dazu reicht. Brät man sie in der Pfanne, so legt man sie in reichliche steigende Butter, läßt sie auf beiden Seiten anbraten und schüttet eine Tasse fetten sauren Rahm zu, mit dem man die Filets fleißig begießt; zuletzt kocht man den Bratfond mit etwas Bouillon oder siedendem Wasser los und giebt diese Sauce zu dem mit gebratenen Kartoffeln oder à la Jardinière mit Rosenkohl, Kastanien und Kartöffelchen, Blumenkohl, Carotten, glacirten Zwiebelchen, grünen Erbsen, kleinen Liebesäpfeln u. dergl. garnirten Braten. Ebenso kann man letzteren auf weichgekochten Macaroni anrichten.

Reh-Filets, marinirt und gedämpft. Die abgehäuteten und gespickten Filets werden einige Stunden in eine Marinade von Citronensaft, Pfeffer, Salz, Petersilie und Estragon gelegt, worauf man sie zuerst in Butter auf beiden Seiten braun brät und dann unter Nachfüllen von kräftiger Fleischbrühe, die mit einer brauner Mehlschwitze verkocht ist, langsam vollends gardämpft, um sie mit dieser Sauce übergossen aufzugeben.

Rehfleisch-Ragout. Das zum Braten nicht geeignete Fleisch vom Hals und der Brust wird gehäutet, sauber abgewaschen und in Stücke zerschnitten, die man in siedendem Wasser blanchirt, in frischem Wasser abkühlt und von allen lappigen Theilen säubert. Hierauf brät man 125 Gramm in große Würfel geschnittenen Speck gelblich, thut einige kleingeschnittene Chalotten und zwei Löffel Mehl hinzu, läßt Beides ebenfalls gelb schwitzen, gießt 3/4 Liter kochendes Wasser und einige Löffel Essig an und verkocht dies unter fleißigem Umrühren langsam zu einer sämigen Sauce, legt das Fleisch hinein, würzt das Ragout mit Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, etwas Citronenschale und einem Lorbeerblatt und dämpft das Fleisch gut zugedeckt auf gelindem Feuer weich. Dann nimmt man es heraus, schöpft Schaum und Fett von der Sauce ab, seiht sie durch, fügt etwas Fleisch-Extract, einige Löffel Estragon-Essig und zwei Gläser Rothwein hinzu, kocht sie unter beständigem Umrühren dicklich ein, thut das Fleisch wieder hinein, läßt es nochmals

aufkochen und giebt das Ragout mit Klößen oder einer Kartoffelspeise auf. Eine Zuthat von geschmorten oder eingelegten, kleingeschnittenen Gurken, von Morcheln oder Champignons macht die Sauce noch schmackhafter. — Oder man häutet, klopft und spickt die Fleischstücke, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, brät sie in heißer Butter auf beiden Seiten braun, gießt reichlich 1/4 Liter Wein, sowie drei Kellen Fleischbrühe darüber, thut ein Lorbeerblatt, einige Citronenscheiben ohne Kerne und mehrere geschälte, ganze Chalotten oder kleine Zwiebeln hinzu und läßt es wohl zugedeckt langsam weich dämpfen. Dann nimmt man Zwiebeln und Lorbeerblatt heraus, verdickt die Sauce mit einer braunen Mehlschwitze, thut etwa vier gewässerte, ausgegrätete und feingehackte Sardellen und zwei Eßlöffel Kapern oder etliche kleingeschnittene Pfeffergurken daran, kocht Alles noch einigemal auf und richtet das Ragout an.

Rehfleisch-Ragout auf französische Art. Das in nicht zu kleine Stücke gehauene Fleisch wird blanchirt, in frischem Wasser gekühlt, gut zurechtgeputzt, abermals in kochendes Wasser gethan, gut abgeschäumt und mit Salz, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt, und einem kleinen Kräuterbündelchen langsam weichgekocht. Dann läßt man es auskühlen, schneidet es in feine Scheiben, brät dieselben auf beiden Seiten in Butter braun, gießt etwas von der durchgeseihten, mit einer braunen Mehlschwitze verdickten Brühe, nebst zwei Gläsern Rothwein zu, fügt eine beliebige Anzahl kleiner, in Butter weich und weiß geschwitzter Zwiebeln bei, läßt Alles einigemal aufwallen und richtet an.

Reh, Hachis von, s. Hachis von Wildpret.

Reh-Keule oder Reh-Schlegel, gebraten. Man brät denselben entweder am Spieß oder in der Pfanne und wir geben hier zunächst die Anweisung zu ersterem Verfahren. Nachdem die Keule mehrere Tage an einem luftigen, kühlen Ort gehangen hat, wird sie gewaschen, gehäutet und mit feinen Speckstreifen reichlich durchspickt, worauf man sie mit feinem Salz bestreut und einige Stunden lang in eine Marinade von Provenceröl und dem Saft einer Citrone legt. Ist dies geschehen, so befestigt man sie am Bratspieß, umbindet sie mit einem butterbestrichenen Papierbogen und brät sie eine reichliche Stunde unter häufigem Begießen mit frischer, zerlassener Butter. Gegen Ende der Bratzeit nimmt man das Papier ab, läßt den Braten sich bräunen, nimmt ihn vom Spieß, verziert den Knochen mit einer Papiermanschette und giebt entweder den mit etwas brauner Coulis aufgekochten und mit Citronensaft abgeschärften, abgetropften Bratensaft oder auch eine Sauerrahm-Sauce mit Kapern, eine Trüffel- oder eine Pfeffer-Sauce dazu.

Reh-Keule, gebraten, auf gewöhnliche Art. Die gehörig abgehängte oder einige Tage in saure Milch gelegte Keule wird gewaschen, gehäutet, gespickt, gesalzen und in einer Pfanne mit reichlicher kochender Butter unter häufigem Begießen recht saftig gebraten; im Verlauf der Bratzeit gießt man nach und nach etwas kochendes Wasser oder fetten sauren Rahm zu. Ist der Braten gar und schön braun, so legt man ihn auf eine Schüssel, hält ihn warm, kocht den zusammengerührten Bratfond mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe los, gießt die Sauce durch und reicht sie nebst Compot und Salat zu dem Braten, dessen Knochen man mit einer krausgeschnittenen Papiermanschette verziert.

Reh-Keule, gebraten, auf französische Art. Eine ordentlich abgelegene Keule wird gehäutet, gespickt und 1—2 Tage in eine Marinade von einigen Löffeln Oel, Salz, Gewürzen, Zwiebelscheiben, ein wenig Thymian und einer Flasche Rothwein gelegt, wobei man sie mehrmals umwendet. Dann trocknet man sie ab, brät sie 1 1/2 Stunden am Spieß und begießt sie dabei mit Butter und einem Theil der Marinade; man reicht eine Sauce poivrade dazu.

Reh-Keule, gebraten, auf italienische Art. Die abgehäutete Keule wird gesalzen und gespickt; hierauf hackt man etwas Petersilie, Salbei, Kerbel, Basilicum, Estragon und Pimpernelle, so wie 1—2 Lorbeerblätter, vermischt die Kräuter mit einigen gestoßenen Gewürznelken, bestreut die Keule von allen Seiten damit und legt sie über Nacht in eine Essigbeize. Am folgenden Tage dünstet man den Braten zuerst eine Stunde in Butter und einem Theil der Beize, brät ihn dann unter fleißigem Begießen unter einem mit glühenden Kohlen belegten Deckel hellbraun, wobei man 1/4 Liter sauren Rahm zugießt, und giebt ihn sammt der entfetteten Sauce und kleinen, abgerührten Semmel-Klößchen zu Tisch.

Reh-Keule, gedämpft. Die Keule wird wie gewöhnlich gehäutet und gespickt, worauf man sie mit zerschnittenen Zwiebeln, Wurzelwerk, einigen Pfefferkörnern, einem Kräuterbündel, etlichen Wachholderbeeren und 2—3 Citronenscheiben in ein längliches Casserol legt, mit ein wenig Essig übergießt und unter mehrfachem Umwenden zwei Tage marinirt. Dann zerläßt man in einer Dämpf-Pfanne 200 Gramm Butter, thut die Keule hinein und bestreut sie mit Salz; die Bestandtheile der Marinade, mit Ausnahme der Citronenscheiben und Wachholderbeeren, kocht man mit 3/4 Liter schwacher Bouillon aus, seiht die Brühe durch, vermischt sie mit einer halben Flasche Wein, schüttet einen Theil dieser Mischung zu der Keule und schmort sie wohl zugedeckt langsam weich, wobei man öfters Brühe nachschüttet und das Fleisch häufig damit begießt. Ist die Keule beinahe weich, so nimmt man den Deckel ab und dünstet sie unter wiederholtem Begießen mit der kurz eingekochten Brühe vollends gar,

so daß sie wie glasirt aussieht, nimmt sie dann heraus, entfettet die Sauce, kocht sie mit etwas brauner Coulis oder Fleischbrühe und hellbrauner Mehlschwitze auf, seiht sie durch und reicht sie zu dem Fleisch.

Reh-Keule, gedämpft, mit Estragon. Nachdem die Keule abgehäutet und mit feinem Speck gespickt ist, legt man sie in ein passendes Casserol, gießt Bouillon darüber, thut zwei ganze, mit je einer Nelke besteckte Zwiebeln oder Chalotten, ein Lorbeerblatt, ein Thymianreischen so wie einige Pfefferkörner daran, deckt das Gefäß gut zu und dämpft das Fleisch allmählich bei gelindem Feuer weich. Wenn es fast weich ist, streut man etwas feingestoßenes Salz darüber, läßt es noch kurze Zeit dünsten, gießt die Sauce durch, vermischt sie mit einem knappen Weinglas Estragon-Essig und einer hellbraunen Mehlschwitze, schüttet sie wieder über die Keule und dämpft diese noch ungefähr 20 Minuten darin. Beim Anrichten thut man einige frische, zerschnittene Estragonblättchen in die Sauce und giebt Alles in einer Schüssel auf.

Reh-Keule, marinirt und gebraten. Man schneidet zwei Zwiebeln, zwei Möhren, eine Pastinake, einige Petersilienwurzeln, eine halbe Sellerieknolle und eine Porrézwiebel in dünne Scheiben, thut diese nebst etwas Citronenschale, einem Lorbeerblatt, etlichen Gewürznelken und Pfefferkörnern in einen Topf und kocht sie in 1 Liter Essig eine halbe Stunde lang. Dann läßt man Alles auskühlen und gießt es über eine abgehäutete, gespickte und gesalzene Rehkeule, deckt das Gefäß zu und stellt es an einen kühlen Ort; nachdem die Keule so 4—5 Tage marinirt worden, brät man sie zuerst in Butter auf beiden Seiten braun, gießt hierauf nach und nach etwas von der durchgeseihten Marinade und 1/2 Liter fetten sauren Rahm an, beträufelt das Fleisch fleißig damit und servirt es mit der entfetteten, durchgegossenen Sauce. Hierbei müssen wir jedoch bemerken, daß durch solches längeres Mariniren dem Braten aller eigenthümliche, feine Wildgeschmack benommen wird und man daher ebensogut eine große Hammelkeule oder ein Stück Rindfleisch auf diese Art herrichten könnte, was einen fast eben so guten Braten abgeben würde; man lasse sich daher lieber keine solche Ketzerei zu Schulden kommen und wende das Verfahren höchstens bei dem Fleisch eines alten Thieres an, welches jedenfalls dadurch mürbe gemacht wird, während man die Keule eines jungen Thieres am besten ungebeizt brät.

Reh-Leber, gebraten. Die Reh-Leber gilt als besondere Delikatesse und wird auf sehr verschiedene Art zubereitet; am häufigsten brät man sie, indem man sie abhäutet, in Scheiben schneidet, in Mehl mit etwas Pfeffer und Salz umwendet und in einer Pfanne mit kochender Butter auf beiden Seiten braun und gar werden läßt. Ebenso kann man sie auch mit Pfeffer und Salz bestreuen, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umkehren und dann braten.

Reh-Leber, gedämpft. Man legt die Leber einige Stunden in Milch, trocknet sie ab, häutet sie, beseitigt alle Sehnen und Adern daraus, bestreut sie mit Salz, spickt sie mit feinen Speckstreifen und dünstet sie drei Viertelstunden in Butter, wobei man öfters heißes Wasser oder Fleischbrühe angießt und den Saft einer Citrone hinzufügt. Wenn die Leber beinahe weich ist, gießt man einige Löffel Rahm oder noch besser Madeira zu der Sauce, läßt sie kurze Zeit damit dämpfen und richtet sie mit der Sauce an.

Reh-Leber auf Jäger-Art. Die sauber gewaschene, abgehäutete Leber wird in Scheiben geschnitten, mit feingehackter Zwiebel, Pfeffer und Salz bestreut, in Butter gebraten, mit einem Löffel Mehl bestäubt und mit etwas Essig aufgekocht. — Oder man schneidet die gehäutete Leber in grobe Würfel, brät dieselben in braun gemachter Butter mit einer geriebenen Zwiebel acht Minuten unter stetem Umrühren, bestreut sie mit Mehl, kocht sie mit ein wenig Fleischbrühe auf und fügt zuletzt etwas Essig, eine Prise Zucker und einen gehäuften Kaffeelöffel Senf hinzu.

Reh-Pastete. Aus einem gut abgehängten, saftigen Rehrücken löst man an beiden Seiten das Fleisch, häutet es ab, schneidet es in kleine, nicht gar zu dünne Scheiben, die man zierlich zustutzt und abrundet und mit Salz und Pfeffer bestreut, worauf man sie in zerlassener Butter umwendet und mit in Butter geschwitzten fines herbes bestreicht. Die Abfälle sowie noch etwa 1/2 Kilogramm anderes rohes Rehfleisch werden sehr fein gehackt und mit der gleichen Menge geschabtem Speck, einigen gehackten Trüffeln, etwas Salz und gemischtem Gewürz zu einer Farce vermengt, die man im Mörser stößt und durch ein Sieb streicht. Man pinselt nun eine Pastetenform mit geklärter Butter aus, füttert sie mit Blätterteig oder mürbem Pastetenteig, streicht auf den Boden einen Theil der Farce, legt die Rehstücke mit den fines herbes ringsherum darauf, thut in die Mitte 250 Gramm in Scheiben geschnittene, in ein wenig Fleischbrühe und Madeira weichgedämpfte Trüffeln, bedeckt Alles mit dem Rest der Farce und diese mit Speckscheiben, legt den ziemlich dick aufgerollten Teigdeckel darüber, verbindet ihn mit dem Rand, verziert ihn mit ausgestochenen Blättern u. dergl. von Teig, überstreicht ihn mit Ei, versieht ihn in der Mitte mit einer Oeffnung und einem aufgesetzten Teig-Kamin, läßt die Pastete 1 1/2 Stunden backen, nimmt sie aus der Form, schneidet den Deckel ringsherum auf, gießt etwas Trüffel-Sauce hinein und reicht die übrige Sauce nebenbei.

Reh-Pastete, kalte. Das Fleisch von einem Rehrücken wird in nette Scheiben geschnitten, die man etwas breitklopft, mit Streifen von Speck und rohem Schinken durchzieht und mit Salz, weißem Pfeffer und ein wenig gemischtem Gewürz bestreut. Alle Abfälle von dem Fleisch werden sorgsam abgehäutet, feingehackt und mit der gleichen Menge geschabtem Speck, 375 Gramm magerem, gekochtem und gehacktem Schinken, einigen Eßlöffeln fines herbes, etwas Salz, gemischtem Gewürz, drei Eidottern und vier Löffeln brauner Coulis zu einer feinen Farce verarbeitet. Man legt eine mit Butter bestrichene Pastetenform mit mürbem Pastetenteig aus, bestreicht den Boden mit Farce, legt immer abwechselnde Schichten von Rehfleisch, weichgedünsteten Trüffelscheiben und Klößchen von Wild- oder Geflügel-Farce, nach Belieben auch gespickten Kalbfleisch-Schnitten und Schinkenscheiben, mit dazwischen gestrichener Farce ein, bedeckt die oberste Farceschicht mit Speckscheiben, schließt die Pastete auf gewöhnliche Art mit einem Teigdeckel und bäckt sie 2 1/2 Stunde bei sehr mäßiger Wärme. Indessen bereitet man aus den zerhackten Knochen des Rehrückens, die man mit Zwiebeln und Wurzelwerk, etwas Pfeffer, Salz und Fleischbrühe auskocht, eine kräftige Essenz, schäumt sie ab und entfettet sie, kocht sie mit einem Glase Madeira kurz ein und füllt sie durch den Teig-Kamin in die eben fertig gebackene Pastete, wonach man die Oeffnung mit Teig verklebt, die Pastete nach dem Erkalten aus der Form nimmt und erst mehrere Tage stehen läßt, bevor man sie zur Tafel giebt.

Reh-Pfeffer. Die Brust, das Rippenstück oder die Blätter werden gehörig gesäubert und abgehäutet, gewaschen und in mäßig große Stücke zerlegt; dann brät man etwa 80—100 Gramm in Streifen geschnittenen Speck in Butter hellbraun, nimmt ihn heraus, schwitzt zwei Löffel Mehl in der Butter und dem zerlassenen Speck bräunlich, thut die Fleischstücke sammt dem gebratenen Speck hinein, läßt sie eine Weile unter öfterem Umwenden darin schmoren, gießt reichlich 1/4 Liter Rothwein nebst etwas Wasser an, thut ein Kräuterbündelchen, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, zwei bis drei Nelken, Salz, etwas Citronenschale und ein wenig Essig hinzu, dünstet das Fleisch damit weich, seiht die Sauce durch, nimmt das Fett ab, legt das Fleisch und eine Anzahl in Butter gelbgeschwitzte kleine Zwiebeln hinein, macht das Ragout wieder heiß und garnirt es beim Anrichten mit gebratenen Kartöffelchen oder Semmel-Croutons.

Reh-Ragout, s. Rehfleisch-Ragout.

Reh-Rouladen. Aus einer gut abgehäuteten Reh-Keule schneidet man nicht zu dünne Scheiben und bestreicht dieselben mit einer Wildpret-Farce, die man aus den Abfällen der Keule, 1/2 Kilogramm anderem Rehfleisch, 250 Gramm Speck und 125 Gramm in Wein eingeweichtem Mundbrod herstellt, sehr fein hackt, im Mörser stößt, durch ein Sieb streicht und mit einem Löffel Sardellenbutter, gehackter Citronenschale, Salz, Pfeffer und in Butter geschwitzten fines herbes würzt. Die so bestrichenen Rouladen rollt und bindet man zusammen, legt sie in ein Casserol mit dünnen Speckscheiben, bedeckt sie mit Speckscheibchen, gießt so viel Fleischbrühe nebst etwas Wein und einigen Löffeln Essig darauf, daß die Flüssigkeit fast darüber steht, dämpft sie ganz langsam unter einem mit glühenden Kohlen belegten Deckel bei gelinder Unterhitze weich, seiht die Sauce durch, entfettet sie, verkocht sie mit etwas saurem Rahm und richtet sie über den von den Fäden befreiten Rouladen an.

Reh-Rouladen, gebackene. Man schneidet dünne Scheiben aus einer Rehkeule, klopft sie etwas, bestreut sie mit Salz, legt sie mehrere Stunden in eine Marinade von Provenceröl, Citronensaft, in Scheiben geschnittenen Chalotten, Petersilie, Estragon, ein wenig Basilicum und Thymian, trocknet sie ab, bestreicht sie mit einer Farce aus gehacktem Kalbsbraten, fines herbes, Eidottern, Salz und Pfeffer, rollt sie zusammen, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz langsam hellbraun und servirt sie, mit gebackener Petersilie verziert, als Hors-d'oeuvre.

Reh-Rücken oder Reh-Ziemer, gebraten. Der Rücken ist das saftigste und zarteste Stück vom Reh und ein Rehrücken wird überhaupt zu den vorzüglichsten Braten gerechnet, so daß er zu den Haupt-Schüsseln für jedes feinere Diner geeignet ist. Man brät ihn auf verschiedene Art und wir wollen zunächst die in den feinsten Küchen übliche Weise des Bratens am Spieß anführen. Nachdem der Rücken durch Aufhängen an einem luftigen, kühlen und trockenen Ort gehörig mürbe geworden, ohne einen üblen Geruch angenommen zu haben, wäscht man ihn, häutet ihn, beschneidet ihn von allen Seiten recht egal und sauber, daß kein Knochen hervorsteht, spickt ihn auf jeder Seite in zwei bis drei Reihen mit feinen Speckstreifchen, überstreut ihn mit Salz, legt ihn in eine Pfanne und marinirt ihn 4—5 Stunden mit reichlichem feinem Provenceröl und dem Saft einer Citrone. Hierauf steckt man ihn an den Spieß, umhüllt ihn mit butterbestrichenen Papierbogen und brät ihn eine Stunde unter öfterem Begießen mit frischer Butter; kurz vor dem Ende der Bratzeit nimmt man das Papier ab und verstärkt das Feuer ein wenig, um den Braten nebst dem Speck zu bräunen, löst ihn dann von dem Spieß, überstreicht ihn mit Fleisch-Glace und reicht entweder eine aus zerhackten Abfällen und Knochen von Wildpret, Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürzen, einigen Gläsern Weißwein

füllt man sie, mit ein wenig gestoßenem Zucker vermengt, in die Glasbüchsen, gießt noch dünnen, geklärten Zucker darüber, überbindet die Gläser fest mit Blase und kocht sie etwa acht bis zehn Minuten im Wasserbad.

Reineclauden einzumachen, in Essig. Tadellose, reife, noch ziemlich harte Reineclauden werden mit einem Tuch abgerieben und um den Stiel mehrmals mit einer Nadel gestochen; auf je 1½ Liter feinen, nicht zu scharfen Weinessig nimmt man 1 Kilogramm Zucker und eine Stange kleingeschnittenen Zimmt, kocht den Zucker im Essig klar, schäumt letzteren gut ab, läßt ihn mit beiden Zuthaten einige Minuten kochen, siedet die Früchte flüchtig darin auf, legt sie behutsam mit dem Schaumlöffel in einen Steintopf, den man fest zudeckt oder überbindet, gießt den eingedickten Essig nach dem Erkalten darüber, wiederholt am dritten oder vierten Tage das Aufkochen und Darübergießen des Essigs und nach acht Tagen nochmals, wobei man auch die Reineclauden noch einmal rasch mit aufkochen läßt, um sie nach dem vollständigen Auskühlen mit Blase zu überbinden und aufzubewahren.

Reineclauden einzumachen, in Franzbranntwein. Auf jedes ½ Kilogramm reifer, unaufgesprungener Früchte läutert man 250—375 Gramm Zucker mit ¼ Liter Wasser, nimmt den Schaum gut ab, legt die mit einem Tuch abgeriebenen Reineclauden hinein, läßt sie ein paarmal aufwallen, legt sie in eine Terrine und schüttet den Syrup darüber. Nach Verlauf von zwei Tagen siedet man denselben dicklich ein, füllt die Früchte in Glasbüchsen, vermischt den erkalteten Syrup mit der gleichen Menge feinstem Franzbranntwein (Cognac), gießt ihn über die Früchte, verkorkt die Büchsen, bindet Blase darüber und hebt sie an einem kühlen Ort auf.

Reineclauden trocken einzumachen. ½ Kilogramm auserlesen große, noch völlig feste Reineclauden, die soeben bei trockenem Wetter gepflückt worden, reibt man mit einem weichen Tuch ab, läßt aber die Stiele unberührt und sticht die Früchte auch nicht mit der Nadel. Inzwischen läutert man ½ Kilogramm Hutzucker in einer Obertasse Wasser, legt die Reineclauden in den kochenden Syrup und läßt sie 8—10 Minuten leise kochen, nimmt sie einzeln heraus, thut sie in eine Terrine und gießt den noch dicker eingesottenen Zucker ausgekühlt darüber. Man wiederholt dies Verfahren während der nächsten sechs Tage, indem man die Früchte jedesmal einmal mit aufwallen läßt; am siebenten Tage werden sie gut abgetropft und auf ein umgekehrtes Bast- oder Drahtsieb neben einander gelegt, worauf man sie in einen lauwarmen Ofen stellt und langsam darin trocknet. Sie werden in Büchsen oder Schachteln zwischen Schichten von feinem weißen Papier aufbewahrt und geben ein vortreffliches Dessert.

Reineclauden einzumachen, in Zucker. Frischgepflückte, noch feste, aber reife Reineclauden werden um den halb verstutzten Stiel mit einer Stecknadel mehrmals gestochen und hierauf gewogen; dann nimmt man das gleiche Gewicht Raffinadezucker, klärt ihn, kocht ihn bis zum Faden, läßt die Früchte einigemal darin aufkochen, nimmt sie heraus und übergießt sie mit dem noch dicker eingesottenen, gut abgeschäumten und halb ausgekühlten Zucker-Syrup. Nach zwei Tagen kocht man denselben wieder auf, läßt die Früchte einmal flüchtig darin überwallen und legt sie in eine Terrine, um den ausgekühlten Syrup darüber zu schütten; am folgenden Tage ordnet man die gut abgetropften Reineclauden in den Glasbüchsen, dickt den Zucker nochmals ein und füllt ihn kalt auf die Früchte, die man mit einem rumgetränkten Papier bedeckt und mit Blase überbindet. — Um den Früchten ihre schöngrüne Farbe zu erhalten, ist folgendes Verfahren zu empfehlen: Man durchsticht große, noch nicht weichgewordene Reineclauden, deren Stiele halb abgeschnitten werden, mehrmals mit einer Nadel, legt sie so lange in heißes Wasser, bis sie sich weich anfühlen, thut sie dann in kaltes Wasser und stellt sie zugedeckt bei Seite. Am folgenden Tage legt man sie abermals in ein Gefäß mit Wasser, dessen Boden mit frischen Weinblättern bedeckt ist, streut eine Prise pulverisirten Alaun darüber und erwärmt sie ganz langsam über gelindem Feuer. Sind alle Früchte gleichmäßig weich, so kühlt man sie wieder in frischem Wasser, läßt sie gut abtropfen und legt sie in eine Schüssel, wo man sie mit dünn geläutertem Zucker-Syrup übergießt; am folgenden Tage kocht man denselben etwas dicker ein, schäumt ihn gut ab, gießt ihn kalt über die Früchte und wiederholt dies an den beiden nächsten Tagen. Am vierten Tage seiht man den Zucker ab, thut noch etwas frischgeläuterten hinzu, kocht ihn zum Breitlauf, schäumt ihn gehörig ab, fügt die Reineclauden hinzu und läßt sie einmal mit aufwallen; am fünften Tage gießt man den Syrup wiederum ab, mischt etwas frischen bei, kocht ihn zum Flug, füllt die Früchte in Töpfe oder Gläser, schüttet den ausgekühlten Zucker darüber, deckt ein mit feinem Rum angefeuchtetes Papier darauf und überbindet sie mit Blase.

Reineclauden-Kaltschale. Einen gehäuften Teller voll recht reifer, süßer Reineclauden putzt man mit einem weißen Tuch ab und beseitigt die Stiele und Kerne von den Früchten; die größten und besten schält man, zerschneidet sie in Hälften oder Viertel und legt sie mit reichlich dazwischengestreutem, gestoßenem Zucker in eine Terrine, während man die übrigen sammt den Schalen und ausgelösten Kernen in 1 Liter Wasser völlig weich kocht und durch ein Haarsieb rührt. Sobald das Wasser gänzlich erkaltet ist, schüttet man es nebst einer Flasche Weißwein über die Früchte, fügt den

etwa noch nothwendigen Zucker bei und thut kleingebrochenes Zwieback oder ausgestochene, kleine, mit Zucker glacirte Semmel-Croutons hinein.

Reineclauden-Kuchen. Ein mit geklärter Butter bepinseltes Kuchenblech wird mit einem dünn aufgerollten Mürbteig (s. d.) oder feinem Hefenteig belegt, welch letzteren man z. B. aus ½ Kilogramm Mehl, 24 Gramm Hefe, etwas lauwarmer Milch, 125 Gramm schaumig gerührter Butter, vier Eidottern, 60 Gramm Zucker und einer Prise Salz auf gewöhnliche Art herstellt; hierauf siebt man auf den aufgegangenen Kuchen ein wenig geriebenes Mundbrod, belegt ihn dicht mit recht reifen, ausgesteinten, in Hälften oder Viertel geschnittenen, mit der Schale nach unten gekehrten Reineclauden, überstreut dieselben mit einer Mischung von Zucker, Zimmt, geriebener Citronenschale und etwas geriebenem Mundbrod, bröckelt Butterflöckchen oben darauf und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde; sobald er warm aus dem Ofen kommt, siebt man noch etwas Zucker darauf. — Oder man theilt den Teig in zwei Hälften, die man zu zwei dünnen runden oder viereckigen Kuchen auftreibt; den einen dieser Kuchen belegt man dicht mit zerschnittenen, ausgesteinten Reineclauden, überstreut die Früchte mit einer Mischung von feingestoßenen Mandeln, reichlichem Zucker und Zimmt, legt den zweiten Kuchen darauf, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, durchsticht ihn mehrfach mit einem Messer, besiebt ihn mit Zucker und bäckt ihn eine Stunde.

Reineclauden-Marmelade. Völlig reife, saftige und süße Reineclauden werden von den Schalen und Kernen befreit, gewogen und in eine Schüssel gethan; zu jedem ½ Kilogramm Früchte nimmt man 375 Gramm Zucker, den man stößt, durchsiebt und zur Hälfte mit den Reineclauden vermischt, die man so eingezuckert 5—6 Stunden bei Seite stellt. Hierauf thut man sie in ein glasirtes, irdenes Casserol, kocht sie langsam zu Brei, fügt den übrigen Zucker hinzu und kocht die Marmelade unter beständigem Umrühren noch drei Viertelstunden oder eine Stunde, bis sie große Blasen wirft und keinen Saft mehr zeigt. Man füllt sie in Gläser oder Steinbüchsen, bedeckt sie mit rumgetränktem Papier und überbindet sie mit Blase. Nach Verlauf von 8—10 Tagen sieht man einmal nach, ob die Marmelade sich etwa wieder verdünnt hat, in welchem Fall man sie nochmals mit etwas hinzugefügtem Zucker aufkochen muß. Diese außerordentlich schmackhafte Marmelade eignet sich trefflich zur Füllung von Torten und allerlei feinem Backwerk, ebenso zur Verwendung bei Mehlspeisen.

Reineclauden-Pie, englischer. Eine Form oder Pie-Schüssel wird mit Butter ausgestrichen und mit gutem Blätterteig ausgelegt, mit ganzen oder auch halbirten, gut mit Zucker bestreuten Reineclauden gefüllt und mit einem starken Teigdeckel versehen, dessen Rand man mit Ei bestreicht und mit dem Rand des inwendig eingelegten Teiges fest verbindet. Dann überpinselt man den Deckel ebenfalls mit geschlagenem Ei und bäckt den Pie eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Reineclauden-Torte. Nachdem man einen nicht zu dünnen Tortenboden aus gutem Mürbteig aufgerollt und mit einem daumenbreiten, aufgesetzten Rand versehen hat, besiebt man die innere Fläche mit gestoßenem Zwieback, belegt sie dicht mit geschälten oder ungeschälten, ausgesteinten Reineclauden, streut reichlich Zucker und Zimmt darauf und bäckt die Torte bei gleichmäßiger Hitze eine knappe Stunde. — Oder man überstreicht einen Tortenboden aus Mürbteig dick mit Reineclauden-Marmelade, legt ein Teiggitter darüber und einen Rand ringsherum, überpinselt Rand und Gitter mit Ei und bäckt die Torte. — Ebenso kann man den mit Rand versehenen Tortenboden zuerst fertig backen und auskühlen lassen, hierauf mit Reineclauden-Marmelade überstreichen und auf diese wiederum den festgeschlagenen, mit Vanillezucker gewürzten Schnee von drei Eiweißen legen, wonach man die Torte bei gelinder Ofenwärme nochmals überbäckt oder auch den Schnee mit einer darübergehaltenen glühenden Schaufel garmacht.

Reis oder Reiß, franz. riz, engl. rice, lat. Oryza sativa. Die enthülsten Samenkörner des in heißen Ländern, auf nassem Boden gedeihenden und in Indien und Aethiopien heimischen Reisgrases, einer einjährigen Pflanze mit starkem, festem, durch Knoten in mehrere Gelenke abgetheilten Stengel, welcher eine Höhe von 70 Centimeter bis 1¼ Meter erreicht; die Blätter sind lang und schilfartig, die Blüthen bilden anfangs eine Aehre, die sich aber, wenn die Samen zu reifen beginnen, in einen großen, lockeren Büschel ausbreitet. Es giebt besonders zwei Hauptsorten der Pflanze, den Bergreis und den Sumpfreis; ersterer wächst auf hochgelegenen Orten, bedarf beim Anbau jedoch auch einiger Bewässerung und begnügt sich mit etwas rauherem Klima; er hat lange Grannen und länglich weiße, sehr harte Samenkörner, ist wohlschmeckender, aber weit weniger ergiebig als der Sumpfreis und kommt selten im Handel vor. Von beiden Reissorten giebt es wiederum verschiedene Spielarten, die sich durch die Farbe der Samenhülsen unterscheiden, auch hat man Reis ohne Grannen und solchen mit klebrigen Grannen, der namentlich auf Java angebaut wird. Der Sumpfreis wird am gewöhnlichsten angebaut, und zwar am besten in Niederungen, die sich nach Belieben bewässern lassen; vor der Aussaat trocknet man das Land stets aus, lockert es mit Hacke und Pflug gehörig auf, säet die Körner ziemlich dicht und setzt den Acker hierauf 15—30 Centimeter hoch unter

und etwas brauner Coulis gekochte, mit Citronensaft abgeschärfte Wild-Sauce oder eine Sauce poivrade und Johannisbeer-Gelée oder auch eine Sauerrahm-Sauce dazu.

Reh-Rücken, im Ofen gebraten. Ein mürbes Rückenstück wird sorgsam gesäubert, abgehäutet und gespickt, mit feinem Salz bestreut und mit dem Fleisch nach oben in eine lange schmale Pfanne gelegt, in der man 250—300 Gramm Butter kochend heiß gemacht hat. Mit dieser kochenden Butter begießt man sofort den Braten über und über und fährt während der ganzen Bratzeit fort, ihn fleißig zu begießen; sollte die Oberhitze zu stark sein, so deckt man einen mit Butter bestrichenen Papierbogen über das Fleisch, den man abnimmt, sobald dasselbe gar ist, was nach Verlauf von drei Viertelstunden bis einer Stunde der Fall sein dürfte. Von Zeit zu Zeit schüttet man einige Eßlöffel heißes Wasser unter den Braten, auch kann man in der letzten Viertelstunde etwas sauren fetten Rahm zum Begießen des Bratens verwenden. Beim Anrichten legt man denselben auf eine lange flache Schüssel, kocht den Bratenfond mit ein wenig siedendem Wasser oder Fleischbrühe los, gießt die Sauce durch, läßt sie nochmals heiß werden und, falls sie zu dünn sein sollte, zur gehörigen Consistenz einkochen oder legirt sie mit einer Messerspitze Kartoffelmehl und reicht sie zum Braten. Bei größeren Diners besteckt man den Rehrücken mit Silberspießchen, an denen man weichgedämpfte Trüffeln oder in Salzwasser gekochten Blumenkohl, auch Beides, befestigt und garnirt die Schüssel ringsherum mit zierlich zugeschnittenen, weichgedünsteten Gemüsen aller Art (à la Jardinière, s. d.) oder auch blos mit gefüllten Liebesäpfeln, glacirten Kastanien oder geschmorten Kartöffelchen.

Reh-Rücken, gebraten, à la St. Hubert. Ein am Spieß oder in der Pfanne recht saftig gebratener Rehrücken wird beim Anrichten mit etwas Wachholderbeer-Sauce übergossen, während man die übrige Sauce nebenbei servirt, mit Silberspießchen besteckt, an denen Sträußchen von ausgebackener Petersilie befestigt sind, und mit einer Garnirung von ganzen, nicht gar zu kleinen, in Butter und Citronensaft weichgedünsteten Champignons und gefüllten oder ungefüllten, in Fleischbrühe gargekochten Morcheln verziert, die man rings um den Schüsselrand aufstellt.

Reh-Rücken, gebraten und farcirt. Einen gebratenen Rehrücken, der schon einmal auf dem Tische geprangt hat, und von dem das Fleisch theilweise schon abgeschnitten ist, kann man auf folgende Art zubereitet nochmals sehr präsentabel für einen Mittagstisch herrichten. Man löst alles Fleisch bis auf einen 2 Centimeter breiten unteren Rand davon ab, schneidet es mit etwas Speck in kleine Würfel, dämpft einen Löffel feingehackte Zwiebeln in Butter gelblich, mischt einen Eßlöffel Mehl, etwas Salz, Pfeffer und ein Lorbeerblatt nebst einer Obertasse Bouillon hinzu, läßt Alles unter beständigem Umrühren einigemal aufkochen, thut das Fleisch nebst dem Speck hinein, läßt es 10 Minuten leise dämpfen, und legirt das Hachis mit zwei Eidottern zu einer dicklichen Masse, mit der man den Rehrücken füllt und die man fest an die Knochen streicht, so daß das Aussehen des Rückenstücks in seiner ursprünglichen Gestalt so ziemlich wieder hergestellt wird. Man bestreicht die Oberfläche mit Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel, träufelt Butter darüber, macht einen Kartoffelrand um die Schüssel und läßt Alles in einem heißen Ofen überbacken, um das Gericht mit Kapern-, Champignon- oder brauner Kräuter-Sauce aufzutischen.

Reh-Schnitten oder Reh-Schnitzel. Das Fleisch von einem gut abgelegenen, mürben Rehrücken wird an beiden Seiten abgelöst, von der Haut befreit, querdurch in fingerstarke, nicht zu kleine Scheiben geschnitten und diese mit dem Messerheft breitgeschlagen, mit Salz bestreut, in zerlassene Butter, die mit zwei Eidottern vermischt ist, eingetaucht, mit geriebenem Mundbrod bestreut und in geklärter Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten, um sie als Garnirung um ein Gemüse von jungen grünen Bohnen oder grünen Erbsen, Blumenkohl oder ein Champignon-Ragout zu verwenden.

Reh-Ziemer, s. Reh-Rücken.

Reibekuchen, westphälische. Man wäscht und schält 10—12 große, mehlreiche, rohe Kartoffeln, wäscht sie nach dem Schälen auf's Neue und reibt sie auf einem Reibeisen, läßt sie eine Stunde mit frischem Wasser übergossen stehen und preßt sie dann in einem sauberen Tuch aus. Inzwischen zerbricht man drei Zwieback und schneidet 125 Gramm von der Rinde befreites Mundbrod in Scheiben, übergießt Beides mit 1/4 Liter heißgemachter Milch und zerrührt es in einer Schüssel vollständig zu Brei, vermischt diesen mit den geriebenen Kartoffeln, vier zerquirlten Eiern, 30 Gramm aufgelöster Hefe, zwei Löffeln fettem sauren Rahm und etwas Salz zu einem dicklichen Teig, den man mit dem Rührlöffel tüchtig durcheinanderarbeitet und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Sobald er gehörig aufgegangen ist, beginnt man mit dem Backen, indem man in einer Eierkuchenpfanne reichliche Butter heißmacht und den Teig löffelweise hineinthut und zu kleinen, nicht zu dünnen Kuchen bäckt, welche auf beiden Seiten schön hellbraun werden müssen. Anstatt der Butter kann man auch zerlassenen Speck oder Schweinefett zum Backen der Kuchen benutzen.

Reibekuchen, westphälische, ohne Hefe. Ein gehäufter Teller voll roher, geriebener Kartoffeln, die man auf einem Siebe ablaufen läßt, wird mit sechs Eidottern, 4—5 Löffeln

saurem Rahm, zwei Löffeln Mehl, etwas Salz und dem Schnee der Eiweiße gut vermischt und sofort in einer großen Pfanne mit reichlicher heißer Butter oder heißem Fett zu kleinen runden Kuchen verbacken, wobei man sie mit dem Messer einmal umwendet.

Reineclaude, Vertasche, s. auch Pflaume, franz. Reine-Claude, engl. greengage. Gehört zu den wohlschmeckendsten und saftigsten Pflaumensorten, zeichnet sich durch ihre Süßigkeit vor den meisten übrigen Pflaumen aus und eignet sich daher vortrefflich zum Genuß im rohen Zustande, doch läßt sie sich ebenso gut einmachen, trocknen (namentlich als Brünellen) und zu Compot verwenden. Es giebt mehrere Arten Reineclauden, die sich durch ihre Farbe und Größe von einander unterscheiden; die vorzüglichste darunter ist die große, gewöhnliche Reineclaude, welche sehr reichlich und dankbar trägt und große Bäume bildet, aber eine sonnige, geschützte Lage und ziemlich gutes Land liebt. Die Früchte sind rund, groß, tiefgefurcht, grün, auf der Sonnenseite bisweilen röthlich überlaufen oder mit grauen rauhen Flecken versehen; ihr Fleisch ist schmelzend süß und saftig, der Kern angewachsen; sie reift zu Anfang oder Mitte August. Etwas kleiner und grüner, auch fester und trockener im Fleisch ist die kleine Reineclaude und ebenso die Spielart mit halbgefüllten Blüthen, während die schwarze Reineclaude groß, rund, sehr tief gefurcht ist, röthlich schwarze, mit blauem Hauch bedeckte Haut, hellgelbes, saftiges Fleisch und einen leicht ablöslichen Kern hat; sie reift mit den anderen Reineclauden zugleich Anfang oder Mitte August.

Reineclauden, candirte. Nachdem man 1/2 Kilogramm Zucker in 1/4 Liter Wasser geläutert, legt man die vor ihrer völligen Reife abgepflückten Reineclauden hinein und läßt sie beinahe eine Viertelstunde darin langsam kochen, wobei man sehr Acht geben muß, daß sie nicht zerplatzen. Man hebt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie ablaufen, besiebt sie mit sehr fein gestoßenem Zucker, bis sie ganz weiß aussehen, legt sie auf ein Bastsieb oder ein feines Drahtsieb neben einander, stellt sie in einen lauwarmen Ofen, wendet sie von Zeit zu Zeit um, indem man sie von Neuem mit Zucker besiebt, und läßt sie so allmählich trocknen, worauf man sie zwischen feines Papier eingeschichtet in Büchsen oder Schachteln aufbewahrt.

Reineclauden-Compot. Zu 1 Kilogramm reifer, aber noch fester Reineclauden läutert man 625 Gramm Zucker mit einem Glase Weißwein und ebensoviel Wasser, läßt die mit einem Tuch abgewischten Früchte langsam darin weichkochen, ohne daß sie zerplatzen dürfen, nimmt sie einzeln mit einem Löffel heraus, legt sie auf eine Compotschale, dickt den Zucker noch etwas ein und gießt ihn halb ausgekühlt darüber. — Oder man sticht die Früchte an mehreren Stellen mit einer Stecknadel, wirft sie in siedendes Wasser, läßt sie einmal aufkochen, kühlt sie in frischem Wasser und klärt auf jedes 1/2 Kilogramm Früchte ungefähr 300 Gramm Zucker, in welchem man die Reineclauden einigemal aufwallen läßt; dann nimmt man sie heraus, siedet den Syrup noch etwas ein, thut zuletzt einen bis zwei Kaffeelöffel feinen Rum oder Maraschino hinzu und gießt ihn beinahe ausgekühlt über die Früchte.

Reineclauden-Confiture. Recht reife Reineclauden werden vom Stiel und Kern befreit, halbirt, gewogen und mit dem gleichen Gewicht gestoßenem Zucker vermischt, worauf man sie über Nacht in den Keller stellt und am folgenden Tage in einem irdenen, glasirten Casserol über gelindem Feuer unter öfterem Abschäumen und Umrühren kocht, bis kein Saft mehr abläuft. Hat sich die Confiture am folgenden Tage darauf wieder verdünnt, so muß man sie nochmals eine Zeitlang kochen; dann läßt man sie erkalten, füllt sie in einen Steintopf, bedeckt sie mit einem in Rum eingetauchten Papier und überbindet den Topf mit Blase oder Pergamentpapier.

Reineclauden einzumachen, in Blechbüchsen. Reife, aber noch ziemlich feste, tadellose Reineclauden werden mit einem weichen Tuch abgewischt, worauf man die Stiele ein Stück beschneidet, die Früchte dicht in saubere Blechbüchsen einschichtet, mit geklärtem Zucker übergießt, so daß nur 1/2 Centimeter freier Raum bis zum Rand der Büchse bleibt, die Büchsen dann gut verlöthen läßt und im Wasserbad, ganz von Wasser bedeckt, eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden kocht. Die Büchsen bleiben nachher bis zum völligen Erkalten im Wasser, werden am folgenden Tage abgetrocknet und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt.

Reineclauden einzumachen, im Dunst oder Dampf. Völlig reife, noch feste, mit der Hand gepflückte Reineclauden werden um die Stiele herum mit einer Stecknadel gestochen, in weithalsige Gläser gethan und mit ausgekühltem, geläutertem Zucker-Syrup aus 1/2 Kilogramm Zucker und 1/2 Liter Wasser übergossen, so daß der Syrup bis an den Hals der Flasche reicht. Man verkorkt nun die Flaschen oder überbindet sie mit Rindsblase, umwickelt sie mit Stroh oder Heu und stellt sie in ein großes Casserol oder einen Kessel mit kaltem Wasser, welches man langsam zum Kochen bringt; nachdem die Gläser mit den Früchten eine gute Viertelstunde in dem Wasser gekocht haben, nimmt man das Gefäß vom Feuer, läßt die Gläser darin erkalten, wischt sie ab, verpicht sie, falls sie nur verkorkt waren, und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. — Oder man legt die reifen Früchte einige Minuten in siedendes Wasser, schält die Haut davon ab, kühlt sie in frischem Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen; nun

siedendem Wasser, gießt dasselbe ab und quellt den Reis in 1 Liter Milch mit einer Prise Salz, vier Eßlöffeln Zucker und etwas Citronenschale nicht zu weich aus; nachdem er ausgekühlt ist, verrührt man ihn mit sechs Eidottern, einigen Löffeln Maraschino (ebenso kann man statt dessen auch Noyeau oder Orangenblüthenwasser nehmen) und dem steifen Schnee der Eiweiße und bäckt ihn in einer butterbestrichenen Form höchstens eine halbe Stunde, um den Auflauf sofort mit einer Maraschino-Sauce aufzutragen.

Reis-Auflauf mit Vanille. Nachdem man 250 Gramm Reis in Wasser aufgekocht hat, gießt man letzteres ab, setzt den Reis mit 1 Liter Milch, 80 Gramm Butter, einer Prise Salz und einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille zum Feuer, kocht ihn langsam ziemlich weich, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit acht Eidottern, 125 Gramm Zucker und dem Schnee der Eiweiße, füllt die Masse in eine gebutterte Form, bäckt den Auflauf eine Stunde und giebt ihn mit Wein-Sauce zu Tisch.

Reis-Beignets, s. auch Beignets von Reis. Man liest, wäscht und blanchirt 250 Gramm sehr guten Reis, läßt ihn auf einem Sieb ablaufen, quellt ihn in 1½ Liter Rahm oder ebensoviel Milch mit einem Stückchen frischer Butter, 125 Gramm Zucker und einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille recht dick und weich aus, streicht ihn hierauf gleichmäßig fingerstark auf ein mit Butter überpinseltes Tortenblech oder eine flache Schüssel und läßt ihn kalt werden. Dann sticht man ihn zu Rundungen von dem Durchmesser eines Weinglases oder auch in der Form von schrägen Vierecken oder in ovaler Gestalt aus, erwärmt das Blech oder die Schüssel ein wenig, damit sich die Stücke leichter ablösen lassen, taucht sie in geschlagenes Ei und geriebene Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön hellbraun, entfettet sie auf Löschpapier, bestäubt sie mit feingesiebtem Zucker und glasirt sie mit einer glühenden Schaufel, um sie recht heiß, nach Belieben mit einer Obst- oder Wein-Sauce, aufzugeben. — Vortrefflich sind diese Beignets auch, wenn man den Reis in starker Mandelmilch weichkocht, zu der man nur etwas Zucker und eine kleine Prise Salz, aber natürlich keine Vanille thut.

Reis-Beignets mit Chocolade. Nachdem man 250 Gramm Reis in Milch oder Rahm mit Zucker, Vanille und ein wenig Salz weichgekocht hat, vermischt man ihn noch heiß mit 125 Gramm feiner, geriebener Chocolade, streicht ihn auf ein gebuttertes Blech oder eine Schüssel, sticht die Beignets ab, wendet sie in Ei und Semmel, bäckt sie aus, bestreut sie mit Zucker und giebt sie ohne weitere Sauce zu Tisch.

Reis-Berg zur Suppe. 200 Gramm Reis werden gut gelesen, gewaschen, in siedendem Wasser blanchirt und auf einem Siebe abgetropft, worauf man 1 Liter kräftige Bouillon oder auch nur Wasser, das mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt oder mit Wurzelwerk und Gewürz abgekocht ist, mit 90 Gramm Butter heißmacht, den Reis hineinschüttet und darin weich und dick ausquellt, ohne daß er zerkochen darf. Man verrührt ihn mit einigen Eßlöffeln voll geriebenem Parmesankäse, spült einen großen Trichter von Blech oder Porzellan mit kaltem Wasser aus, drückt den Reis fest hinein, läßt ihn eine Weile so stehen und stürzt ihn dann auf eine Schüssel aus, überstreicht ihn mit heißer Krebsbutter, stellt ihn bis zum Anrichten warm und servirt ihn zu klarer, brauner Bouillon-Suppe.

Reis-Birnen. 125 Gramm vom besten Reis werden in mehrmals gewechseltem kaltem Wasser 1½—2 Stunden gewässert; dann gießt man das Wasser ab, blanchirt den Reis, spült ihn in kaltem Wasser ab und läßt ihn auf einem Sieb ablaufen; man quellt ihn nun langsam in ½ Liter kochender Milch oder Rahm aus, thut 45 Gramm frische Butter, eine Prise Salz und 70 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben, hinzu, mischt drei bis vier zerquirlte Eidotter, nach Belieben auch einen Eßlöffel feingehackter Mandeln darunter, schüttet diese Reismasse auf flache Porzellanschüsseln aus und läßt sie kalt und starr werden. Nachdem dies geschehen, sticht man Portionen wie einen gehäuften Eßlöffel davon ab, formt sie zur Gestalt von Birnen, drückt eine eingemachte Kirsche oder einen kleinen Löffel Marmelade in die Mitte derselben, wendet sie in geriebener Semmel, dann in geschlagenem Ei und nochmals in Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun, steckt ein Stückchen Zimmt als Stiel hinein und giebt sie heiß mit Wein- oder Citronen-Sauce zu Tisch.

Reis-Biscuits. Man rührt 70 Gramm frische Butter zu Schaum, mischt 125 Gramm Reismehl, zwei Eßlöffel Zucker und ein zerquirltes Ei hinzu, rollt den Teig ziemlich dünn auf und sticht ihn mit einer Form zu kleinen runden Kuchen ab, die man auf einem mit geklärter Butter eingeriebenen Blech 10—15 Minuten bei gelinder Hitze bäckt.

Reis-Brei, mit brauner Butter. Ungefähr 250—375 Gramm guter Reis werden blanchirt, abgegossen und in 1—1½ Liter Milch oder Wasser mit etwas Salz und einem Stückchen frischer Butter langsam weichgekocht, ohne daß man ihn viel umrührt, damit die Körner ganz bleiben, beim Anrichten mit braungemachter Butter übergossen und mit kleinen Bratwürstchen oder Saucischen garnirt.

Reis-Brei mit Curry-Sauce. 375 Gramm Reis werden gewaschen, gebrüht und in 1½ Liter Fleischbrühe mit einem Stückchen frischer Butter wohl zugedeckt langsam weichgedünstet, wobei man darauf zu sehen hat, daß die

Körner ganz bleiben. Hierauf bräunt man drei ganze Zwiebeln in 70 Gramm Butter, stäubt einen halben Theelöffel voll Currypulver (s. d.) darüber, gießt ¼ Liter kräftige Bouillon an, fügt eine Prise Salz bei, kocht Alles eine Zeitlang gut durch, nimmt die Zwiebeln heraus und legirt die Sauce mit einer halben Tasse Rahm, in dem man eine reichliche Messerspitze Mehl glatt gerührt hat. Nachdem die Sauce nochmals aufgekocht, mischt man sie unter den Reis und giebt denselben zu gekochtem Huhn, braisirtem Kapaun u. dergl.

Reis-Brei mit Fleischbrühe. Man brüht 250—375 Gramm gelesenen Reis, setzt ihn mit wenig Wasser und einem Stück frischer Butter zu, quellt ihn langsam aus und gießt nach und nach so viel kräftige Fleischbrühe an, als man zum vollständigen Weichkochen bedarf, wobei man gut Acht giebt, daß der Reis nicht anbrennt, ohne ihn jedoch öfters umzurühren. Ist er genügend gar und weich, so fügt man noch das nothwendige Salz bei und servirt den Reisbrei zu gekochten Tauben, altem Huhn, Rind- oder Kalbfleisch mit Spargel oder Blumenkohl, kleinen Semmelklößchen, Morcheln ꝛc., die in reichlicher Fleischbrühe gekocht worden sind und mit derselben in einer besonderen Schüssel angerichtet werden; auch eine Morchel-Sauce oder eine von getrockneten Pilzen paßt zu solchem Reisbrei und gekochtem Fleisch vortrefflich.

Reis-Brei mit Milch, s. Milch-Reis.

Reis-Brei mit Rosinen. Dieses in vielen Gegenden, namentlich auf dem Lande, sehr beliebte Gericht wird in der Art hergestellt, daß man den Reis brüht, abgießt und mit kochendem Wasser, Salz und ganzem Zimmt zum Feuer setzt; wenn er eine Viertelstunde gekocht hat, thut man etwas Zucker und gut gelesene und gewaschene große Rosinen (auf ½ Kilogramm Reis etwa 200 Gramm Rosinen) hinzu und läßt ihn langsam vollends weichdünsten. Bisweilen wird auch Fleischbrühe an den Reis gegossen, wenn das festliche Essen aus Rindfleisch und Reis mit Rosinen besteht, was an manchen Orten bei keinem Hochzeits- oder Kindtaufs-Schmaus fehlen darf.

Reis-Brod, s. auch Brod aus Reis und Weizenmehl. Eine Beimischung von Reis zu anderem Mehl, namentlich Weizenmehl, liefert nach mannigfachen Erfahrungen ein äußerst wohlschmeckendes, nahrhaftes und gesundes Brod, welches z. B. in England und Amerika ziemlich häufig gebacken wird und wohl verdiente, auch bei uns Eingang zu finden; wir wollen hier einige, nicht etwa blos von gelehrten Theoretikern, sondern von praktischen Hausfrauen nach langjährigen selbstgemachten Versuchen mitgetheilte Vorschriften dazu mittheilen. 1 Kilogramm guter, sorgfältig gelesener und gewaschener Reis wird in 3 Liter kaltem Wasser eingewässert und langsam darin ausgequellt, indem man den Reis mit dem Wasser 2 Stunden in einen mäßig heißen Ofen stellt; nachdem er etwas ausgekühlt ist, zerrührt man ihn mit einer Reibkeule und vermischt ihn nach und nach mit 8—9 Liter Weizenmehl, zwei bis drei Löffeln Salz, ⅛ Liter guter Bierhefe und 5 Liter warmem Wasser zu einem Teig, den man zugedeckt 5 Stunden am Ofen aufgehen läßt. Hierauf arbeitet man noch weitere 6½ Liter Mehl hinein, läßt den Teig abermals 6—7 Stunden gehen und wirkt ihn zu Broden aus, die man in gebutterten, runden oder viereckigen Blechformen noch ein wenig zum Aufgehen an den Ofen stellt und schließlich 2 Stunden in einem gutgeheizten Backofen bäckt. — Oder man quellt 750 Gramm Reis in mehrmals gewechseltem reichlichem Wasser so lange aus, bis er weich geworden ist, läßt ihn auf einem Sieb ablaufen, zerreibt ihn mit einer Reibkeule, treibt ihn durch ein feines Sieb und vermischt ihn sofort mit 3½ Kilogramm Weizenmehl; dann schüttet man das Mehl in einen großen Napf, mengt 30 Gramm Salz darunter, macht in die Mitte eine Vertiefung, gießt etwa ½ Liter lauwarme, mit etwas Wasser vermischte Milch hinein, verrührt etwas Mehl damit und fügt noch ½ Liter lauwarme, mit vier Eßlöffeln Bierhefe gemischte Milch hinzu, worauf man dieses Hefenstück mit Mehl überstreut, das Gefäß mit einem Tuch bedeckt warmstellt und den Teig ordentlich aufgehen läßt. Nun knetet und wirkt man ihn gut durch, läßt ihn abermals einige Stunden aufgehen, formt ihn zu Broden und bäckt dieselben in butterbestrichenen, länglich-viereckigen Blechformen, nachdem man sie darin noch eine Weile zum letzten Aufgehen an den warmen Ofen gesetzt hatte. Die Backzeit dauert 1½ bis 2 Stunden, je nach der Größe der Brode. — In Amerika wässert man den Reis unter häufigem Umrühren in mehrfach gewechseltem Wasser, läßt das Wasser ablaufen, stößt den Reis im Mörser, trocknet das Mehl, reibt es durch ein Haarsieb, mischt etwas Maismehl hinzu, kocht Beides zu einem dicken Brei, den man häufig auch noch mit gekochten und geriebenen Kartoffeln vermengt, bringt die Masse mit etwas Hefe zum Aufgehen, salzt den Teig und bäckt in der mit Butter bestrichenen Pfanne ein nicht zu dickes Brod davon. — Oder man kocht 125 Gramm Reis in Wasser weich, läßt ihn ablaufen und auskühlen, reibt ihn durch ein feines Sieb, vermischt ihn mit 375 Gramm Weizenmehl, einem reichlichen Löffel Bierhefe und dem nöthigen Salz, stellt den Teig drei Stunden zum Aufgehen warm, knetet ihn gut durch, wobei man noch etwas Weizenmehl hineinarbeitet, formt ein Brod daraus und bäckt es 1¼—1½ Stunde bei gleichmäßiger Hitze.

Reis-Casserole, s. Casserole au riz.

Reis-Cassoletten oder **Reis-Pastetchen.** Je nach der Menge der Pastetchen, deren man

füllt man sie, mit ein wenig gestoßenem Zucker vermengt, in die Glasbüchsen, gießt noch dünnen, geklärten Zucker darüber, überbindet die Gläser fest mit Blase und kocht sie etwa acht bis zehn Minuten im Wasserbad.

Reineclauden einzumachen, in Essig. Tadellose, reife, noch ziemlich harte Reineclauden werden mit einem Tuch abgerieben und um den Stiel mehrmals mit einer Nadel gestochen; auf je 1½ Liter feinen, nicht zu scharfen Weinessig nimmt man 1 Kilogramm Zucker und eine Stange kleingeschnittenen Zimmt, kocht den Zucker im Essig klar, schäumt letzteren gut ab, läßt ihn mit beiden Zuthaten einige Minuten kochen, siedet die Früchte flüchtig darin auf, legt sie behutsam mit dem Schaumlöffel in einen Steintopf, den man fest zudeckt oder überbindet, gießt den eingedickten Essig nach dem Erkalten darüber, wiederholt am dritten oder vierten Tage das Aufkochen und Darübergießen des Essigs und nach acht Tagen nochmals, wobei man auch die Reineclauden noch einmal rasch mit aufkochen läßt, um sie nach dem vollständigen Auskühlen mit Blase zu überbinden und aufzubewahren.

Reineclauden einzumachen, in Franzbranntwein. Auf jedes ½ Kilogramm reifer, unaufgesprungener Früchte läutert man 250—375 Gramm Zucker mit ¼ Liter Wasser, nimmt den Schaum gut ab, legt die mit einem Tuch abgeriebenen Reineclauden hinein, läßt sie ein paarmal aufwallen, legt sie in eine Terrine und schüttet den Syrup darüber. Nach Verlauf von zwei Tagen siedet man denselben dicklich ein, füllt die Früchte in Glasbüchsen, vermischt den erkalteten Syrup mit der gleichen Menge feinstem Franzbranntwein (Cognac), gießt ihn über die Früchte, verkorkt die Büchsen, bindet Blase darüber und hebt sie an einem kühlen Ort auf.

Reineclauden trocken einzumachen. ½ Kilogramm auserlesen große, noch völlig feste Reineclauden, die soeben bei trockenem Wetter gepflückt worden, reibt man mit einem weichen Tuch ab, läßt aber die Stiele unberührt und sticht die Früchte auch nicht mit der Nadel. Inzwischen läutert man ½ Kilogramm Hutzucker in einer Obertasse Wasser, legt die Reineclauden in den kochenden Syrup und läßt sie 8—10 Minuten leise kochen, nimmt sie einzeln heraus, thut sie in eine Terrine und gießt den noch dicker eingesottenen Zucker ausgekühlt darüber. Man wiederholt dies Verfahren während der nächsten sechs Tage, indem man die Früchte jedesmal einmal mit aufwallen läßt; am siebenten Tage werden sie gut abgetropft und auf ein umgekehrtes Bast- oder Drahtsieb neben einander gelegt, worauf man sie in einen lauwarmen Ofen stellt und langsam darin trocknet. Sie werden in Büchsen oder Schachteln zwischen Schichten von feinem weißen Papier aufbewahrt und geben ein vortreffliches Dessert.

Reineclauden einzumachen, in Zucker. Frischgepflückte, noch feste, aber reife Reineclauden werden um den halb verstutzten Stiel mit einer Stecknadel mehrmals gestochen und hierauf gewogen; dann nimmt man das gleiche Gewicht Raffinadezucker, klärt ihn, kocht ihn bis zum Faden, läßt die Früchte einigemal darin aufkochen, nimmt sie heraus und übergießt sie mit dem noch dicker eingesottenen, gut abgeschäumten und halb ausgekühlten Zucker-Syrup. Nach zwei Tagen kocht man denselben wieder auf, läßt die Früchte einmal flüchtig darin überwallen und legt sie in eine Terrine, um den ausgekühlten Syrup darüber zu schütten; am folgenden Tage ordnet man die gut abgetropften Reineclauden in den Glasbüchsen, dickt den Zucker nochmals ein und füllt ihn kalt auf die Früchte, die man mit einem rumgetränkten Papier bedeckt und mit Blase überbindet. — Um den Früchten ihre schöngrüne Farbe zu erhalten, ist folgendes Verfahren zu empfehlen: Man durchsticht große, noch nicht weichgewordene Reineclauden, deren Stiele halb abgeschnitten werden, mehrmals mit einer Nadel, legt sie so lange in heißes Wasser, bis sie sich weich anfühlen, thut sie dann in kaltes Wasser und stellt sie zugedeckt bei Seite. Am folgenden Tage legt man sie abermals in ein Gefäß mit Wasser, dessen Boden mit frischen Weinblättern bedeckt ist, streut eine Prise pulverisirten Alaun darüber und erwärmt sie ganz langsam über gelindem Feuer. Sind alle Früchte gleichmäßig weich, so kühlt man sie wieder in frischem Wasser, läßt sie gut abtropfen und legt sie in eine Schüssel, wo man sie mit dünn geläutertem Zucker-Syrup übergießt; am folgenden Tage kocht man denselben etwas dicker ein, schäumt ihn gut ab, gießt ihn kalt über die Früchte und wiederholt dies an den beiden nächsten Tagen. Am vierten Tage seiht man den Zucker ab, thut noch etwas frischgeläuterten hinzu, kocht ihn zum Breitlauf, schäumt ihn gehörig ab, fügt die Reineclauden hinzu und läßt sie einmal mit aufwallen; am fünften Tage gießt man den Syrup wiederum ab, mischt etwas frischen bei, kocht ihn zum Flug, füllt die Früchte in Töpfe oder Gläser, schüttet den ausgekühlten Zucker darüber, deckt ein mit feinem Rum angefeuchtetes Papier darauf und überbindet sie mit Blase.

Reineclauden-Kaltschale. Einen gehäuften Teller voll recht reifer, süßer Reineclauden putzt man mit einem weißen Tuch ab und beseitigt die Stiele und Kerne von den Früchten; die größten und besten schält man, zerschneidet sie in Hälften oder Viertel und legt sie mit reichlich dazwischengestreutem, gestoßenem Zucker in eine Terrine, während man die übrigen sammt den Schalen und ausgelösten Kernen in 1 Liter Wasser völlig weich kocht und durch ein Haarsieb rührt. Sobald das Wasser gänzlich erkaltet ist, schüttet man es nebst einer Flasche Weißwein über die Früchte, fügt den

etwa noch nothwendigen Zucker bei und thut kleingebrochenes Zwieback oder ausgestochene, kleine, mit Zucker glacirte Semmel-Croutons hinein.

Reineclauden-Kuchen. Ein mit geklärter Butter bepinseltes Kuchenblech wird mit einem dünn aufgerollten Mürbteig (s. d.) oder feinem Hefenteig belegt, welch letzteren man z. B. aus ½ Kilogramm Mehl, 24 Gramm Hefe, etwas lauwarmer Milch, 125 Gramm schaumig gerührter Butter, vier Eidottern, 60 Gramm Zucker und einer Prise Salz auf gewöhnliche Art herstellt; hierauf siebt man auf den aufgegangenen Kuchen ein wenig geriebenes Mundbrod, belegt ihn dicht mit recht reifen, ausgesteinten, in Hälften oder Viertel geschnittenen, mit der Schale nach unten gekehrten Reineclauden, überstreut dieselben mit einer Mischung von Zucker, Zimmt, geriebener Citronenschale und etwas geriebenem Mundbrod, bröckelt Butterflöckchen oben darauf und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde; sobald er warm aus dem Ofen kommt, siebt man noch etwas Zucker darauf. — Oder man theilt den Teig in zwei Hälften, die man zu zwei dünnen runden oder viereckigen Kuchen auftreibt; den einen dieser Kuchen belegt man dicht mit zerschnittenen, ausgesteinten Reineclauden, überstreut die Früchte mit einer Mischung von feingestoßenen Mandeln, reichlichem Zucker und Zimmt, legt den zweiten Kuchen darauf, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, durchsticht ihn mehrfach mit einem Messer, besiebt ihn mit Zucker und bäckt ihn eine Stunde.

Reineclauden-Marmelade. Völlig reife, saftige und süße Reineclauden werden von den Schalen und Kernen befreit, gewogen und in eine Schüssel gethan; zu jedem ½ Kilogramm Früchte nimmt man 375 Gramm Zucker, den man stößt, durchsiebt und zur Hälfte mit den Reineclauden vermischt, die man so eingezuckert 5—6 Stunden bei Seite stellt. Hierauf thut man sie in ein glasirtes, irdenes Casserol, kocht sie langsam zu Brei, fügt den übrigen Zucker hinzu und kocht die Marmelade unter beständigem Umrühren noch drei Viertelstunden oder eine Stunde, bis sie große Blasen wirft und keinen Saft mehr zeigt. Man füllt sie in Gläser oder Steinbüchsen, bedeckt sie mit rumgetränktem Papier und überbindet sie mit Blase. Nach Verlauf von 8—10 Tagen sieht man einmal nach, ob die Marmelade sich etwa wieder verdünnt hat, in welchem Fall man sie nochmals mit etwas hinzugefügtem Zucker aufkochen muß. Diese außerordentlich schmackhafte Marmelade eignet sich trefflich zur Füllung von Torten und allerlei feinem Backwerk, ebenso zur Verwendung bei Mehlspeisen.

Reineclauden-Pie, englischer. Eine Form oder Pie-Schüssel wird mit Butter ausgestrichen und mit gutem Blätterteig ausgelegt, mit ganzen oder auch halbirten, gut mit Zucker bestreuten Reineclauden gefüllt und mit einem starken Teigdeckel versehen, dessen Rand man mit Ei bestreicht und mit dem Rand des inwendig eingelegten Teiges fest verbindet. Dann überpinselt man den Deckel ebenfalls mit geschlagenem Ei und bäckt den Pie eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Reineclauden-Torte. Nachdem man einen nicht zu dünnen Tortenboden aus gutem Mürbteig aufgerollt und mit einem daumenbreiten, aufgesetzten Rand versehen hat, besiebt man die innere Fläche mit gestoßenem Zwieback, belegt sie dicht mit geschälten oder ungeschälten, ausgesteinten Reineclauden, streut reichlich Zucker und Zimmt darauf und bäckt die Torte bei gleichmäßiger Hitze eine knappe Stunde. — Oder man überstreicht einen Tortenboden aus Mürbteig dick mit Reineclauden-Marmelade, legt ein Teiggitter darüber und einen Rand ringsherum, überpinselt Rand und Gitter mit Ei und bäckt die Torte. — Ebenso kann man den mit Rand versehenen Tortenboden zuerst fertig backen und auskühlen lassen, hierauf mit Reineclauden-Marmelade überstreichen und auf diese wiederum den festgeschlagenen, mit Vanillezucker gewürzten Schnee von drei Eiweißen legen, wonach man die Torte bei gelinder Ofenwärme nochmals überbäckt oder auch den Schnee mit einer darübergehaltenen glühenden Schaufel garmacht.

Reis oder Reiß, franz. riz, engl. rice, lat. Oryza sativa. Die enthülsten Samenkörner des in heißen Ländern, auf nassem Boden gedeihenden und in Indien und Aethiopien heimischen Reisgrases, einer einjährigen Pflanze mit starkem, festem, durch Knoten in mehrere Gelenke abgetheilten Stengel, welcher eine Höhe von 70 Centimeter bis 1¼ Meter erreicht; die Blätter sind lang und schilfartig, die Blüthen bilden anfangs eine Aehre, die sich aber, wenn die Samen zu reifen beginnen, in einen großen, lockeren Büschel ausbreitet. Es giebt besonders zwei Hauptsorten der Pflanze, den Bergreis und den Sumpfreis; ersterer wächst auf hochgelegenen Orten, bedarf beim Anbau jedoch auch einiger Bewässerung und begnügt sich mit etwas rauherem Klima; er hat lange Grannen und länglich weiße, sehr harte Samenkörner, ist wohlschmeckender, aber weit weniger ergiebig als der Sumpfreis und kommt selten im Handel vor. Von beiden Reissorten giebt es wiederum verschiedene Spielarten, die sich durch die Farbe der Samenhülsen unterscheiden, auch hat man Reis ohne Grannen und solchen mit klebrigen Grannen, der namentlich auf Java angebaut wird. Der Sumpfreis wird am gewöhnlichsten angebaut, und zwar am besten in Niederungen, die sich nach Belieben bewässern lassen; vor der Aussaat trocknet man das Land stets aus, lockert es mit Hacke und Pflug gehörig auf, säet die Körner ziemlich dicht und setzt den Acker hierauf 15—30 Centimeter hoch unter

streicht ihn glatt, läßt ihn kalt werden, schneidet ihn in fingerlange Streifen, bestäubt dieselben mit Mehl, bäckt sie in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten braun, streut Zucker und Zimmt darauf und richtet sie an.

Reis-Gelée. Man rührt 125 Gramm Reismehl nach und nach in 1 Liter kalter Milch recht glatt, fügt 125 Gramm Zucker, 8 Gramm aufgelöste Hausenblase, vier geschälte und gestoßene bittere Mandeln und die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone hinzu, kocht die Mischung unter beständigem Umrühren, bis sie völlig dick geworden, nimmt die Citronenschale heraus und schüttet die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form. Wenn das Gelée gehörig erstarrt ist, schüttet man es aus und giebt zerlassenes Johannisbeer-Gelée oder irgend einen passenden Frucht-Syrup dazu. — Oder man kocht 125 Gramm Reis mit 250 Gramm Zucker in 1 Liter Wasser zu einer gallertartigen Masse, seiht das Gelée ab, vermischt es mit Wein oder Citronensaft, läßt es in einer ausgespülten Form starr werden und stürzt es später auf eine Schale. — Noch anders ist folgendes Verfahren: 250 Gramm gebrühter Reis werden in einem sehr sauberen, nicht fettigen Casserol mit reichlich 2 Liter Wasser übergossen, zugedeckt und langsam, ohne daß man darin rührt, 1½ Stunden gekocht; inzwischen reibt man die Schale einer kleinen Citrone auf 250 Gramm Zucker ab, läutert den Zucker in wenig Wasser, gießt dann das Reiswasser durch ein Sieb hinzu, ebenso den Saft einer Citrone, läßt Alles noch einmal aufkochen, nimmt es vom Feuer, mengt einige Löffel feinen Arak darunter, schüttet die Mischung in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie darin im Kalten erstarren, um das Gelée später mit einer Sauce von Fruchtsaft aufzutischen.

Reis-Gelée auf türkische Art. Ungefähr 1½ Liter gute frische Milch setzt man in einem sehr sauberen Gefäß zum Feuer; währenddem verrührt man 200 Gramm Reismehl mit etwas kalter Milch oder kaltem Wasser zu einer glatten Masse, die man nach und nach in die Milch thut, sobald dieselbe zu kochen beginnt, fügt außerdem noch 125 Gramm gestoßenen Zucker und einige Tropfen Orangenblüthen-Essenz bei und kocht Alles unter beständigem Umrühren zu einem nicht zu dicken Brei. Man gießt denselben in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, läßt das Gelée auf Eis oder in frischem Wasser erstarren, stürzt es auf eine Schüssel und verziert die Oberfläche mit nußgroßen Klumpen von geronnenem Rahm.

Reis auf indische Art. Man liest und wäscht ½ Kilogramm Reis, wässert ihn eine Viertelstunde lang ein, läßt ihn abtropfen, thut ihn in ein Casserol und kocht ihn fest zugedeckt in siedendem Wasser 6—8 Minuten, gießt eine Obertasse Milch zu, läßt ihn noch einige Minuten überwallen, gießt alle Flüssigkeit ab, schüttet ihn in das Gefäß zurück, stellt ihn auf den warmen Herd, fügt 16 Gramm zerlassene Butter bei und schwenkt ihn einigemal um, bis er die Butter eingesogen hat und die Körner ganz, aber glänzend und saftig geworden sind, worauf man ihn sofort zu Tisch giebt. — Eine andere, etwas umständlichere Zubereitungsmethode ist folgende: Man schneidet etliche Zwiebeln in dünne Scheiben, schwitzt sie sammt einigen Gewürznelken und einem Stückchen Zimmt in 125 Gramm Butter gelb und thut 375 Gramm gewässerten Reis hinzu, den man mit einer langzinkigen Gabel über dem Feuer umrührt, bis er die Butter eingesogen hat. Nun gießt man Kalbs- oder Hühnerbrühe darüber, kocht ihn darin langsam beinahe weich, deckt ihn jedoch nicht zu, damit die Flüssigkeit vollständig verdampfen könne, und giebt ihn mit oder ohne Fleisch zu Tisch.

Reis auf italienische Art, s. auch Risotto. Gehackte Zwiebeln und nudelartig feingeschnittenes Wurzelwerk werden in Butter geschwitzt und in etwas Fleischbrühe weich gedämpft, worauf man in Würfel geschnittenes, gekochtes Hühnerfleisch, gekochte Tauben oder Kalbsmilch hinzufügt, Alles mit ziemlich weich aber körnig gekochtem Reis vermischt, geriebenen Parmesankäse hinzumengt und den auf diese Art zubereiteten Reis auf einer Schüssel aufgehäuft mit besonders dazu servirter Fleischbrühe aufträgt.

Reis-Kaltschale mit Rahm. 100 Gramm gewaschener und gebrühter Reis werden in 1 Liter Milch mit etwas kleingeschnittener Vanille oder ganzem Zimmt und Citronenschale weichgekocht, worauf man die Vanille oder den Zimmt herausnimmt, noch 1 Liter kochenden, mit vier Eidottern legirten Rahm hinzugießt, etwas Salz und Zucker beifügt und die Suppe kalt werden läßt. — Oder man quellt 100 Gramm Reis in Milch mit etwas Salz und Zucker aus, läßt ihn kalt werden, vermischt ihn mit 1½ Liter kalter Milch und einem reichlichen Löffel Orangenblüthenwasser und setzt den festen Schaum von ½ Liter fettem süßem Rahm oben darauf.

Reis-Kaltschale mit Wein. Nachdem man die Schale einer Citrone an 250—300 Gramm Zucker abgerieben hat, läutert man denselben in ¾ Liter Wasser, läßt ihn auskühlen, mischt eine Flasche Weißwein und den Saft von zwei Citronen darunter, thut 125 Gramm in Wasser langsam ausgequellten Reis hinein und stellt die Kaltschale zum Erkalten auf Eis.

Reis, Kirschen-. 250 Gramm Reis werden gelesen, gewaschen, blanchirt und abgetropft; schon zuvor hat man eine Kirsch-Sauce aus frischen, ausgekernten Sauerkirschen bereitet, die man mit Wasser, Zimmt, Citronenschale und einigen der gestoßenen Kirschkerne weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen hat,

worauf man etwas Wein und Zucker hinzufügt und Alles nochmals aufkocht. Ebenso kann man diese Sauce aus Kirschmus herstellen, das man in Wasser auflöst, mit Citronenschale, Zimmt, Zucker, Wein und einigen gestoßenen bitteren Mandeln verkocht und durch ein Sieb streicht. In der nöthigen Menge solcher Sauce (etwa 1—1¼ Liter) kocht man den Reis über gelindem Feuer weich und dick, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit acht zerquirlten Eidottern, einer Prise Salz und dem Schnee der Eiweiße, füllt ihn in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze oder kocht ihn etwas länger im Wasserbad; man reicht Chaudeau dazu.

Reis-Klöße. Man brüht 200 Gramm Reis und kocht ihn in ¾ Liter Wasser dick und weich, läßt ihn auskühlen, rührt indessen 70 Gramm Butter zu Schaum, mischt drei Eier, zwei Dotter, etwas Salz, Muskatnuß und einen Eßlöffel feingehackte, zuvor in siedendem Wasser blanchirte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Estragon) sowie den Reis hinzu, formt mit Hülfe von etwas geriebenem Mundbrod eigroße Klöße davon und kocht dieselben in Fleischbrühe oder siedendem Salzwasser 10 Minuten lang, worauf man sie mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit heißer Butter begießt und zu Fricassées oder ähnlichen Saucengerichten reicht.

Reis-Klöße mit Fleisch. 70 Gramm Butter rührt man zu Schaum, thut zwei Eier, etwas Salz, Muskatnuß, einen Löffel in Butter geschwitzte fines herbes, ein wenig weißen Pfeffer, 24 Gramm geriebene Semmel, 250 Gramm sehr fein gehacktes, durch ein Sieb gestrichenes Kalb- oder Geflügelfleisch und 125 Gramm in Fleischbrühe weichgekochten, ausgekühlten Reis hinzu, formt die Masse zu Klößen, kocht dieselben in Bouillon oder Salzwasser gar und giebt sie zu Ragouts und Fricassées oder richtet sie mit Krebs- oder Sardellen-Sauce an.

Reis-Klößchen zur Suppe. 250 Gramm blanchirter Reis werden in Wasser oder Milch mit einem Stück frischer Butter recht steif gekocht, vom Feuer genommen, mit vier Eiern, etwas Salz und Muskatnuß vermengt und nach dem völligen Erkalten mit Hülfe von etwas geriebener Semmel zu kleinen runden Klößchen geformt, die man in siedendem Salzwasser kocht und dann in klare, starke Fleischbrüh-Suppe einlegt.

Reis-Koch, s. Reis-Auflauf.

Reis-Kopf oder **Reis-Köpflein, auf Schweizer Art.** 375 Gramm Reis werden in 3 Liter Wasser 2 Stunden gewässert, worauf man das Wasser abgießt, den Reis brüht, ablaufen läßt und in 1½ Liter Milch mit einer Prise Salz ganz langsam sehr dick ausquellt; wenn er beinahe weich ist, thut man zwei bis drei Eßlöffel Zucker und 125 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln hinzu, kocht ihn eine Weile damit durch und läßt ihn etwas auskühlen. Man spült nun eine Melonenform gut mit kaltem Wasser aus, füllt den noch lauwarmen Reis hinein, stellt ihn 8—12 Stunden an einen kühlen Ort, stürzt ihn dann auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Zimmt und giebt eine kalte Rahm-, Wein- oder Obst-Sauce dazu.

Reis mit Kraut, auf italienische Art. Ziemlich fein geschnittenes Weißkraut wird mit etwas Petersilie und ein wenig Fenchel in zerlassenem Speck drei Viertelstunden gedämpft, mit einem Löffel Mehl bestäubt und mit hinzugegossener Fleischbrühe noch eine Weile gedünstet, worauf man zu dem Kraut von einem Kopf etwa 125 Gramm Reis nebst einigen Löffeln Fleischbrühe hinzufügt und das Ganze so lange kochen läßt, daß der Reis beinahe weich, aber noch völlig ganzkörnig ist, wonach man ihn mit Parmesankäse anrichtet. — Bisweilen macht man die Zusammenstellung auch in folgender Weise: Man schneidet zwei Krautköpfe in Viertel, beseitigt den Strunk, blanchirt das Kraut in siedendem Salzwasser, läßt es abtropfen, schneidet es nudelartig fein und dünstet es mit Fett oder Butter, wobei man es salzt und mit einem Löffel Mehl überstäubt. Inzwischen blanchirt man auch 200—250 Gramm Reis und quellt ihn in Milch oder Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter aus, nimmt ihn vom Feuer und vermischt ihn mit vier Eiern und einer Prise Salz. Hierauf belegt man den Boden einer Form oder eines Casserols mit Speckscheiben, füllt abwechselnde Schichten von Reis, Kraut und gebratenen, in Scheiben zerschnittenen Bratwürsten oder auch Scheiben von rohem Schinken hinein, beträufelt die oberste Reisschicht mit Butter oder zerlassenem Speck und bäckt die Speise drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

Reis mit Krebsbutter. Man kocht 250 Gramm blanchirten Reis in 1¼ Liter Milch mit einem Stückchen frischer Butter weich, vermischt ihn mit vier bis fünf Eidottern, Salz und ein wenig Muskatnuß, häuft ihn auf einer Schüssel auf, überstreut ihn dick mit geriebenem Parmesankäse und beträufelt ihn mit reichlicher Krebsbutter, worauf man ihn bei guter Oberhitze auf einen Dreifuß oder Topf in den Ofen stellt, überbacken läßt und gewöhnlich als Fastenspeise mit verlorenen Eiern, bisweilen auch mit gebackenem Fisch zu Tisch giebt.

Reis-Kuchen. 200 Gramm vom besten Reis werden gewaschen, blanchirt, abgetropft und in 1 Liter süßem Rahm langsam dick ausgequellt, wobei man nicht darin umrühren darf, damit die Körner nicht zerdrückt werden; hierauf vermischt man ihn noch heiß vorsichtig mit 70 Gramm frischer Butter, 100 Gramm Zucker, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat, vier bis sechs Eidottern, etwas Salz und 50 Gramm geschälten, feingehackten Mandeln, füllt die Masse in ein mit Blätterteig ausgelegtes

Wasser, welches so lange stehen bleibt, bis sich die Blätter der keimenden Pflanzen über dem Wasser zeigen, was gewöhnlich nach Verlauf eines Monats der Fall ist. Dann läßt man das Wasser ab, jätet das Unkraut aus und verpflanzt die zu dicht stehenden Pflanzen reihenweise in Abständen von 15—18 Centimeter, giebt ihnen aufs Neue 30 Centimeter hoch Wasser und läßt dies nicht eher wieder ab, als bis sich die Aehren gebildet haben. Zu Ende des dritten oder Beginn des vierten Monats nach der Aussaat beginnt die Ernte, indem man die oberen Hälften der Halme mit Sicheln oder scharfen Messern abschneidet, zu Bündeln zusammenbindet, nach völligem Trockenwerden auf Matten ausbreitet und durch Menschen oder Ochsen die Körner austreten läßt; bisweilen werden sie auch durch eiserne Stampfen ausgedroschen, die durch ein von Ochsen getriebenes Rad in Bewegung gesetzt werden. Das Enthülsen der Samen geschieht auf besonderen Mühlen, in denen der untere Stein mit Kork belegt ist, worauf man die Reiskörner in der Sonne oder über gelindem Feuer dörrt, um sie zur Versendung geeignet zu machen. Alle Gegenden, wo Reisbau betrieben wird, sind durch das Stehenbleiben des Wassers und seine Ausdünstungen sehr ungesund, weshalb z. B. in Oberitalien der Reisbau in der Nähe größerer Ortschaften verboten ist. Aus dem südlichen Ostindien breitete sich schon in der ältesten Zeit der Anbau von Reis nach Persien, China und Japan aus, wo er heutzutage noch das hauptsächlichste Nahrungsmittel bildet; in China soll er schon 2800 Jahre vor Christi Geburt eingeführt worden sein, während er nach dem Abendland erst viel später gelangte. Alexander der Große brachte ihn zwar von seinen Eroberungszügen mit nach Griechenland, doch schenkte man ihm dort keine besondere Aufmerksamkeit; während der Blüthezeit Roms kam mit anderen Erzeugnissen Indiens auch der Reis dorthin und fand gebührende Würdigung auf den Tafeln der römischen Großen, so daß man später begann, ihn mit Erfolg in den Ebenen des Po, der Sesia, des Tessin und der Romagna anzubauen. Gegenwärtig baut man ihn überall, wo Klima und Bodenbeschaffenheit dies gestatten; die am häufigsten im Handel vorkommenden, nach ihren Productionsländern benannten Sorten sind: 1) der Carolina-Reis aus den amerikanischen Staaten Nord- und Süd-Carolina, welcher zu den vorzüglichsten gehört, sehr weiße, durchscheinende, harte und reine Körner hat und besonders geschätzt wird; 2) der ostindische Reis, unter dessen sehr verschiedenen Arten der Patna-Reis, der Bengal-Reis und der von den Sunda-Inseln die beliebtesten und besten sind; 3) der italienische Reis, welcher zwar etwas gelblich aussieht, aber sehr wohlschmeckend ist und von dem der Veroneser und der Ostiglianer als besonders treffliche Sorten gelten; 4) der spanische, levantische, ägyptische und brasilianische Reis sind untergeordnete Sorten und kommen wenig in den Handel, da sie meist in den Productionsländern selbst verbraucht werden. Beim Einkauf von Reis muß man darauf sehen, daß derselbe aus gleich großen, unzerbrochenen, weißen, trockenen und festen Körnern besteht und weder Staub noch Sand enthält; auch darf er nach dem Kochen keinen säuerlichen Beigeschmack zeigen; man thut stets wohl, die besseren, wenn auch theureren Sorten zu kaufen, da guter Reis nicht blos unendlich wohlschmeckender ist, sondern auch weit mehr aufquillt als ordinärer. Der Reis ist ein sehr gesundes und leicht verdauliches, wenig blutbildendes, dafür aber an Stärkemehl reiches Nahrungsmittel; für die Küche ist er ein wahrer Schatz, weil er sich auf unendlich mannichfaltige Art und Weise zubereiten läßt, bald als Suppe, Brei und Zugemüse, bald als Pudding, Auflauf, Crême, Kuchen, Torte, ja selbst als treffliche Zuthat zu Brod, bald kräftig und pikant, bald süß, aber in jeder Gestalt schmackhaft. Auch zur Herstellung von Arak wird er in Verein mit Zucker-Syrup und Palmensaft benützt, und man braut ein helles, wohlschmeckendes Bier daraus; die Reisstärke giebt der Wäsche vorzüglichen Glanz, das Reismehl dient nicht nur zur Bereitung feiner Backwerke und Mehlspeisen, sondern hilft auch in Gestalt von Puder den Teint der Damen zu verschönern, kurz, wir haben volle Ursache, den Reis sehr zu schätzen und dies um so mehr, als er durchaus nicht theuer ist.

Reis mit Aepfeln. Etwa 200—250 Gramm guten Reis brüht man mit kochendem Wasser, gießt dasselbe ab, setzt dann den Reis mit dem nöthigen Wasser, einem Stück frischer Butter, etwas ganzem Zimmt und Salz zu und läßt ihn langsam aufquellen; wenn er weich zu werden beginnt, thut man acht bis zehn geschälte und in Viertel zerschnittene, vom Kernhaus befreite Reinetten oder größere Borsdorfer Aepfel nebst etwas Zucker und einem Glase Weißwein hinzu, kocht ihn vollends gar, wobei die Aepfel völlig zerkochen müssen, und rührt ihn behutsam, um die Reiskörner nicht zu zermalmen. Man giebt dieses vortreffliche, in vielen Gegenden sehr beliebte Gericht anstatt einer Mehlspeise zu Mittag, oder als Abendessen.

Reis, andalusischer. Ein in Spanien und Portugal sehr häufig vorkommendes, gutes und kräftiges Gericht, wenn es auch nicht jedem Gaumen wegen seines Knoblauchbeigeschmacks behagt und uns ohne denselben entschieden besser munden würde. Man erwärmt 250 Gramm bestes Olivenöl in einem Casserol, thut 250 Gramm gelesenen und gebrühten Reis und 1/2 Kilogramm bis 750 Gramm in Stücke geschnittenes Kalb- oder Geflügelfleisch, drei bis vier frische Liebesäpfel, zwei gehackte Zwiebeln, eine Zehe Knoblauch, einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie, eine kleine Prise Safran, sowie etwas

Pfeffer und Salz hinein und schwitzt Alles zusammen fast eine Viertelstunde unter beständigem Umrühren in dem warmen Oel, worauf man 3/4 Liter Wasser oder Fleischbrühe zugießt, das Casserol fest zudeckt und den Inhalt langsam dämpft, bis der Reis alle Flüssigkeit eingesogen hat. Man schüttet das Gericht auf eine Minute in ein erwärmtes Sieb, um das etwa noch zurückgebliebene Oel ablaufen zu lassen und häuft den schön gelb gefärbten Reis sammt dem Fleisch auf einer Schüssel auf, deren Rand mit Citronenvierteln belegt ist, damit Jeder sich nach Belieben den Saft auf seinen Teller träufeln kann.

Reis-Auflauf mit Aepfeln. Nachdem man 375 Gramm gebrühten Reis in Milch mit einem Stückchen frischer Butter weichgekocht hat, läßt man ihn auskühlen, während man etwa 12—15 schöne Borsdorfer Aepfel, welche man geschält, halbirt und vom Kernhaus befreit hat, mit etwas Wasser, Wein, Zucker, sowie dem Saft und der Schale von einer halben Citrone behutsam ziemlich weich dünstet. Man rührt nun 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt sechs Eidotter, 125 Gramm Zucker, zwei Eßlöffel Rum, die feingehackte Schale einer halben Citrone, den Reis, eine Prise Salz und den Eiweißschnee hinzu, breitet eine Lage von dieser Reismasse in eine mit Butter bestrichene Form, legt die abgetropften Aepfel darauf, bedeckt dieselben wieder mit dem übrigen Reis, streut Zucker und Zimmt nebst einzelnen Butterflöckchen oben darauf, läßt den Auflauf eine Stunde bei mäßiger Hitze backen und übergießt ihn beim Anrichten mit der geléeartig eingekochten Apfelbrühe. — Oder man bereitet ein gutes Apfelmus, streicht eine dicke Schicht davon zwischen zwei Lagen der nach obiger Angabe hergestellten Reismasse und bäckt den Auflauf in derselben Weise, um ihn ohne Sauce zu serviren.

Reis-Auflauf mit Aprikosen. Man brüht 375 Gramm Reis, kocht ihn mit 1 1/2 Liter Milch, etwas frischer Butter, Salz und einem Stück kleingeschnittener Vanille langsam weich, wobei die Körner ganz bleiben müssen, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit acht Eidottern, 125 Gramm Zucker und dem Schnee der Eiweiße, legt zuerst eine Schicht Reis in die gebutterte Form, darauf eine solche von frisch als Compot gekochten oder in Zucker eingemachten, abgetropften Aprikosen, und zu oberst wieder eine Lage Reis, streut Zucker, Zimmt und kleine Butterstückchen auf die Oberfläche, bäckt den Auflauf eine Stunde bei mäßiger Hitze und reicht eine Aprikosen-Sauce dazu. Anstatt der Aprikosen kann man auch Aprikosen-Marmelade zum Einfüllen zwischen den Reis verwenden.

Reis-Auflauf mit Citronengeschmack oder **Citronen-Reis.** 160 Gramm vom besten Reis werden mit siedendem Wasser blanchirt, mit 3/4—1 Liter Milch zu einem steifen Brei gekocht und zum Erkalten ausgeschüttet; währenddem rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt acht Eidotter, den Reis, etwas Salz, 70 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den steifen Schnee der Eiweiße, den man mit dem Saft der Citrone geschlagen hat, hinzu, füllt die Masse in eine Form, bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden und giebt ihn mit einer Obst- oder Wein-Sauce zu Tisch. — Oder man brüht 250 Gramm Reis, gießt das Wasser ab und quellt ihn mit siedender Milch und einer Prise Salz langsam aus, läßt ihn auskühlen, rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach sieben bis acht Eidotter, den Reis, 90 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer großen Citrone, 30 Gramm kleingeschnittenes Citronat und 4 Gramm Zimmt, so wie zuletzt den festen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt Alles in die gut gebutterte Form und bäckt den Auflauf beinahe eine Stunde bei mittlerer Hitze. — Noch anders ist folgende Vorschrift: 250 Gramm Reis werden in Wasser einmal aufgekocht, abgegossen, in Milch langsam ausgequellt und zum Erkalten in eine Schüssel geschüttet; man rührt nun 125 Gramm Butter schaumig, fügt acht Eidotter, 100 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft von einer Citrone, etwas gestoßenen Zimmt, den Reis, 3—4 gestoßene Zwiebacke und 125 Gramm gewaschene und ausgekernte Rosinen hinzu, zieht den steifen Schnee der Eiweiße unter die Masse und bäckt dieselbe eine Stunde in einer gehörig gebutterten Form.

Reis-Auflauf mit Kirschen. 250 Gramm Reis werden blanchirt, mit einem Stück Zimmt, 125 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, einer Prise Salz und 1—1 1/4 Liter Milch nicht zu weich ausgequellt, nach dem Erkalten mit 125 Gramm schaumig gerührter Butter, fünf bis sechs Eidottern und dem Schnee der Eiweiße vermischt und schichtweise mit dazwischengelegten eingemachten oder frisch gedämpften, abgetropften Sauerkirschen in eine mit Butter ausgestrichene Form gethan, worauf man den Auflauf eine Stunde langsam bäckt und beim Anrichten oben darauf mit eingemachten oder geschmorten Kirschen verziert, während man nebenbei noch eine Kirsch-Sauce reichen kann.

Reis-Auflauf mit Mandeln. 250 Gramm Reis brüht man, kocht sie nebst einer Prise Salz und einem Stück Butter in 1 1/4 Liter Milch, mischt nach dem Auskühlen 125 Gramm schaumig gerührte Butter, sechs bis acht Eidotter, 100 Gramm geschälte und gestoßene süße nebst etlichen bitteren Mandeln, 125 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone so wie den Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt den Auflauf eine Stunde, um ihn mit Obst- oder Wein-Sauce aufzutischen.

Reis-Auflauf mit Maraschino. Etwa 150—160 Gramm Reis blanchirt man in

indem man erstens 1 Liter Milch mit 125 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer kleinen Citrone abgerieben, sowie einem Stück Zimmt aufkocht, 150 Gramm Reismehl in 1/4 Liter kalter Milch glattquirlt und in die siedende Milch schüttet, eine kleine Prise Salz beifügt und die Mischung unter fleißigem Umrühren eine Viertelstunde durchkocht, um sie dann zugedeckt bei Seite zu stellen, nachdem man den Zimmt herausgenommen und einige Löffel Orangenblüthenwasser hinzugethan hat. Hierauf setzt man 1 Liter rothen Johannisbeersaft oder halb Johannisbeer-, halb Himbeersaft mit 375 Gramm Zucker zum Feuer, rührt 200 Gramm in etwas Rothwein eingequirltes Reismehl hinein, würzt mit Salz und einer Prise gestoßenem Zimmt und kocht Alles zu einem glatten Brei. Nun streicht man eine hübsch gestaltete Form mit Mandelöl aus, siebt gröblich gestoßenen Zucker ringsherum, legt mit einem naßgemachten Löffel abwechselnde Schichten von der weißen und der rothen Masse hinein, die man jedesmal gehörig glattstreicht, und stellt den Pudding 12 Stunden recht kalt. Behutsam auf eine Schüssel gestürzt und mit einem Kranz von Rahmschaum garnirt giebt er eine äußerst appetitliche Zierde für eine größere Tafel ab.

Reismehl-Suppe. 125 Gramm Reismehl werden in 1/4 Liter kräftiger heller Fleischbrühe ganz glatt gerührt, in 1 1/2 Liter kochende Bouillon geschüttet und 10 Minuten unter beständigem Umrühren mit derselben verkocht, worauf man eine halbe Tasse Rahm, sowie das etwa erforderliche Salz und eine Prise Pfeffer oder Muskatnuß hinzufügt und die Suppe mit Eier-Gelée oder beliebigen Suppenklößchen aufgiebt. In England pflegt man diese Suppe, nachdem das Reismehl in der Brühe verkocht ist, mit einem gehäuften Theelöffel Curry-Pulver und etwas Citronensaft zu würzen.

Reismehl-Torte. Man rührt 300 Gramm Zucker mit sechs Eidottern und 70 Gramm candirten, gestoßenen Orangenblüthen oder zwei Löffeln Orangenblüthenwasser zu Schaum, mischt 70 Gramm Aprikosenmarmelade, den steifgeschlagenen Schnee von sechszehn Eiweißen und zuletzt 250 Gramm Reismehl unter die Masse und bäckt die Torte in einer butterbestrichenen, mit Zwieback ausgesiebten Form.

Reis-Meridon. 250 Gramm gutgelesener und gewaschener Reis werden blanchirt, abgegossen und eine Stunde langsam in 1 1/4 Liter Milch ausgequellt, wobei man sorgsam Acht geben muß, daß der Reis nicht anhängt oder gar anbrennt; hierauf verrührt man ihn mit 125 Gramm frischer Butter, sechs ganzen Eiern und ein wenig Salz, läßt ihn noch so lange auf dem Feuer, bis er durch die Eier ordentlich verdickt ist, und stellt ihn zum Auskühlen bei Seite. Nun streicht man eine Form mit Butter aus, besiebt sie mit geriebener Semmel, legt eine 2 1/2 Cent. hohe Schicht von dem erkalteten Reis hinein, füllt ein dick eingekochtes feines Ragout (Salpikon) von Kalbsmilch oder Geflügel mit Krebsschwänzen, Champignons und Morcheln, oder auch ein Hachis oder eine Farce von Geflügelfleisch oder Fisch mit allerhand pikanten Zuthaten, ein Fisch- oder Krebs-Ragout 2c. darauf, bedeckt dasselbe wiederum mit einer dicken Lage Reis und bäckt die Speise eine Viertelstunde im Ofen, bis der mit Butter oder Krebsbutter beträufelte Reis schön gebräunt ist, oder kocht sie eine Stunde im Wasserbad, stürzt sie aus und giebt eine Krebs-Sauce, eine Fricassée-Sauce oder auch nur braune Coulis dazu.

Reis, meringuirter, s. Reis-Speise, meringuirte.

Reis, Milch-, s. Milch-Reis.

Reis, Milch-, auf spanische Art. 1/2 Kilogramm Reis wird gelesen, gewaschen, mit Wasser halb gar gekocht, abgegossen und dann mit Milch, Zucker und Salz vollends weichgekocht, wobei die Körner jedoch ganz bleiben müssen; hierauf breitet man ihn auf eine große, runde, flache Schüssel, glättet die Oberfläche mit dem Löffel und legt ein großes, rundes, mit Butter bestrichenes, in zierlichen Mustern ausgeschnittenes Papierblatt darüber, bestreut dasselbe dick mit gestoßenem Zimmt, der mit ein wenig Zucker vermischt ist, hebt dann das Papier vorsichtig ab und servirt den so mit dem Muster verzierten Reis.

Reis als Minestra, s. Minestra, italienische.

Reis, Muschel-, s. Muscheln mit Reis.

Reis à la Nesselrode. 375 Gramm Zucker werden mit dem Saft von zwei Orangen und einer Flasche Weißwein zu einem dicklichen Syrup geklärt, in welchem man 250 Gramm blanchirten Reis garkocht, den man hierauf in eine cylinderförmige, glatte, mit Wein ausgespülte Form eindrückt, auf Eis erkalten läßt und beim Anrichten auf eine Schüssel stürzt, mit Orangenschnittchen und eingemachten Kirschen verziert und mit einer kalten Orangen-Sauce übergießt.

Reis-Omeletten, s. Eierkuchen mit Reis und Eierkuchen mit Reismehl.

Reis-Pastete, s. Casserole au riz. Man kann die nach dort gemachter Angabe gebackenen Pasteten nach Ausschneiden des Deckels und Aushöhlen der Reismasse nicht blos mit weißen Ragouts, sondern auch mit jedem beliebigen Salmis von Wildgeflügel, Escalopes von Gänseleber, Hasen- und Rehfleisch, Hachis und Blanquetten von Kapaun und Truthahn füllen und je nach der Füllung eine Trüffel-, Champignon-, Madeira- oder Fricassée-Sauce dazu reichen.

Reis-Pastetchen, s. auch Croustaden von Reis. 1/2 Kilogramm gelesener, gewässerter und blanchirter Reis wird in 1 1/4 Liter Wasser mit 200 Gramm Butter und einem halben Löffel Salz ganz langsam weichgedünstet, bis die Körner alles Wasser eingesogen haben und sich leicht zwischen den Fingern zerdrücken lassen, worauf man den Reis eine Weile bei Seite stellt und dann, so lange er noch lauwarm ist, mit einer Holzkeule zu einem dicken, geschmeidigen Teig zerreibt. Von diesem Teig nimmt man jedesmal zwei Eßlöffel voll auf ein Bret und formt mit den in kaltes Wasser getauchten Händen ein 4 Centimeter hohes Pastetchen, dessen äußeren Rand man mit einer zugespitzten, in frisches Wasser getauchten Möhre einkerbt oder sonst nach Belieben verziert, während man mit einem scharfen spitzigen Messer 1 Centimeter vom Rand entfernt oben den zum Deckel bestimmten Einschnitt macht. Sind alle Pastetchen auf diese Art fertig, so überpinselt man sie mit geklärter Butter und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze eine Stunde lang, nimmt den eingeschnittenen Deckel vorsichtig ab, höhlt die Pastetchen bis auf einen dicken Rand aus und füllt sie mit einem Ragout von kleingeschnittener Kalbsmilch, Krebsschwänzen, kleinen Champignons, Spargelspitzen u. dergl., legt die Deckelchen wieder darauf und servirt sie heiß. — Ein leichteres und einfacheres Verfahren zur Bereitung von Pastetchen ist folgendes: Man kocht 375 Gramm gewässerten und blanchirten Reis mit Milch und einer Prise Salz recht dick und steif, läßt ihn erkalten, rührt 100 Gramm Butter mit vier Eiern schaumig, mischt den Reis hinzu, streicht kleine Pastetenformen mit geklärter Butter aus, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, füllt zuerst einen Löffel Reis recht fest hinein, darauf einen Löffel voll Hachis von Schinken, Gänseleber, Wildpret oder Geflügel, oder auch etwas feines Ragout von Kalbsmilch 2c., bedeckt dasselbe fest mit Reis, bäckt die Pastetchen eine gute halbe Stunde bei mittlerer Hitze auf einem Blech und giebt sie warm zu Tisch.

Reis mit Pilzen. Steinpilze, Champignons oder andere gute Pilze werden geputzt, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten, in einem Casserol mit Salz überstreut und so lange bei mäßigem Feuer in ihrem eigenen Saft gedünstet, bis sie denselben beinahe ganz wieder eingesogen haben, worauf man sie mit einem Stück frischer Butter, etwas feingehackter Petersilie und einer Messerspitze weißem Pfeffer noch eine Zeitlang dämpft. Inzwischen quellt man 250 Gramm blanchirten Reis in kräftiger Fleischbrühe ziemlich weich aus, thut eine Schicht von diesem Reis in eine mit Butter ausgestrichene Form, belegt den Reis mit einer dünnen Lage Pilzen und fährt mit diesen abwechselnden Schichten von Reis und Pilzen fort, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Reisschicht wird mit geschlagenem Ei überstrichen, mit Butterstückchen belegt, mit Parmesankäse bestreut und die Speise bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. Man giebt dieses sehr kräftige Gericht zu gekochtem oder gebratenem Rindfleisch, Beefsteaks u. dergl.

Reis mit Pöklingen. Man liest und blanchirt 250 Gramm Reis, kocht ihn in 1 Liter kräftiger Fleischbrühe weich und dick und vermischt ihn mit 90 Gramm Butter, etwas Salz und einigen Eßlöffeln voll gehackter, in Butter geschwitzter Kräuter, als Chalottten, Champignons und Petersilie, etwas Kerbel, Pimpinelle, Estragon, Basilicum und Thymian; hierauf löst man drei große, schöne Speck-Pöklinge aus Haut und Gräten, schneidet sie in ziemlich kleine Stücke und dünstet sie einige Minuten in Butter. Nun bestreicht man eine Schüssel, welche die Ofenhitze verträgt, mit Butter und einem Theil von dem Reis, belegt denselben mit den Pöklingen, schichtet den übrigen Reis bergartig darauf, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei, streut geriebenen Parmesankäse über das Ganze, träufelt zerlassene Butter darauf und bäckt die Speise auf einem Dreifuß bei guter Oberhitze. Man giebt dieses Gericht entweder als Mittelschüssel oder als Fastenspeise, auch eignet es sich zum Abendessen im Winter ganz vortrefflich.

Reis auf polnische Art. Eine große, feingehackte Zwiebel wird in Butter gelb geschwitzt, worauf man 70 Gramm kleingeschnittenen Schinken und 125 Gramm Reis hinzufügt, welch letzteren man zuvor in siedendem Salzwasser beinahe weich gekocht und nach dem Abgießen auf dem Ofen noch eine Weile trocken ausgequellt hat; man verrührt Alles mit einer Gabel eine gute Viertelstunde über gelindem Feuer, würzt das Gericht mit Pfeffer und einem Eßlöffel voll geriebenem Käse und giebt es dann sofort auf.

Reis auf portugiesische Art. 125 Gramm vom besten Reis werden blanchirt und in 3/4 Liter Milch oder Rahm weichgekocht, wobei die Körner jedoch ganz bleiben müssen; während des Kochens thut man etwas Salz und 125 Gramm gestoßenen Zucker hinzu, nimmt den Reis dann vom Feuer, läßt ihn einige Minuten auskühlen, rührt drei in ein wenig Rahm zerquirlte Eier hinein, läßt ihn unter fortgesetztem Umrühren damit nochmals bis ans Kochen kommen, schüttet ihn aus, richtet ihn nach dem Erkalten in einer flachen Schale an und überstreut ihn mit braungerösteten, im Mörser pulverisirten Mandeln.

Reis-Poupeton, s. Poupeton von Reis.

Reis-Pudding, gebackener. 250 Gramm gut gewaschener und blanchirter Reis werden in 1 1/4—1 1/2 Liter Milch mit etwas Salz und ganzem Zimmt, Citronenschale oder Vanille sowie 40 Gramm frischer Butter langsam weichgekocht, worauf man vier bis sechs Eidotter, 100 Gramm Zucker und den Schnee der Eiweiße hinzufügt, die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Semmel ausgesiebte Form füllt,

siedendem Wasser, gießt dasselbe ab und quellt den Reis in 1 Liter Milch mit einer Prise Salz, vier Eßlöffeln Zucker und etwas Citronenschale nicht zu weich aus; nachdem er ausgekühlt ist, verrührt man ihn mit sechs Eidottern, einigen Löffeln Maraschino (ebenso kann man statt dessen auch Noyeau oder Orangenblüthenwasser nehmen) und dem steifen Schnee der Eiweiße und bäckt ihn in einer butterbestrichenen Form höchstens eine halbe Stunde, um den Auflauf sofort mit einer Maraschino-Sauce aufzutragen.

Reis-Auflauf mit Vanille. Nachdem man 250 Gramm Reis in Wasser aufgekocht hat, gießt man letzteres ab, setzt den Reis mit 1 Liter Milch, 80 Gramm Butter, einer Prise Salz und einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille zum Feuer, kocht ihn langsam ziemlich weich, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit acht Eidottern, 125 Gramm Zucker und dem Schnee der Eiweiße, füllt die Masse in eine gebutterte Form, bäckt den Auflauf eine Stunde und giebt ihn mit Wein-Sauce zu Tisch.

Reis-Beignets, s. auch Beignets von Reis. Man liest, wäscht und blanchirt 250 Gramm sehr guten Reis, läßt ihn auf einem Sieb ablaufen, quellt ihn in 1½ Liter Rahm oder ebensoviel Milch mit einem Stückchen frischer Butter, 125 Gramm Zucker und einer halben, kleingeschnittenen Schote Vanille recht dick und weich aus, streicht ihn hierauf gleichmäßig fingerstark auf ein mit Butter überpinseltes Tortenblech oder eine flache Schüssel und läßt ihn kalt werden. Dann sticht man ihn zu Rundungen von dem Durchmesser eines Weinglases oder auch in der Form von schrägen Vierecken oder in ovaler Gestalt aus, erwärmt das Blech oder die Schüssel ein wenig, damit sich die Stücke leichter ablösen lassen, taucht sie in geschlagenes Ei und geriebene Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön hellbraun, entfettet sie auf Löschpapier, bestäubt sie mit feingesiebtem Zucker und glasirt sie mit einer glühenden Schaufel, um sie recht heiß, nach Belieben mit einer Obst- oder Wein-Sauce, aufzugeben. — Vortrefflich sind diese Beignets auch, wenn man den Reis in starker Mandelmilch weichkocht, zu der man nur etwas Zucker und eine kleine Prise Salz, aber natürlich keine Vanille thut.

Reis-Beignets mit Chocolade. Nachdem man 250 Gramm Reis in Milch oder Rahm mit Zucker, Vanille und ein wenig Salz weichgekocht hat, vermischt man ihn noch heiß mit 125 Gramm feiner, geriebener Chocolade, streicht ihn auf ein gebuttertes Blech oder eine Schüssel, sticht die Beignets ab, wendet sie in Ei und Semmel, bäckt sie aus, bestreut sie mit Zucker und giebt sie ohne weitere Sauce zu Tisch.

Reis-Berg zur Suppe. 200 Gramm Reis werden gut gelesen, gewaschen, in siedendem Wasser blanchirt und auf einem Siebe abgetropft, worauf man 1 Liter kräftige Bouillon oder auch nur Wasser, das mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt oder mit Wurzelwerk und Gewürz abgekocht ist, mit 90 Gramm Butter heißmacht, den Reis hineinschüttet und darin weich und dick ausquellt, ohne daß er zerkochen darf. Man verrührt ihn mit einigen Eßlöffeln voll geriebenem Parmesankäse, spült einen großen Trichter von Blech oder Porzellan mit kaltem Wasser aus, drückt den Reis fest hinein, läßt ihn eine Weile so stehen und stürzt ihn dann auf eine Schüssel aus, überstreicht ihn mit heißer Krebsbutter, stellt ihn bis zum Anrichten warm und servirt ihn zu klarer, brauner Bouillon-Suppe.

Reis-Birnen. 125 Gramm vom besten Reis werden in mehrmals gewechseltem kaltem Wasser 1½—2 Stunden gewässert; dann gießt man das Wasser ab, blanchirt den Reis, spült ihn in kaltem Wasser ab und läßt ihn auf einem Sieb ablaufen; man quellt ihn nun langsam in ½ Liter kochender Milch oder Rahm aus, thut 45 Gramm frische Butter, eine Prise Salz und 70 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben, hinzu, mischt drei bis vier zerquirlte Eidotter, nach Belieben auch einen Eßlöffel feingehackter Mandeln darunter, schüttet diese Reismasse auf flache Porzellanschüsseln aus und läßt sie kalt und starr werden. Nachdem dies geschehen, sticht man Portionen wie einen gehäuften Eßlöffel davon ab, formt sie zur Gestalt von Birnen, drückt eine eingemachte Kirsche oder einen kleinen Löffel Marmelade in die Mitte derselben, wendet sie in geriebener Semmel, dann in geschlagenem Ei und nochmals in Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun, steckt ein Stückchen Zimmt als Stiel hinein und giebt sie heiß mit Wein- oder Citronen-Sauce zu Tisch.

Reis-Biscuits. Man rührt 70 Gramm frische Butter zu Schaum, mischt 125 Gramm Reismehl, zwei Eßlöffel Zucker und ein zerquirltes Ei hinzu, rollt den Teig ziemlich dünn auf und sticht ihn mit einer Form zu kleinen runden Kuchen ab, die man auf einem mit geklärter Butter eingeriebenen Blech 10—15 Minuten bei gelinder Hitze bäckt.

Reis-Brei, mit brauner Butter. Ungefähr 250—375 Gramm guter Reis werden blanchirt, abgegossen und in 1—1½ Liter Milch oder Wasser mit etwas Salz und einem Stückchen frischer Butter langsam weichgekocht, ohne daß man ihn viel umrührt, damit die Körner ganz bleiben, beim Anrichten mit braungemachter Butter übergossen und mit kleinen Bratwürstchen oder Saucischen garnirt.

Reis-Brei mit Curry-Sauce. 375 Gramm Reis werden gewaschen, gebrüht und in 1½ Liter Fleischbrühe mit einem Stückchen frischer Butter wohl zugedeckt langsam weichgedünstet, wobei man darauf zu sehen hat, daß die

Körner ganz bleiben. Hierauf bräunt man drei ganze Zwiebeln in 70 Gramm Butter, stäubt einen halben Theelöffel voll Currypulver (s. d.) darüber, gießt ¼ Liter kräftige Bouillon an, fügt eine Prise Salz bei, kocht Alles eine Zeitlang gut durch, nimmt die Zwiebeln heraus und legirt die Sauce mit einer halben Tasse Rahm, in dem man eine reichliche Messerspitze Mehl glatt gerührt hat. Nachdem die Sauce nochmals aufgekocht, mischt man sie unter den Reis und giebt denselben zu gekochtem Huhn, braisirtem Kapaun u. dergl.

Reis-Brei mit Fleischbrühe. Man brüht 250—375 Gramm gelesenen Reis, setzt ihn mit wenig Wasser und einem Stück frischer Butter zu, quellt ihn langsam aus und gießt nach und nach so viel kräftige Fleischbrühe an, als man zum vollständigen Weichkochen bedarf, wobei man gut Acht giebt, daß der Reis nicht anbrennt, ohne ihn jedoch öfters umzurühren. Ist er genügend gar und weich, so fügt man noch das nothwendige Salz bei und servirt den Reisbrei zu gekochten Tauben, altem Huhn, Rind- oder Kalbfleisch mit Spargel oder Blumenkohl, kleinen Semmelklößchen, Morcheln ꝛc., die in reichlicher Fleischbrühe gekocht worden sind und mit derselben in einer besonderen Schüssel angerichtet werden; auch eine Morchel-Sauce oder eine von getrockneten Pilzen paßt zu solchem Reisbrei und gekochtem Fleisch vortrefflich.

Reis-Brei mit Milch, s. Milch-Reis.

Reis-Brei mit Rosinen. Dieses in vielen Gegenden, namentlich auf dem Lande, sehr beliebte Gericht wird in der Art hergestellt, daß man den Reis brüht, abgießt und mit kochendem Wasser, Salz und ganzem Zimmt zum Feuer setzt; wenn er eine Viertelstunde gekocht hat, thut man etwas Zucker und gut gelesene und gewaschene große Rosinen (auf ½ Kilogramm Reis etwa 200 Gramm Rosinen) hinzu und läßt ihn langsam vollends weichdünsten. Bisweilen wird auch Fleischbrühe an den Reis gegossen, wenn das festliche Essen aus Rindfleisch und Reis mit Rosinen besteht, was an manchen Orten bei keinem Hochzeits- oder Kindtaufs-Schmaus fehlen darf.

Reis-Brod, s. auch Brod aus Reis und Weizenmehl. Eine Beimischung von Reis zu anderem Mehl, namentlich Weizenmehl, liefert nach mannigfachen Erfahrungen ein äußerst wohlschmeckendes, nahrhaftes und gesundes Brod, welches z. B. in England und Amerika ziemlich häufig gebacken wird und wohl verdiente, auch bei uns Eingang zu finden; wir wollen hier einige, nicht etwa blos von gelehrten Theoretikern, sondern von praktischen Hausfrauen nach langjährigen selbstgemachten Versuchen mitgetheilte Vorschriften dazu mittheilen. 1 Kilogramm guter, sorgfältig gelesener und gewaschener Reis wird in 3 Liter kaltem Wasser eingewässert und langsam darin ausgequellt, indem man den Reis mit dem Wasser 2 Stunden in einen mäßig heißen Ofen stellt; nachdem er etwas ausgekühlt ist, zerrührt man ihn mit einer Reibkeule und vermischt ihn nach und nach mit 8—9 Liter Weizenmehl, zwei bis drei Löffeln Salz, ⅛ Liter guter Bierhefe und 5 Liter warmem Wasser zu einem Teig, den man zugedeckt 5 Stunden am Ofen aufgehen läßt. Hierauf arbeitet man noch weitere 6½ Liter Mehl hinein, läßt den Teig abermals 6—7 Stunden gehen und wirkt ihn zu Broden aus, die man in gebutterten, runden oder viereckigen Blechformen noch ein wenig zum Aufgehen an den Ofen stellt und schließlich 2 Stunden in einem gutgeheizten Backofen bäckt. — Oder man quellt 750 Gramm Reis in mehrmals gewechseltem reichlichem Wasser so lange aus, bis er weich geworden ist, läßt ihn auf einem Sieb ablaufen, zerreibt ihn mit einer Reibkeule, treibt ihn durch ein feines Sieb und vermischt ihn sofort mit 3½ Kilogramm Weizenmehl; dann schüttet man das Mehl in einen großen Napf, mengt 30 Gramm Salz darunter, macht in die Mitte eine Vertiefung, gießt etwa ½ Liter lauwarme, mit etwas Wasser vermischte Milch hinein, verrührt etwas Mehl damit und fügt noch ½ Liter lauwarme, mit vier Eßlöffeln Bierhefe gemischte Milch hinzu, worauf man dieses Hefenstück mit Mehl überstreut, das Gefäß mit einem Tuch bedeckt warmstellt und den Teig ordentlich aufgehen läßt. Nun knetet und wirkt man ihn gut durch, läßt ihn abermals einige Stunden aufgehen, formt ihn zu Broden und bäckt dieselben in butterbestrichenen, länglich-viereckigen Blechformen, nachdem man sie darin noch eine Weile zum letzten Aufgehen an den warmen Ofen gesetzt hatte. Die Backzeit dauert 1½ bis 2 Stunden, je nach der Größe der Brode. — In Amerika wässert man den Reis unter häufigem Umrühren in mehrfach gewechseltem Wasser, läßt das Wasser ablaufen, stößt den Reis im Mörser, trocknet das Mehl, reibt es durch ein Haarsieb, mischt etwas Maismehl hinzu, kocht Beides zu einem dicken Brei, den man häufig auch noch mit gekochten und geriebenen Kartoffeln vermengt, bringt die Masse mit etwas Hefe zum Aufgehen, salzt den Teig und bäckt in der mit Butter bestrichenen Pfanne ein nicht zu dickes Brod davon. — Oder man kocht 125 Gramm Reis in Wasser weich, läßt ihn ablaufen und auskühlen, reibt ihn durch ein feines Sieb, vermischt ihn mit 375 Gramm Weizenmehl, einem reichlichen Löffel Bierhefe und dem nöthigen Salz, stellt den Teig drei Stunden zum Aufgehen warm, knetet ihn gut durch, wobei man noch etwas Weizenmehl hineinarbeitet, formt ein Brod daraus und bäckt es 1¼—1½ Stunde bei gleichmäßiger Hitze.

Reis-Casserole, s. Casserole au riz.

Reis-Cassoletten oder **Reis-Pastetchen.** Je nach der Menge der Pastetchen, deren man

bedarf, wäscht und brüht man 1/2—3/4 Kilogramm guten Reis, setzt ihn mit 1 1/2 Liter Wasser, etwas Salz und 200—250 Gramm frischer Butter zu und läßt ihn über gelindem Feuer langsam ausquellen, so daß die Körner weich werden, ohne zu zerfallen. Man zerdrückt ihn nun mit einer Reibkeule, drückt ihn sehr fest in kleine, becherartige Pastetenformen, macht in die Mitte mit einer geputzten, zugespitzten Möhre eine Höhlung, die man mit einem kalten, feinen Ragout oder Hachis von Geflügelfleisch, Fisch, Ochsengaumen, Kalbsmilch u. dergl., mit Champignons und dick eingekochter Béchamel-Sauce vermischt, anfüllt, worauf man die Oeffnung wieder mit Reis schließt, den Deckel der Formen zumacht und die Cassolettes einige Stunden im Kalten stehen läßt, bevor man sie behutsam aus den Formen stürzt. Ist dies geschehen, so bestreicht man sie mit geschlagenem Ei und wendet sie in geriebener Semmel oder taucht sie in einen Ausbacketeig und bäckt sie dann sofort in sehr heißem Schmalz schön braun, um sie bei größeren Mahlzeiten nach der Suppe als Hors-d'oeuvre zu serviren.

Reis-Coteletten. 250—375 Gramm Reis werden gelesen, gebrüht und in Milch mit etwas Salz dick ausgequellt, worauf man den Reis kalt werden läßt, mit zwei Eiern und 60 Gramm zerlassener Butter vermischt, zu flachen Coteletten formt, in geriebener Semmel umwendet und in Butter auf beiden Seiten braunbrät, um sie zu einer Pilz-Sauce oder auch zu gedämpftem Obst und Obst-Sauce aufzutragen. — Will man die Coteletten süß haben, so vermengt man den gekochten Reis außer mit Eiern noch mit einigen Eßlöffeln geschälten und feingehackten süßen Mandeln, einem Löffel Rum oder Rosenwasser, etwas Zucker, Zimmt und abgeriebener Citronenschale, wendet sie in geriebener Semmel, bäckt sie in Butter auf beiden Seiten braun und giebt Weinschaum-, Citronenschaum-, Chocoladen- oder auch Obst-Sauce dazu.

Reis-Crême, abgerührte. Man rührt vier gehäufte Eßlöffel voll Reismehl in reichlich 3/4 Liter kalter Milch oder Rahm glatt, fügt acht gut zerquirlte Eidotter, 125 Gramm Zucker, 30 Gramm feingehackte Pomeranzenschalen und die abgeriebene Schale von einer Citrone hinzu, schlägt Alles über gelindem Feuer zu einer Crême, vermischt dieselbe mit dem festen Schnee der acht Eiweiße, füllt Alles in eine Schale, siebt den Zucker darüber, glasirt denselben mit einer glühenden Schaufel und giebt die Crême sofort nach dem Erkalten zu Tisch.

Reis-Crême mit Chocolade. 200 Gramm gelesener und gewaschener Reis werden mit kaltem Wasser zugesetzt, zum Kochen gebracht und nach einigen Minuten abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt und auf einem Sieb abgetropft; man thut dann den Reis in 3/4 bis 1 Liter Rahm, kocht ihn weich, vermischt ihn mit 24 Gramm in Wasser aufgelöster Hausenblase, 100 Gramm Zucker, etwas gestoßener Vanille, 125 Gramm feingeriebener Chocolade und 1/2 Liter zu festem Schaum geschlagenem Rahm, füllt die Masse in eine Form, gräbt dieselbe in kleingeschlagenes Eis ein und stürzt sie beim Anrichten auf eine Porzellan- oder Glas-Schale. Man kann auch die Chocolade in der Crême selbst weglassen und diese nach dem Ausstürzen mit einer kalten, dicklichen Chocoladen-Sauce übergießen.

Reis-Crême mit Früchten. Nachdem man 200 Gramm Reis blanchirt, abgetropft und in 3/4 Liter Rahm weichgekocht hat, verrührt man ihn nach dem Erkalten mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 90—100 Gramm Zucker und 16 Gramm in Wasser aufgelöster Hausenblase, zieht zuletzt den steifen Schnee von 1 Liter Rahm darunter und füllt die Masse mit dazwischen gelegten Schichten von eingemachten Früchten, wie Kirschen, Aprikosen, Reineclauden, oder auch mit dazwischengestrichener Frucht-Marmelade in eine Form, die man in Eis eingräbt, beim Anrichten auf eine Schüssel oder Schale stürzt und mit Frucht-Gelée verziert.

Reis-Crême mit Maraschino. Der Reis wird wie gewöhnlich blanchirt und in Rahm ausgequellt, wonach man acht zerquirlte Eidotter, 100 Gramm Zucker und 16 Gramm aufgelöste Hausenblase hinzumischt, Alles noch kurze Zeit über dem Feuer verrührt und kaltstellt. Nach dem Erkalten zieht man ein Glas Maraschino und den festen, mit Zucker versüßten Schnee von sechs Eiweißen unter die Masse, läßt die Crême in der Form auf Eis starr werden und garnirt sie beim Ausstürzen mit Makronen und eingemachten Früchten.

Reis à la Créole. 1 1/2—2 Liter Rahm, in die man eine zerschnittene Schote Vanille gethan, bringt man allmählich zum Kochen, nimmt den Rahm dann vom Feuer und läßt ihn zugedeckt noch eine Stunde mit der Vanille ziehen, worauf man ihn durchseiht, 250 Gramm blanchirten Reis nebst einer kleinen Prise Salz und ein wenig Zucker hineinschüttet und den Reis langsam darin ausquellt. Inzwischen röstet man 50 Gramm feingestoßenen Zucker unter beständigem Umrühren zu Caramel, löst diesen mit etwas Wasser auf, färbt den Reis damit gelblich, richtet ihn auf einer flachen runden Schüssel an, besiebt ihn mit Zucker und glasirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

Reis-Croquetten, s. auch Croquetten von Reis. 250 Gramm Reis werden blanchirt, in Fleischbrühe oder Wasser mit Butter und Salz recht dick und weich eingekocht und noch heiß mit einem Löffel geriebenem Parmesankäse, einer Prise weißem Pfeffer und ebensoviel gestoßener Muskatblüthe vermischt. Man läßt den Reis nun völlig kalt und steif werden, formt ihn

zu Kugeln oder länglichen Rollen, thut in die Mitte jeder Croquette einen Löffel voll pikantes Hachis von Geflügel, Wild oder Austern, welches man in sehr dicker weißer Coulis oder Béchamel-Sauce gedünstet hat, legt den Reis recht gleichmäßig rings darüber, taucht die Croquetten in geschlagenes Ei und geriebenes Weißbrod und bäckt sie in heißem Schmalz goldbraun.

Reis-Croquetten, süße. Man wäscht und brüht 250 Gramm vom besten Reis, läßt ihn auf einem Sieb ablaufen, auskühlen und kocht ihn in 1—1 1/2 Liter Milch mit einer Prise Salz, reichlichem Zucker, einem Stückchen frischer Butter und der dünn abgeschälten Schale einer halben Citrone, einigen gestoßenen süßen und bitteren Mandeln oder etwas kleingeschnittener Vanille ganz allmählich so lange, bis er weich und förmlich trocken ist; dann breitet man ihn zum Auskühlen auf eine Schüssel, formt ihn zu Kugeln oder länglichen Würstchen, taucht dieselben erst in geschlagene Eier, dann in gestoßenen Zwieback, bäckt sie in heißem Schmalz, bestreut sie mit Zucker und giebt sie, pyramidenartig auf einer Schüssel aufgeschichtet, mit Obst- oder Wein-Sauce zu Tisch.

Reis-Croustaden, s. Croustaden von Reis.

Reis-Curry. Eine große Zwiebel wird geschält, in Scheiben geschnitten, in heißem Fett oder in Butter weichgeschmort und durch ein Sieb gerieben; mit diesem Brei vermischt man einen gehäuften Eßlöffel Currypulver (s. d.), 30 Gramm Butter, vier Eßlöffel Rahm und ein wenig Salz, thut 250 Gramm trocken und körnig gekochten Reis (s. unten) hinzu, schwenkt das Casserol eine Weile über dem Feuer und vermischt den Reis mit Hülfe von zwei langzinkigen Gabeln mit dem Curry, damit er nicht durch einen Löffel zerrührt werde, richtet ihn dann bergartig auf einer Schüssel an und giebt ihn zu Tisch.

Reis zu Currygerichten zu kochen, s. auch: Curry, Reis zu kochen zum. Der ostindische Patna-Reis eignet sich am vorzüglichsten hierzu, indessen kann man in dessen Ermangelung auch Carolina-Reis ganz wohl dazu verwenden; man wäscht 250 Gramm Reis zwei- bis dreimal, läßt ihn auf einem Sieb ablaufen und liest ihn sorgfältig aus, um ihn dann in 2 Liter schwachgesalzenem, siedendem Wasser nur theilweise zugedeckt etwa 20 Minuten lang zu kochen, so daß er ausquillt, aber nicht völlig weich ist. Nun schüttet man ihn abermals auf einen Durchschlag zum Abtropfen, thut ihn danach in ein mit Butter bestrichenes Casserol und stellt ihn fest zugedeckt unter jeweiligem Umschütteln auf eine warme Stelle, bis jedes Korn zwar noch ganz ist, aber sich beim Drücken zwischen den Fingern vollständig weich zeigt. Den so zubereiteten Reis garnirt man um die Schüssel mit dem Curry, mag dasselbe nun aus Geflügel, Kaninchen, Fisch, Hummer oder was immer bestehen.

Reis-Flammeri, s. Flammeri von Reis.

Reis à la Française. 250 Gramm Reis werden gewaschen, blanchirt und mit 1 1/4 Liter Milch, einem Stück frischer Butter, einer Prise Salz und etwas Zucker weichgekocht; wenn er beinahe weich ist, thut man sechs bis acht gestoßene bittere Makronen, 40 Gramm kleingeschnittene, eingemachte Pomeranzenschale, zwei Löffel voll ausgekernte, in Hälften geschnittene, eingemachte Kirschen und ein wenig Orangenblüthenwasser oder etwas eingemachte Angelikastengel darunter, richtet den Reis auf einer flachen runden Schüssel an, überstreut ihn mit Zucker, glasirt ihn mit einer glühenden Schaufel und giebt ihn mit einer Wein-Sauce zu Tisch.

Reis-Fritters, englische. Man kocht 125 Gramm gebrühten Reis in 3/4 Liter Milch mit einer kleinen Prise Salz zu einem steifen Bret, vermischt denselben mit zwei Löffeln Zucker, zwei bis drei Eßlöffeln Orangen-Marmelade, zwei zerquirlten Eiern und 30 Gramm frischer Butter, rührt Alles so lange über gelindem Feuer untereinander, bis die Eier fest geworden sind, und breitet die Masse dann auf einer flachen Schüssel zum Auskühlen aus. Ist der Brei genügend kalt und steif geworden, so zerschneidet man ihn in fingerlange, zwei Finger breite Streifen, taucht dieselben in einen Backteig und bäckt die Fritters in heißem Schmalz auf beiden Seiten braun, um sie heiß, mit Zucker bestreut, aufzugeben.

Reis, gebackener. 250 Gramm Reis wässert man eine Stunde in kaltem Wasser, wobei man das Wasser unter tüchtigem Umquirlen mehrmals abgießt und erneuert; hierauf blanchirt man den Reis, kühlt ihn in frischem Wasser, läßt ihn auf einem Sieb gehörig ablaufen, dünstet ihn eine Viertelstunde in 1 Liter Milch und fügt 90 Gramm frische Butter, 125 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer halben Citrone abgerieben, sowie eine Prise Salz hinzu, läßt den Reis noch eine Viertelstunde leise kochen, verrührt ihn mit vier zerquirlten Eidottern und schüttet ihn in eine Schüssel. Man vermischt ihn nun mit noch zwei bis drei Eidottern, nach Belieben auch mit 60 Gramm feingehackten Mandeln und etwas kleingeschnittenem Citronat, zieht den festen Schnee sämmtlicher Eiweiße darunter, füllt ihn in eine butterbestrichene Form und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze, um ihn mit Obst- oder Wein-Sauce aufzugeben.

Reis, gebackener, auf andere Weise, s. auch Reis-Beignets und Reis-Fritters. 250 Gramm gewaschener und gebrühter Reis werden in 1 Liter Milch mit ein wenig Salz ganz langsam so dick als möglich ausgequellt, wobei man sehr Acht geben muß, daß der Reis nicht anbrennt; sobald er weich ist, rührt man zwei zerquirlte Eidotter und etwas gestoßenen Zimmt darunter, schüttet ihn auf eine flache Schüssel oder ein Bret, breitet ihn mit dem Löffel aus einander,

streicht ihn glatt, läßt ihn kalt werden, schneidet ihn in fingerlange Streifen, bestäubt dieselben mit Mehl, bäckt sie in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten braun, streut Zucker und Zimmt darauf und richtet sie an.

Reis-Gelée. Man rührt 125 Gramm Reismehl nach und nach in 1 Liter kalter Milch recht glatt, fügt 125 Gramm Zucker, 8 Gramm aufgelöste Hausenblase, vier geschälte und gestoßene bittere Mandeln und die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone hinzu, kocht die Mischung unter beständigem Umrühren, bis sie völlig dick geworden, nimmt die Citronenschale heraus und schüttet die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form. Wenn das Gelée gehörig erstarrt ist, schüttet man es aus und giebt zerlassenes Johannisbeer-Gelée oder irgend einen passenden Frucht-Syrup dazu. — Oder man kocht 125 Gramm Reis mit 250 Gramm Zucker in 1 Liter Wasser zu einer gallertartigen Masse, seiht das Gelée ab, vermischt es mit Wein oder Citronensaft, läßt es in einer ausgespülten Form starr werden und stürzt es später auf eine Schale. — Noch anders ist folgendes Verfahren: 250 Gramm gebrühter Reis werden in einem sehr sauberen, nicht fettigen Casserol mit reichlich 2 Liter Wasser übergossen, zugedeckt und langsam, ohne daß man darin rührt, 1½ Stunden gekocht; inzwischen reibt man die Schale einer kleinen Citrone auf 250 Gramm Zucker ab, läutert den Zucker in wenig Wasser, gießt dann das Reiswasser durch ein Sieb hinzu, ebenso den Saft einer Citrone, läßt Alles noch einmal aufkochen, nimmt es vom Feuer, mengt einige Löffel feinen Arak darunter, schüttet die Mischung in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie darin im Kalten erstarren, um das Gelée später mit einer Sauce von Fruchtsaft aufzutischen.

Reis-Gelée auf türkische Art. Ungefähr 1½ Liter gute frische Milch setzt man in einem sehr sauberen Gefäß zum Feuer; währenddem verrührt man 200 Gramm Reismehl mit etwas kalter Milch oder kaltem Wasser zu einer glatten Masse, die man nach und nach in die Milch thut, sobald dieselbe zu kochen beginnt, fügt außerdem noch 125 Gramm gestoßenen Zucker und einige Tropfen Orangenblüthen-Essenz bei und kocht Alles unter beständigem Umrühren zu einem nicht zu dicken Brei. Man gießt denselben in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, läßt das Gelée auf Eis oder in frischem Wasser erstarren, stürzt es auf eine Schüssel und verziert die Oberfläche mit nußgroßen Klumpen von geronnenem Rahm.

Reis auf indische Art. Man liest und wäscht ½ Kilogramm Reis, wässert ihn eine Viertelstunde lang ein, läßt ihn abtropfen, thut ihn in ein Casserol und kocht ihn fest zugedeckt in siedendem Wasser 6—8 Minuten, gießt eine Obertasse Milch zu, läßt ihn noch einige Minuten überwallen, gießt alle Flüssigkeit ab, schüttet ihn in das Gefäß zurück, stellt ihn auf den warmen Herd, fügt 16 Gramm zerlassene Butter bei und schwenkt ihn einigemal um, bis er die Butter eingesogen hat und die Körner ganz, aber glänzend und saftig geworden sind, worauf man ihn sofort zu Tisch giebt. — Eine andere, etwas umständlichere Zubereitungsmethode ist folgende: Man schneidet etliche Zwiebeln in dünne Scheiben, schwitzt sie sammt einigen Gewürznelken und einem Stückchen Zimmt in 125 Gramm Butter gelb und thut 375 Gramm gewässerten Reis hinzu, den man mit einer langzinkigen Gabel über dem Feuer umrührt, bis er die Butter eingesogen hat. Nun gießt man Kalbs- oder Hühnerbrühe darüber, kocht ihn darin langsam beinahe weich, deckt ihn jedoch nicht zu, damit die Flüssigkeit vollständig verdampfen könne, und giebt ihn mit oder ohne Fleisch zu Tisch.

Reis auf italienische Art, s. auch Risotto. Gehackte Zwiebeln und nudelartig feingeschnittenes Wurzelwerk werden in Butter geschwitzt und in etwas Fleischbrühe weich gedämpft, worauf man in Würfel geschnittenes, gekochtes Hühnerfleisch, gekochte Tauben oder Kalbsmilch hinzufügt, Alles mit ziemlich weich aber körnig gekochtem Reis vermischt, geriebenen Parmesankäse hinzumengt und den auf diese Art zubereiteten Reis auf einer Schüssel aufgehäuft mit besonders dazu servirter Fleischbrühe aufträgt.

Reis-Kaltschale mit Rahm. 100 Gramm gewaschener und gebrühter Reis werden in 1 Liter Milch mit etwas kleingeschnittener Vanille oder ganzem Zimmt und Citronenschale weichgekocht, worauf man die Vanille oder den Zimmt herausnimmt, noch 1 Liter kochenden, mit vier Eidottern legirten Rahm hinzugießt, etwas Salz und Zucker beifügt und die Suppe kalt werden läßt. — Oder man quellt 100 Gramm Reis in Milch mit etwas Salz und Zucker aus, läßt ihn kalt werden, vermischt ihn mit 1½ Liter kalter Milch und einem reichlichen Löffel Orangenblüthenwasser und setzt den festen Schaum von ½ Liter fettem süßem Rahm oben darauf.

Reis-Kaltschale mit Wein. Nachdem man die Schale einer Citrone an 250—300 Gramm Zucker abgerieben hat, läutert man denselben in ¾ Liter Wasser, läßt ihn auskühlen, mischt eine Flasche Weißwein und den Saft von zwei Citronen darunter, thut 125 Gramm in Wasser langsam ausgequellten Reis hinein und stellt die Kaltschale zum Erkalten auf Eis.

Reis, Kirschen-. 250 Gramm Reis werden gelesen, gewaschen, blanchirt und abgetropft; schon zuvor hat man eine Kirsch-Sauce aus frischen, ausgekernten Sauerkirschen bereitet, die man mit Wasser, Zimmt, Citronenschale und einigen der gestoßenen Kirschkerne weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen hat,

worauf man etwas Wein und Zucker hinzufügt und Alles nochmals aufkocht. Ebenso kann man diese Sauce aus Kirschmus herstellen, das man in Wasser auflöst, mit Citronenschale, Zimmt, Zucker, Wein und einigen gestoßenen bitteren Mandeln verkocht und durch ein Sieb streicht. In der nöthigen Menge solcher Sauce (etwa 1—1¼ Liter) kocht man den Reis über gelindem Feuer weich und dick, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit acht zerquirlten Eidottern, einer Prise Salz und dem Schnee der Eiweiße, füllt ihn in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze oder kocht ihn etwas länger im Wasserbad; man reicht Chaudeau dazu.

Reis-Klöße. Man brüht 200 Gramm Reis und kocht ihn in ¾ Liter Wasser dick und weich, läßt ihn auskühlen, rührt indessen 70 Gramm Butter zu Schaum, mischt drei Eier, zwei Dotter, etwas Salz, Muskatnuß und einen Eßlöffel feingehackte, zuvor in siedendem Wasser blanchirte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Estragon) sowie den Reis hinzu, formt mit Hülfe von etwas geriebenem Mundbrod eigroße Klöße davon und kocht dieselben in Fleischbrühe oder siedendem Salzwasser 10 Minuten lang, worauf man sie mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit heißer Butter begießt und zu Fricassées oder ähnlichen Saucengerichten reicht.

Reis-Klöße mit Fleisch. 70 Gramm Butter rührt man zu Schaum, thut zwei Eier, etwas Salz, Muskatnuß, einen Löffel in Butter geschwitzte fines herbes, ein wenig weißen Pfeffer, 24 Gramm geriebene Semmel, 250 Gramm sehr fein gehacktes, durch ein Sieb gestrichenes Kalb- oder Geflügelfleisch und 125 Gramm in Fleischbrühe weichgekochten, ausgekühlten Reis hinzu, formt die Masse zu Klößen, kocht dieselben in Bouillon oder Salzwasser gar und giebt sie zu Ragouts und Fricassées oder richtet sie mit Krebs- oder Sardellen-Sauce an.

Reis-Klößchen zur Suppe. 250 Gramm blanchirter Reis werden in Wasser oder Milch mit einem Stück frischer Butter recht steif gekocht, vom Feuer genommen, mit vier Eiern, etwas Salz und Muskatnuß vermengt und nach dem völligen Erkalten mit Hülfe von etwas geriebener Semmel zu kleinen runden Klößchen geformt, die man in siedendem Salzwasser kocht und dann in klare, starke Fleischbrüh-Suppe einlegt.

Reis-Koch, s. Reis-Auflauf.

Reis-Kopf oder **Reis-Köpflein, auf Schweizer Art.** 375 Gramm Reis werden in 3 Liter Wasser 2 Stunden gewässert, worauf man das Wasser abgießt, den Reis brüht, ablaufen läßt und in 1½ Liter Milch mit einer Prise Salz ganz langsam sehr dick ausquellt; wenn er beinahe weich ist, thut man zwei bis drei Eßlöffel Zucker und 125 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln hinzu, kocht ihn eine Weile damit durch und läßt ihn etwas auskühlen. Man spült nun eine Melonenform gut mit kaltem Wasser aus, füllt den noch lauwarmen Reis hinein, stellt ihn 8—12 Stunden an einen kühlen Ort, stürzt ihn dann auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Zimmt und giebt eine kalte Rahm-, Wein- oder Obst-Sauce dazu.

Reis mit Kraut, auf italienische Art. Ziemlich fein geschnittenes Weißkraut wird mit etwas Petersilie und ein wenig Fenchel in zerlassenem Speck drei Viertelstunden gedämpft, mit einem Löffel Mehl bestäubt und mit hinzugegossener Fleischbrühe noch eine Weile gedünstet, worauf man zu dem Kraut von einem Kopf etwa 125 Gramm Reis nebst einigen Löffeln Fleischbrühe hinzufügt und das Ganze so lange kochen läßt, daß der Reis beinahe weich, aber noch völlig ganzkörnig ist, wonach man ihn mit Parmesankäse anrichtet. — Bisweilen macht man die Zusammenstellung auch in folgender Weise: Man schneidet zwei Krautköpfe in Viertel, beseitigt den Strunk, blanchirt das Kraut in siedendem Salzwasser, läßt es abtropfen, schneidet es nudelartig fein und dünstet es mit Fett oder Butter, wobei man es salzt und mit einem Löffel Mehl überstäubt. Inzwischen blanchirt man auch 200—250 Gramm Reis und quellt ihn in Milch oder Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter aus, nimmt ihn vom Feuer und vermischt ihn mit vier Eiern und einer Prise Salz. Hierauf belegt man den Boden einer Form oder eines Casserols mit Speckscheiben, füllt abwechselnde Schichten von Reis, Kraut und gebratenen, in Scheiben zerschnittenen Bratwürsten oder auch Scheiben von rohem Schinken hinein, beträufelt die oberste Reisschicht mit Butter oder zerlassenem Speck und bäckt die Speise drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

Reis mit Krebsbutter. Man kocht 250 Gramm blanchirten Reis in 1¼ Liter Milch mit einem Stückchen frischer Butter weich, vermischt ihn mit vier bis fünf Eidottern, Salz und ein wenig Muskatnuß, häuft ihn auf einer Schüssel auf, überstreut ihn dick mit geriebenem Parmesankäse und beträufelt ihn mit reichlicher Krebsbutter, worauf man ihn bei guter Oberhitze auf einen Dreifuß oder Topf in den Ofen stellt, überbacken läßt und gewöhnlich als Fastenspeise mit verlorenen Eiern, bisweilen auch mit gebackenem Fisch zu Tisch giebt.

Reis-Kuchen. 200 Gramm vom besten Reis werden gewaschen, blanchirt, abgetropft und in 1 Liter süßem Rahm langsam dick ausgequellt, wobei man nicht darin umrühren darf, damit die Körner nicht zerdrückt werden; hierauf vermischt man ihn noch heiß vorsichtig mit 70 Gramm frischer Butter, 100 Gramm Zucker, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat, vier bis sechs Eidottern, etwas Salz und 50 Gramm geschälten, feingehackten Mandeln, füllt die Masse in ein mit Blätterteig ausgelegtes

Blech, überstreicht sie mit einer Mischung von 60 Gramm zerlassener Butter und zwei ganzen Eiern, streut Zucker darauf und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine Stunde lang. — Oder man rührt 125 Gramm Butter schaumig, fügt 70 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 100 Gramm geschälte, feingehackte süße nebst etlichen bitteren Mandeln, acht bis zehn Eidotter, 200 Gramm in Milch oder Rahm ausgequellten Reis, eine Prise Salz, einen Löffel Vanillenzucker und zuletzt den festen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt Alles in ein mit Butter- oder Mürbteig belegtes Blech, streut feingeschnittene Mandeln, Zucker und Zimmt oben darauf und bäckt den Kuchen eine Stunde. Man kann die Reismasse auch in einer mit Butter bestrichenen und dick mit gestoßenem Zwieback ausgesiebten Form backen; jedenfalls servirt man die Kuchen warm. — Sehr wohlschmeckend ist auch folgende Art Reiskuchen: 125 Gramm vom besten Carolina-Reis werden blanchirt und in süßem, fettem Rahm mit einer Messerspitze Salz und einem gehäuften Eßlöffel Vanillezucker dick gekocht; inzwischen bäckt man zwei nicht zu dünn aufgerollte, mit Ei bestrichene runde Platten von Blätterteig auf einem Blech gar, läßt sie halb auskühlen, überstreicht die eine Platte mit Aprikosen-Marmelade, dann fingerdick mit dem warmen Reis, legt auf diesen wieder eine Schicht Aprikosen-Marmelade, deckt die zweite Teigplatte darüber und servirt den Kuchen sofort.

Reis-Kuchen auf englische Art. Man schlägt zwölf Eidotter und acht Eiweiße in zwei verschiedenen Gefäßen völlig schaumig, thut sie hierauf zusammen, fügt einige Tropfen Mandel- oder Vanille-Essenz und allmählich löffelweise 375 Gramm gestoßenen Zucker und 1/2 Kilogramm Reismehl hinzu, setzt das Schlagen der Masse noch eine gute Viertelstunde fort, füllt sie dann in eine gebutterte Form und bäckt den Kuchen bei ziemlicher Hitze fast eine Stunde. — Oder man schlägt das Weiße von zwölf Eiern zu festem Schnee, mischt die schaumig gerührten zwölf Dotter, 375 Gramm feingestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von zwei Citronen hinzu, schlägt dies über gelindem Feuer ungefähr eine halbe Stunde lang, nimmt die Masse dann vom Feuer und fährt mit Schlagen fort, bis sie wieder gänzlich ausgekühlt ist, rührt 125 Gramm feines Weizenmehl und 200 Gramm Reismehl darunter und füllt sie in eine mit gebuttertem Papier ausgelegte Form, um den Kuchen bei mäßiger Hitze langsam eine Stunde zu backen. — Weniger leicht und zart, aber auch recht gut ist folgender Kuchen: Zu 125 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man allmählich drei bis vier Eier, 250 Gramm Zucker, 125 Gramm gereinigte Corinthen, 125 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 250 Gramm Reismehl und 125 Gramm Weizenmehl, verrührt Alles gut und bäckt den Kuchen in einer gebutterten Form bei ziemlicher Hitze.

Reis-Kuchen auf französische Art. 250 Gramm Reis werden gewässert, blanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt und in 1 Liter Rahm mit 60 Gramm Butter, einer Prise Salz, 125 Gramm Zucker und einem gehäuften Löffel Vanillezucker gehörig ausgequellt, worauf man vier Eier zerquirlt und nach und nach behutsam mit dem ziemlich ausgekühlten Reis vermischt; inzwischen hat man 100 Gramm feingestoßenen Zucker in einer kleinen Pfanne unter beständigem Umrühren braunroth geröstet und mit einigen Löffeln Wasser zu einem dicken Syrup verkocht, den man in eine Form gießt, so daß der Boden völlig damit bedeckt ist und auch alle Seitenwände damit ausgestrichen sind. In diese mit dem Caramel überzogene Form schüttet man den Reis und bäckt den Kuchen fast eine Stunde bei gemäßigter Hitze. — Oder man kocht 375 Gramm blanchirten Reis in 1 1/2 Liter Milch mit 125 Gramm Zucker weich und dick, vermischt ihn mit 125 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz, der abgeriebenen Schale von einer Orange, zwölf Eidottern, 125 Gramm Corinthen und 125 Gramm Sultanrosinen, zieht den Schnee der Eiweiße unter die Masse, bäckt den Kuchen 1 1/2 Stunden langsam in einer gebutterten, mit Semmel ausgesiebten Form und giebt ihn mit einer Aprikosen-Sauce oder auch ohne Sauce zu Tisch.

Reis-Kuchen auf Schweizer Art. Man kocht 125 Gramm blanchirten Reis in 1 Liter Rahm mit 125 Gramm Zucker und der feingehackten Schale von einer halben Orange weich und dick, worauf man ihn bei Seite stellt und auskühlen läßt; unterdessen belegt man ein Kuchenblech mit Blätterteig, bäckt den Teig halb gar, thut den mit vier Eidottern vermischten Reis darauf, streicht den mit Orangenzucker gewürzten festen Schnee der vier Eiweiße oben darüber, siebt den Zucker darauf und bäckt den Kuchen schön gelb.

Reis-Kuchen auf türkische Art. 1/2 Liter vom besten weißen Honig wird aufgekocht und abgeschäumt, worauf man 1/2 Kilogramm zerlassene frische Butter, 1/2 Liter heißes Wasser, 1/2 Kilogramm Reismehl und einen Theelöffel in Wasser aufgelöstes Natron hinzufügt und Alles über gelindem Feuer zu einem dicken Brei verrührt. Man schüttet denselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech, breitet ihn mit einem Löffel gleichmäßig aus, bäckt ihn bei guter Hitze braun und servirt ihn mit Zucker bestreut.

Reis-Küchel, s. auch Reis-Beignets. 125 Gramm frische Butter rührt man zu Schaum, fügt 125 Gramm gestoßenen Zucker, 125 Gramm Reismehl, die abgeriebene Schale von einer Citrone, vier Eidotter und den Schnee von vier Eiweißen hinzu, setzt mit einem Löffel Häufchen von diesem Teig auf ein gebuttertes Blech, formt kleine runde Kuchen daraus, siebt Zucker darüber und bäckt sie in einem gut durchheizten Ofen.

Reis, Malteser, s. Malta, Reis à la.

Reis mit Mandelmilch, auf französische Art. Man wäscht und blanchirt 250 Gramm Reis, thut ihn mit etwas Wasser, einer Messerspitze Salz und ein wenig Citronenschale in ein Casserol und läßt ihn langsam über gelindem Feuer ausquellen; inzwischen stößt man 250 Gramm süße und 16 Gramm bittere geschälte Mandeln mit einigen Löffeln Wasser sehr fein, schüttet sie in 1 1/2 Liter heiße Milch oder heißen Rahm, läßt sie darin zugedeckt eine Viertelstunde an einer warmen Stelle ziehen, seiht die Milch durch, gießt sie nach und nach an den Reis, versüßt denselben mit Zucker, nimmt beim Anrichten die Citronenschale heraus und überstreut den Reis mit gestoßenen Makronen oder besiebt ihn mit Zucker und glasirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

Reismehl herzustellen. Aus einer größeren Quantität Reis liest man alle gelben Körner sorgsam aus, wäscht ihn in heißem Wasser, reibt ihn zwischen den Händen, gießt das Wasser ab, schüttet siedendes Wasser darüber, läßt ihn eine Weile darin stehen, bis das Wasser nur noch lauwarm ist, gießt es weg und kühlt den Reis in einem Durchschlag mit kaltem Wasser ab. Wenn er vollständig abgelaufen ist, reibt man ihn zwischen einem sauberen Tuch, breitet ihn auf einer flachen Schüssel oder auf Papier aus und läßt ihn im lauwarmen Ofen vollends trocken werden, um ihn dann im Mörser zu stoßen und durchzusieben, bis man ein möglichst feines Mehl daraus erhält. — Oder man stößt den mehrmals gewaschenen und abgetropften Reis, während er noch weich und feucht ist, im Mörser zu Pulver, trocknet dasselbe und siebt es durch.

Reismehl-Auflauf. Man bringt 3/4 Liter Milch mit 125 Gramm Butter und 100 Gramm Zucker zum Kochen, rührt so viel Reismehl hinein, daß man einen steifen Brei erhält, der sich vom Casserol ablöst, schüttet diesen aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit acht bis neun Eidottern, etwas Salz, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und dem steifen Schnee der Eiweiße und bäckt den Auflauf in einer butterbestrichenen Form bei mäßiger Hitze eine reichliche halbe Stunde.

Reismehl-Pudding. 200 Gramm Reismehl rührt man in 1/4 Liter kalter Milch glatt, thut es hierauf in beinahe 1/2 Liter kochend gemachte Milch, fügt 70 Gramm Butter hinzu und kocht die Masse unter beständigem Umrühren, bis sie sich vom Gefäß ablöst. Nun reibt man 70 Gramm Butter zu Schaum, mischt acht Eidotter, 125 Gramm Zucker, den Reismehlbrei, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 30 Gramm kleingehacktes Citronat und etwas Salz sowie zuletzt den festen Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Mischung lagenweise mit dazwischengelegten bitteren Makronen in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form und kocht den Pudding 2 1/2 Stunden im Wasserbad, um ihn mit einer Weinschaum-Sauce zu serviren.

Reismehl-Pudding, kalter. Auf 160 Gramm Zucker reibt man die Schale einer großen Citrone ab, preßt den Saft der Frucht darauf, gießt 3/4 Liter Wasser zu und bringt dasselbe zum Kochen, worauf man 125 Gramm Reismehl in 1/4 Liter kaltem Wasser glattrührt und in das siedende Wasser schüttet, um es 10 Minuten unter beständigem Umrühren darin durchzukochen. Man nimmt den Brei nun vom Feuer, mischt 3—4 Eßlöffel feinen Arak darunter, schüttet ihn in eine mit kaltem Wasser genäßte Porzellanform oder auch in eine beliebige, zierliche irdene Form, läßt den Pudding an einem kühlen Ort fest und starr werden, stürzt ihn aus und giebt eine kalte Frucht- oder Wein-Sauce dazu. — In etwas größerem Maßstabe erhält man auf folgende Art einen sehr schmackhaften Pudding: Man bringt 2 Liter Milch mit einer halben, eingekerbten Schote Vanille und 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, zum Kochen, fügt während dessen 60 Gramm süße und 6—8 Stück bittere, geschälte und feingeriebene Mandeln bei und rührt 250 Gramm in kalter Milch eingequirltes Reismehl hinein, welches man unter häufigem Umrühren eine halbe Stunde langsam kochen läßt. Nachdem man die Masse mit einer Prise Salz gewürzt hat, verrührt man sie mit sechs Eidottern, die man mit einem Löffel Rosen- oder Orangenblüthenwasser zerquirlt, nimmt die Vanille heraus und zieht den steifen Schnee der sechs Eiweiße darunter, worauf man Alles in eine mit Wasser ausgespülte größere Porzellanform füllt, den Pudding auf Eis oder in frischem Wasser erstarren läßt und nach dem Ausstürzen mit kalter Frucht-Sauce servirt.

Reismehl-Pudding, rother. 3/4 Liter Wasser läßt man mit einigen Stücken ganzem, sehr feinem Zimmt langsam zum Kochen kommen, rührt 150 Gramm in kaltes Wasser eingequirltes Reismehl hinein, kocht es eine gute Viertelstunde langsam gar, nimmt den Zimmt heraus, mischt 1/2—3/4 Liter Johannisbeer-, Kirsch- oder Himbeer-Saft nebst etwas Zucker unter die Masse, läßt sie noch einmal damit aufwallen, füllt sie in eine naßgemachte Form, stellt sie 8—12 Stunden kalt, stürzt sie aus und giebt Rahmschaum, der mit Vanillezucker gewürzt ist, dazu. — Oder man bringt 1/2 Liter Rothwein mit 1/2 Liter frischausgepreßtem Johannisbeer- oder Himbeersaft und 170 Gramm Zucker zum Kochen, streut 150 Gramm Reismehl hinein, kocht es unter fortdauerndem Umrühren darin gar, füllt es in eine mit Wasser ausgespülte Form und reicht zu dem später ausgestürzten Pudding eine kalte Vanillen-Sauce oder beliebig gewürzten Rahmschaum.

Reismehl-Pudding, gestreifter. Hierzu bereitet man sich zweierlei verschiedene Massen,

indem man erstens 1 Liter Milch mit 125 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer kleinen Citrone abgerieben, sowie einem Stück Zimmt aufkocht, 150 Gramm Reismehl in 1/4 Liter kalter Milch glattquirlt und in die siedende Milch schüttet, eine kleine Prise Salz beifügt und die Mischung unter fleißigem Umrühren eine Viertelstunde durchkocht, um sie dann zugedeckt bei Seite zu stellen, nachdem man den Zimmt herausgenommen und einige Löffel Orangenblüthenwasser hinzugethan hat. Hierauf setzt man 1 Liter rothen Johannisbeersaft oder halb Johannisbeer-, halb Himbeersaft mit 375 Gramm Zucker zum Feuer, rührt 200 Gramm in etwas Rothwein eingequirltes Reismehl hinein, würzt mit Salz und einer Prise gestoßenem Zimmt und kocht Alles zu einem glatten Brei. Nun streicht man eine hübsch gestaltete Form mit Mandelöl aus, siebt gröblich gestoßenen Zucker ringsherum, legt mit einem naßgemachten Löffel abwechselnde Schichten von der weißen und der rothen Masse hinein, die man jedesmal gehörig glattstreicht, und stellt den Pudding 12 Stunden recht kalt. Behutsam auf eine Schüssel gestürzt und mit einem Kranz von Rahmschaum garnirt giebt er eine äußerst appetitliche Zierde für eine größere Tafel ab.

Reismehl-Suppe. 125 Gramm Reismehl werden in 1/4 Liter kräftiger heller Fleischbrühe ganz glatt gerührt, in 1 1/2 Liter kochende Bouillon geschüttet und 10 Minuten unter beständigem Umrühren mit derselben verkocht, worauf man eine halbe Tasse Rahm, sowie das etwa erforderliche Salz und eine Prise Pfeffer oder Muskatnuß hinzufügt und die Suppe mit Eier-Gelée oder beliebigen Suppenklößchen aufgiebt. In England pflegt man diese Suppe, nachdem das Reismehl in der Brühe verkocht ist, mit einem gehäuften Theelöffel Curry-Pulver und etwas Citronensaft zu würzen.

Reismehl-Torte. Man rührt 300 Gramm Zucker mit sechs Eidottern und 70 Gramm candirten, gestoßenen Orangenblüthen oder zwei Löffeln Orangenblüthenwasser zu Schaum, mischt 70 Gramm Aprikosenmarmelade, den steifgeschlagenen Schnee von sechszehn Eiweißen und zuletzt 250 Gramm Reismehl unter die Masse und bäckt die Torte in einer butterbestrichenen, mit Zwieback ausgesiebten Form.

Reis-Meridon. 250 Gramm gutgelesener und gewaschener Reis werden blanchirt, abgegossen und eine Stunde langsam in 1 1/4 Liter Milch ausgequellt, wobei man sorgsam Acht geben muß, daß der Reis nicht anhängt oder gar anbrennt; hierauf verrührt man ihn mit 125 Gramm frischer Butter, sechs ganzen Eiern und ein wenig Salz, läßt ihn noch so lange auf dem Feuer, bis er durch die Eier ordentlich verdickt ist, und stellt ihn zum Auskühlen bei Seite. Nun streicht man eine Form mit Butter aus, besiebt sie mit geriebener Semmel, legt eine 2 1/2 Cent. hohe Schicht von dem erkalteten Reis hinein, füllt ein dick eingekochtes feines Ragout (Salpikon) von Kalbsmilch oder Geflügel mit Krebsschwänzen, Champignons und Morcheln, oder auch ein Hachis oder eine Farce von Geflügelfleisch oder Fisch mit allerhand pikanten Zuthaten, ein Fisch- oder Krebs-Ragout 2c. darauf, bedeckt dasselbe wiederum mit einer dicken Lage Reis und bäckt die Speise eine Viertelstunde im Ofen, bis der mit Butter oder Krebsbutter beträufelte Reis schön gebräunt ist, oder kocht sie eine Stunde im Wasserbad, stürzt sie aus und giebt eine Krebs-Sauce, eine Fricassée-Sauce oder auch nur braune Coulis dazu.

Reis, meringuirter, s. Reis-Speise, meringuirte.

Reis, Milch-, s. Milch-Reis.

Reis, Milch-, auf spanische Art. 1/2 Kilogramm Reis wird gelesen, gewaschen, mit Wasser halb gar gekocht, abgegossen und dann mit Milch, Zucker und Salz vollends weichgekocht, wobei die Körner jedoch ganz bleiben müssen; hierauf breitet man ihn auf eine große, runde, flache Schüssel, glättet die Oberfläche mit dem Löffel und legt ein großes, rundes, mit Butter bestrichenes, in zierlichen Mustern ausgeschnittenes Papierblatt darüber, bestreut dasselbe dick mit gestoßenem Zimmt, der mit ein wenig Zucker vermischt ist, hebt dann das Papier vorsichtig ab und servirt den so mit dem Muster verzierten Reis.

Reis als Minestra, s. Minestra, italienische.

Reis, Muschel-, s. Muscheln mit Reis.

Reis à la Nesselrode. 375 Gramm Zucker werden mit dem Saft von zwei Orangen und einer Flasche Weißwein zu einem dicklichen Syrup geklärt, in welchem man 250 Gramm blanchirten Reis garkocht, den man hierauf in eine cylinderförmige, glatte, mit Wein ausgespülte Form eindrückt, auf Eis erkalten läßt und beim Anrichten auf eine Schüssel stürzt, mit Orangenschnittchen und eingemachten Kirschen verziert und mit einer kalten Orangen-Sauce übergießt.

Reis-Omeletten, s. Eierkuchen mit Reis und Eierkuchen mit Reismehl.

Reis-Pastete, s. Casserole au riz. Man kann die nach dort gemachter Angabe gebackenen Pasteten nach Ausschneiden des Deckels und Aushöhlen der Reismasse nicht blos mit weißen Ragouts, sondern auch mit jedem beliebigen Salmis von Wildgeflügel, Escalopes von Gänseleber, Hasen- und Rehfleisch, Hachis und Blanquetten von Kapaun und Truthahn füllen und je nach der Füllung eine Trüffel-, Champignon-, Madeira- oder Fricassée-Sauce dazu reichen.

Reis-Pastetchen, s. auch Croustaden von Reis. 1/2 Kilogramm gelesener, gewässerter und blanchirter Reis wird in 1 1/4 Liter Wasser mit 200 Gramm Butter und einem halben Löffel Salz ganz langsam weichgedünstet, bis die Körner alles Wasser eingesogen haben und sich leicht zwischen den Fingern zerdrücken lassen, worauf man den Reis eine Weile bei Seite stellt und dann, so lange er noch lauwarm ist, mit einer Holzkeule zu einem dicken, geschmeidigen Teig zerreibt. Von diesem Teig nimmt man jedesmal zwei Eßlöffel voll auf ein Bret und formt mit den in kaltes Wasser getauchten Händen ein 4 Centimeter hohes Pastetchen, dessen äußeren Rand man mit einer zugespitzten, in frisches Wasser getauchten Möhre einkerbt oder sonst nach Belieben verziert, während man mit einem scharfen spitzigen Messer 1 Centimeter vom Rand entfernt oben den zum Deckel bestimmten Einschnitt macht. Sind alle Pastetchen auf diese Art fertig, so überpinselt man sie mit geklärter Butter und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze eine Stunde lang, nimmt den eingeschnittenen Deckel vorsichtig ab, höhlt die Pastetchen bis auf einen dicken Rand aus und füllt sie mit einem Ragout von kleingeschnittener Kalbsmilch, Krebsschwänzen, kleinen Champignons, Spargelspitzen u. dergl., legt die Deckelchen wieder darauf und servirt sie heiß. — Ein leichteres und einfacheres Verfahren zur Bereitung von Pastetchen ist folgendes: Man kocht 375 Gramm gewässerten und blanchirten Reis mit Milch und einer Prise Salz recht dick und steif, läßt ihn erkalten, rührt 100 Gramm Butter mit vier Eiern schaumig, mischt den Reis hinzu, streicht kleine Pastetenformen mit geklärter Butter aus, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, füllt zuerst einen Löffel Reis recht fest hinein, darauf einen Löffel voll Hachis von Schinken, Gänseleber, Wildpret oder Geflügel, oder auch etwas feines Ragout von Kalbsmilch 2c., bedeckt dasselbe fest mit Reis, bäckt die Pastetchen eine gute halbe Stunde bei mittlerer Hitze auf einem Blech und giebt sie warm zu Tisch.

Reis mit Pilzen. Steinpilze, Champignons oder andere gute Pilze werden geputzt, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten, in einem Casserol mit Salz überstreut und so lange bei mäßigem Feuer in ihrem eigenen Saft gedünstet, bis sie denselben beinahe ganz wieder eingesogen haben, worauf man sie mit einem Stück frischer Butter, etwas feingehackter Petersilie und einer Messerspitze weißem Pfeffer noch eine Zeitlang dämpft. Inzwischen quellt man 250 Gramm blanchirten Reis in kräftiger Fleischbrühe ziemlich weich aus, thut eine Schicht von diesem Reis in eine mit Butter ausgestrichene Form, belegt den Reis mit einer dünnen Lage Pilzen und fährt mit diesen abwechselnden Schichten von Reis und Pilzen fort, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Reisschicht wird mit geschlagenem Ei überstrichen, mit Butterstückchen belegt, mit Parmesankäse bestreut und die Speise bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. Man giebt dieses sehr kräftige Gericht zu gekochtem oder gebratenem Rindfleisch, Beefsteaks u. dergl.

Reis mit Pöklingen. Man liest und blanchirt 250 Gramm Reis, kocht ihn in 1 Liter kräftiger Fleischbrühe weich und dick und vermischt ihn mit 90 Gramm Butter, etwas Salz und einigen Eßlöffeln voll gehackter, in Butter geschwitzter Kräuter, als Chalottten, Champignons und Petersilie, etwas Kerbel, Pimpinelle, Estragon, Basilicum und Thymian; hierauf löst man drei große, schöne Speck-Pöklinge aus Haut und Gräten, schneidet sie in ziemlich kleine Stücke und dünstet sie einige Minuten in Butter. Nun bestreicht man eine Schüssel, welche die Ofenhitze verträgt, mit Butter und einem Theil von dem Reis, belegt denselben mit den Pöklingen, schichtet den übrigen Reis bergartig darauf, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei, streut geriebenen Parmesankäse über das Ganze, träufelt zerlassene Butter darauf und bäckt die Speise auf einem Dreifuß bei guter Oberhitze. Man giebt dieses Gericht entweder als Mittelschüssel oder als Fastenspeise, auch eignet es sich zum Abendessen im Winter ganz vortrefflich.

Reis auf polnische Art. Eine große, feingehackte Zwiebel wird in Butter gelb geschwitzt, worauf man 70 Gramm kleingeschnittenen Schinken und 125 Gramm Reis hinzufügt, welch letzteren man zuvor in siedendem Salzwasser beinahe weich gekocht und nach dem Abgießen auf dem Ofen noch eine Weile trocken ausgequellt hat; man verrührt Alles mit einer Gabel eine gute Viertelstunde über gelindem Feuer, würzt das Gericht mit Pfeffer und einem Eßlöffel voll geriebenem Käse und giebt es dann sofort auf.

Reis auf portugiesische Art. 125 Gramm vom besten Reis werden blanchirt und in 3/4 Liter Milch oder Rahm weichgekocht, wobei die Körner jedoch ganz bleiben müssen; während des Kochens thut man etwas Salz und 125 Gramm gestoßenen Zucker hinzu, nimmt den Reis dann vom Feuer, läßt ihn einige Minuten auskühlen, rührt drei in ein wenig Rahm zerquirlte Eier hinein, läßt ihn unter fortgesetztem Umrühren damit nochmals bis ans Kochen kommen, schüttet ihn aus, richtet ihn nach dem Erkalten in einer flachen Schale an und überstreut ihn mit braungerösteten, im Mörser pulverisirten Mandeln.

Reis-Poupeton, s. Poupeton von Reis.

Reis-Pudding, gebackener. 250 Gramm gut gewaschener und blanchirter Reis werden in 1 1/4—1 1/2 Liter Milch mit etwas Salz und ganzem Zimmt, Citronenschale oder Vanille sowie 40 Gramm frischer Butter langsam weichgekocht, worauf man vier bis sechs Eidotter, 100 Gramm Zucker und den Schnee der Eiweiße hinzufügt, die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Semmel ausgesiebte Form füllt,

eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt und den Pudding nach dem Ausstürzen mit Obst-, Wein- oder Punsch-Sauce aufträgt. — Oder man brüht 200 Gramm gelesenen Reis, quellt ihn in 1 Liter Milch mit ein wenig Salz, 70 Gramm Butter und einigen Stückchen kleingeschnittener Vanille gehörig aus, schüttet ihn in eine Schüssel, liest nach dem Erkalten die Vanille heraus, mischt vier bis fünf Eidotter, 90 Gramm Zucker und den Schnee der Eiweiße darunter, füllt ihn in eine gebutterte Form, bäckt ihn beinahe eine Stunde bei mittlerer Hitze, stürzt ihn aus und verziert ihn mit Obst-Gelée. — Sehr hübsch sieht ein auf folgende Art bereiteter Reis-Pudding aus: 250 Gramm sehr guter Reis werden gelesen, gewaschen, gebrüht und vorsichtig in so wenig Milch als möglich bei allmählichem Angießen derselben nach und nach gehörig weichgekocht. Man schüttet den Reis nun in eine Schüssel, vermischt ihn mit drei bis vier zerquirlten Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 125 Gramm gestoßenem Zucker, 70 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz und zwei Eßlöffeln starkem Wein oder einem Löffel feinem Rum, zieht den steifen Schnee der Eiweiße unter die Masse, bestreicht eine kupferne, gut verzinnte Napfkuchenform gut mit Butter, besiebt sie mit gestoßenem Zwieback, füllt die Reismasse hinein und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine reichliche Stunde. Dann stürzt man den Pudding, welcher schön braun aussehen muß, vorsichtig auf eine Schüssel und giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

Reis-Pudding mit Aepfeln, s. Reis-Speise mit Aepfeln.

Reis-Pudding, gekochter. 250 Gramm gewaschener und blanchirter Reis werden in 1 Liter Milch mit 100 Gramm frischer Butter und etwas Salz langsam recht steif und dick ausgequellt, zum Erkalten ausgeschüttet, mit sechs bis acht Eidottern, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 70 Gramm würfliggeschnittenem Citronat, 100 Gramm Zucker, nach Belieben auch 125 Gramm gereinigten Corinthen oder Sultanrosinen und zuletzt dem festen Schnee der Eiweiße vermischt, worauf man die Masse in eine gebutterte Form füllt, ziemlich 1½ Stunden im Wasserbad kocht und den ausgestürzten Pudding mit einer Obst-, Vanillen- oder Wein-Sauce servirt.

Reis-Pudding, gekochter, mit Chocolade. Man kocht 250 Gramm gewaschenen und gebrühten Reis in 1¼ Liter siedender Milch mit einer Prise Salz weich und läßt ihn in einer Schüssel auskühlen; dann rührt man 125 Gramm Butter mit zehn bis zwölf Eidottern zu Schaum, mischt nach und nach 90 Gramm Zucker, einen Löffel Vanillezucker, 100 Gramm geriebene Chocolade, den erkalteten Reis sowie zuletzt den festen Schnee der Eiweiße hinzu, kocht den Pudding in einer butterbestrichenen Form eine Stunde lang und giebt ihn mit Chocoladen-Sauce zu Tisch.

Reis-Pudding, gekochter, auf englische Art. Nachdem man 1 Liter Milch mit geriebener Cokosnuß, gestoßenen Mandeln, Vanille oder Orangenschale langsam zum Kochen gebracht, thut man 200 Gramm gewaschenen und blanchirten Reis nebst 70 Gramm Zucker hinein, quellt ihn weich und dick aus, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit 70 Gramm frischer Butter, sechs zerquirlten Eiern, etwas Salz und zwei Löffeln Brandy, rührt Alles gut durch einander, bindet ihn entweder in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Tuch oder thut ihn in eine gebutterte Form und läßt ihn 1—1½ Stunde in siedendem Wasser kochen, um ihn mit gedämpftem Obst oder Frucht-Sauce aufzugeben.

Reis-Pudding, gekochter, mit Kirschen. 250 Gramm Reis werden gewaschen, gebrüht, in reichlichem Wasser mit etwas frischer Butter und Salz aufgequellt und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet; währenddem dämpft man auch 2 Liter saure Kirschen weich, reibt sie durch einen Durchschlag, kocht das Mus mit 180 Gramm Zucker dick ein, läßt es ebenfalls auskühlen, vermischt es mit dem Reis, fügt sieben Eidotter, einige Löffel geriebene Semmel und den Schnee der Eiweiße hinzu, kocht den Pudding in einer gebutterten Form 1½ Stunden und servirt ihn ohne Sauce oder mit einer Kirsch-Sauce.

Reis-Pudding, gekochter, mit Makronen. In 1 Liter Milch kocht man 250 Gramm blanchirten Reis mit einer Prise Salz, etwas ganzem Zimmt und Citronenschale langsam weich, ohne daß die Körner zerfallen dürfen, läßt ihn dann auskühlen und liest Zimmt und Citronenschale heraus; hierauf rührt man 125 Gramm Butter schaumig, thut nach und nach acht Eidotter, 125 Gramm gestoßenen Zucker, den Reis und zuletzt den festen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse schichtweise mit dazwischen gelegten bitteren Makronen, wozu man etwa 180—200 Gramm derselben bedarf, in eine gut ausgestrichene Form, läßt den Pudding 2½ Stunden im Wasserbad kochen und reicht eine Chaudeau-Sauce dazu.

Reis-Pudding, gekochter, mit Rosinen. Nachdem man 250 Gramm gebrühten Reis in 1 Liter Milch mit Salz, Zimmt und Citronenschale dick ausgequellt hat, läßt man ihn erkalten, beseitigt Zimmt und Citronenschale, rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt sechs bis acht Eidotter, 40 Gramm geschälte, feingeriebene Mandeln, 125 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, den Reis, 125 Gramm gereinigte Sultanrosinen und den Schnee der Eiweiße nach und nach hinzu, kocht den Pudding 2—2½ Stunden in einer gebutterten Form und giebt eine Punsch-, Rum- oder Wein-Sauce dazu.

Reis-Pudding, kalter, mit Citronen. 375 Gramm vom besten Reis werden gewaschen, blanchirt und in Wasser mit einer Prise Salz weich und dick gekocht, so daß die Körner noch völlig ganz bleiben; mittlerweile schält man von zwei schönen Citronen die Schale dick ab, siedet sie in Wasser weich, schneidet sie in dünne Streifen und kocht sie unter öfterem Umrühren in geklärtem Zucker, bis sie denselben aufgenommen haben und candirt sind, worauf man sie auf einem Sieb abtropfen läßt. Die Schale von einer dritten Citrone wird auf 375 Gramm Zucker abgerieben, der Saft von vier Citronen darauf gepreßt und der Zucker in ½ Liter Wein klar gekocht; dann rührt man den noch heißen Reis und die candirte Citronenschale mit dem Syrup durch, füllt den Reis in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stellt ihn 8—12 Stunden kalt, stürzt ihn auf eine Schüssel, verziert ihn mit eingemachten Früchten und giebt kalte Wein-Sauce dazu.

Reis-Pudding, kalter, mit Makronen. 150 Gramm blanchirter Reis werden in ¾ Liter Milch oder Rahm mit einer Messerspitze Salz ausgequellt; nachdem der Reis ausgekühlt ist, mischt man ein Weinglas voll feinen Rum oder Maraschino, 36 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine, 70—80 Gramm gestoßenen Zucker und den steifen Schaum von ¾ Liter süßem Rahm darunter, füllt ihn mit schichtweise hineingedrückten 375 Gramm halb süßen, halb bitteren Makronen in eine Form, stellt dieselbe über Nacht in kaltes Wasser oder auf Eis, taucht sie vor dem Anrichten einen Moment in warmes Wasser, stürzt den Pudding aus und giebt kalte Wein-, Obst- oder Vanillen-Sauce dazu.

Reis-Pudding, kalter, à la Palermo. 250 Gramm auserlesener Reis werden gewaschen, blanchirt und mit einer Flasche Weißwein, dem Saft von drei bis vier Orangen und 125 Gramm Zucker langsam weichgedünstet; dann schüttet man ihn in eine Schüssel, seiht 36 Gramm aufgelöste Hausenblase hinzu und verrührt Beides behutsam, bis der Reis zu stocken beginnt. Mittlerweile schneidet man einige eingemachte Ananasscheiben in kleine Würfel, kocht 200 Gramm Sultanrosinen in dünnem Zucker-Syrup weich, läßt sie nebst 200 Gramm eingemachten Kirschen auf einem Sieb abtropfen und rührt die Früchte nebst 125 Gramm aufgelöster und verdünnter Aprikosenmarmelade und dem festen Schaum von 1 Liter süßem Rahm unter die Reismasse, die man in eine in Eis eingegrabene Puddingform füllt und über Nacht starr werden läßt. Nachdem man dann die Form in heißes Wasser getaucht, stürzt man den Pudding auf eine flache Schale, garnirt ihn ringsherum mit eingemachten Aprikosenhälften und schichtet in die Mitte bergartig entweder ein Orangen-Gefrorenes oder beliebig gewürzten und versüßten festen Rahmschaum auf, so daß diese außerordentlich feine Speise zugleich einen ganz verlockenden Anblick darbietet.

Reis-Pudding, kalter, auf schwedische Art. Man wäscht und blanchirt 250 Gramm Reis, kocht denselben in 1 Liter Rahm mit einer halben, eingekerbten oder zerschnittenen Schote Vanille und 200 Gramm Zucker sowie einer Prise Salz langsam weich, vermischt ihn nach dem Herauslesen der Vanille mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase und rührt die Masse bis zum Erkalten. Dann zieht man den festgeschlagenen Schaum von ¾—1 Liter süßem Rahm darunter und füllt die Reismasse in abwechselnden Schichten mit dazwischengelegten, geschälten, in Viertel zertheilten und in Zucker und Weißwein gedünsteten Reinetten in eine Form, gräbt dieselbe in kleingeschlagenes Eis und verziert den Pudding nach dem Ausstürzen mit einem in der Mitte aufgethürmten Berg von Rahmschaum, der mit Aprikosen-Marmelade vermischt ist.

Reis-Pudding, kalter, à la Trautmannsdorf. Nachdem man 250 Gramm blanchirten Reis in 1 Liter Rahm mit 250 Gramm Zucker, einer Prise Salz und einer Schote Vanille weichgekocht und nach Beseitigung der Vanille mit 36 Gramm aufgelöster Hausenblase verrührt hat, mengt man den festen Schaum von 1 Liter fettem süßem Rahm und eine Obertasse voll Maraschino darunter, füllt die Masse in eine Puddingform, gräbt sie in Eis ein, stürzt den Pudding nach völligem Erstarren auf ein Schüssel und reicht kalte Himbeer- oder Erdbeer-Sauce dazu.

Reis-Pudding, pikanter, auf englische Art. Man kocht 250 Gramm gebrühten Reis in 1¼ Liter Milch weich, wobei er ganzkörnig bleiben muß, schüttet ihn in eine Schüssel, mischt eine Prise Salz, einen Theelöffel voll weißen gestoßenen Pfeffer, einen Theelöffel Senfmehl, drei Eßlöffel geriebenen Parmesankäse und 3—4 zerquirlte Eier hinzu und bäckt den Pudding in einer gutgebutterten Form eine Stunde. — Oder man vermengt den in Milch ausgequellten, ausgekühlten Reis mit einem Theelöffel Salz, ebensoviel weißem Pfeffer, zwei feingehackten, in Butter weichgeschwitzten Zwiebeln, einem Eßlöffel gehackter Petersilie und vier zerquirlten Eiern und bäckt den Pudding in einer gebutterten Form.

Reis, Punsch-, s. Punsch-Reis.

Reis, Radetzky-. 250 Gramm gewaschener und gebrühter Reis werden in Wasser mit einer Prise Salz weichgekocht; indessen läßt man 125 Gramm gestoßenen Zucker in 16 Gramm Butter gelb werden, kocht ihn mit einigen Löffeln heißem Wasser, dem Saft von einer Orange und dem von einer Citrone auf, mengt den Reis hinzu, läßt ihn noch eine Weile damit durchdünsten, nimmt ihn vom Feuer und

zieht 2—3 Eßlöffel feinen Rum darunter. Nun schichtet man ihn bergartig mit dazwischengestrichenen Lagen von Aprikosenmarmelade auf eine gebutterte Schüssel, streicht den steifen, mit Vanillezucker gewürzten Schnee von drei Eiweißen darüber, besiebt ihn mit Zucker und feingehackten Mandeln und bäckt die Speise bei gelinder Hitze langsam gelb.

Reis-Rand. Die Schüsselränder oder Einfassungen von Reis sind sehr gebräuchlich, namentlich zu Gerichten wie Fricassées, feinen Ragouts, Wild- oder Geflügel-Purée, gedämpftem Fisch, Hummer- und Krebsgerichten u. dergl., doch kann man sie auch, natürlich in etwas verschiedenartiger Bereitung, um süße Speisen, vor Allem gedämpftes Obst, gefüllte Aepfel, Aprikosen-Compot u. s. w., geben. Am leichtesten stellt sich ein Reis-Rand her, wenn man eine zu der bestimmten Schüssel genau passende Ringform hierzu hat, in die man den weichgekochten Reis drücken kann; in Ermangelung einer solchen muß man ihn mit Hülfe von zwei Löffeln formen, was um Vieles schwieriger ist. Ist der Rand zu einem Fleisch- oder Fischgericht bestimmt, so brüht man 375 Gramm bis 1/2 Kilogramm Reis (je nach der Größe der Schüssel) und kocht ihn in 1—1 1/2 Liter Fleischbrühe oder Wasser mit Salz, frischer Butter und einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel langsam weich, so daß die Körner ganz bleiben, sich jedoch leicht zwischen den Fingern zerdrücken lassen; auch kann man ihn zuletzt mit etwas weißem Pfeffer und ein wenig geriebenem Parmesankäse würzen. Hat man nun eine Randform, so bestreicht man dieselbe mit geklärter Butter und drückt ringsherum den Reis fest hinein, läßt ihn darin erkalten und stürzt ihn auf die dazu bestimmte Schüssel, oder man bildet den Rand in Ermangelung der Form recht gleichmäßig mit zwei in kaltes Wasser getauchten Löffeln, kerbt ihn mit einer eckig zugeschnittenen Möhre außen herum ein, bestreicht ihn mit einer Mischung von zerlassener Butter und drei Eidottern, streut geriebenen Parmesankäse darüber und bäckt ihn auf einem Topf mit siedendem Wasser (auf einem Dreifuß würde die Schüssel zerspringen) oder einem eingeschobenen Backblech bei guter Oberhitze dunkelgelb; besonders schön wird die Farbe, wenn man etwas Krebsbutter vor dem Backen auf den Rand träufelt. Ist er fertig gebacken, so richtet man in der leeren Mitte der Schüssel das Fricassée, oder was es immer sei, an. Soll Obst in die Mitte kommen, so kocht man den Reis in Milch, mit frischer Butter, Zucker und Salz, nach Belieben auch etwas Citronenschale oder ganzem Zimmt, nimmt letzteren dann heraus, vermischt den Reis mit drei bis vier zerquirlten Eiern, etwas Vanille-Essenz oder abgeriebener Citronenschale und verfährt ganz nach obiger Beschreibung bei dem Backen des Randes, überstreicht ihn aber nur mit zerlassener Butter und Ei, bestreut ihn nach dem Backen mit feingestoßenem Zucker und glasirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

Reis mit Rosinen, s. Reis-Brei mit Rosinen.

Reis, russischer. 250 Gramm Reis werden gelesen, nochmals gewaschen und in siedendem Wasser mit einer Messerspitze Salz halbweich gekocht; hierauf läßt man ihn auf einem Sieb ablaufen, spült ihn mit kaltem Wasser ab und kocht ihn in einer halben Flasche Moselwein mit 375 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, und dem Saft der Citrone vollends weich, vermischt ihn nach dem Abkühlen mit einem Weinglas Rum oder Maraschino, spült eine Form mit Wein aus, legt eine dicke Schicht Reis, dann eine Lage dünner, ausgekernter, in reichlichem Zucker umgewendeter Citronenscheiben hinein und fährt so fort, bis die Form ganz voll ist, indem man sie öfters aufstößt, damit der Reis fest übereinanderkommt. Man stellt die Form über Nacht auf Eis, stürzt sie vor dem Anrichten auf eine Schüssel und verziert den Reis mit eingemachten Früchten oder in Zucker gesottenen Citronenscheiben.

Reis mit Schinken. Man wäscht und brüht 250 Gramm Reis, kocht ihn in Wasser mit 125 Gramm frischer Butter und einer Prise Salz körnig und weich, vermischt ihn mit 125 Gramm geriebenem Parmesankäse, streicht eine Schicht von dem Reis auf eine gebutterte Schüssel, überstreut ihn mit gehacktem gekochten Schinken, den man, falls er scharf gesalzen sein sollte, mit einigen Löffeln voll in Milch zerquirlten Eidottern übergießt, schichtet zuletzt den übrigen Reis kuppelförmig auf, bestreicht die ganze Außenfläche mit geschlagenem Ei, streut geriebenen Käse darüber und bäckt den Reis bei mäßiger Hitze gelb.

Reis-Schleim, als Getränk für Kranke. Ungefähr 100—125 Gramm guter Reis werden gelesen, gewaschen, flüchtig gebrüht und hierauf mit 3/4—1 Liter Wasser langsam etwa 1 1/2 bis 2 Stunden gekocht, worauf man die schleimige Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Tuch seiht, mit einer Prise Salz, dem Saft einer Citrone und dem nöthigen Zucker, oder, falls der Arzt es gestattet, mit einem Glase Wein und Zucker vermischt. — Oder man dünstet zwei gehäufte Eßlöffel gewässerten Reis in 3/4 Liter Milch ganz langsam so weich, daß der Reis sich durch ein Sieb reiben läßt, thut den durchgestrichenen Reis sammt der Milch, einer Messerspitze Salz, etwas Zucker und einem Stück Zimmt oder Citronenschale in ein sauberes Gefäß, kocht Alles nochmals durch, legirt die Milch mit zwei Eidottern und mischt etwas Wein oder einen Eßlöffel Rum hinzu. — Noch anders ist folgendes Verfahren: In 1/2 Liter kochendes Wasser oder siedende Milch rührt man einen Eßlöffel voll Reismehl ein, kocht dasselbe mit etwas Citronenschale oder Zimmt

unter fortdauerndem Umrühren 10 Minuten lang, versüßt das Getränk mit Zucker und mischt etwas Portwein bei.

Reis-Schleim als Suppe. 125 Gramm Reis werden gewaschen, mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht, abgegossen und mit 1 Liter Fleischbrühe nebst einem Stückchen frischer Butter gänzlich weichgekocht; dann streicht man den Reis durch ein Haarsieb, gießt noch 1—1 1/2 Liter Fleischbrühe zu, kocht ihn unter häufigem Umrühren auf, legirt ihn mit zwei Eidottern und richtet die Suppe über beliebigen Suppenklößchen an.

Reis-Schmarrn. 100—125 Gramm blanchirter Reis werden in Milch mit einer Prise Salz ausgequellt, nach dem Auskühlen mit drei Eidottern, Zucker und 90 Gramm Sultanrosinen nebst dem Schnee der Eiweiße verrührt, etwa 2 Centimeter hoch in eine flache Pfanne mit heißgemachter Butter geschüttet, in den gut geheizten Ofen gestellt und mit einer Schaufel umgedreht, sobald die Masse unten fest und hellbraun geworden ist. Man zerreißt den Schmarrn einige Minuten später mit zwei Gabeln zu großen Brocken, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und giebt ihn zu geschmortem Obst. — Oder man vermischt den ausgequellten Reis mit Eidottern, Krebsbutter und kleingeschnittenen Krebsschwänzen und bäckt ihn in Krebsbutter.

Reis-Schneebälle, s. auch Orangen-Schneebälle. Nachdem man 250 Gramm Reis gewaschen und blanchirt, kocht man denselben in Milch mit Zimmt oder Vanille, sowie einer Prise Salz mäßig weich und läßt ihn auskühlen; inzwischen schält man sechs schöne Borsdorfer Aepfel von ganz gleicher Größe, bohrt behutsam die Kerngehäuse aus und füllt die Höhlung mit einem kleinen Stückchen frischer Butter, etwas Zucker, Zimmt und feingehackter Citronenschale aus. Hierauf nimmt man sechs ziemlich kleine Puddingtücher, bestreicht sie mit Butter, überstreut sie mit Mehl, breitet auf jedes Tuch eine 1 1/2 Centimeter dicke Schicht Reis, legt einen der Aepfel darauf, bindet das Tuch darüber zu, so daß der Reis rings den Apfel bedeckt, kocht die Schneebälle eine Stunde in einem Gefäß mit siedendem Wasser, stürzt sie dann auf eine Schüssel und reicht eine Wein-Sauce dazu.

Reis-Soufflé, s. Reis-Auflauf.

Reis auf spanische Art. Man liest und wäscht 250 Gramm Reis, kocht ihn hierauf in reichlichem siedenden Salzwasser oder auch in Fleischbrühe, gießt ihn ab, läßt ihn ablaufen, in einem Casserol auf dem warmen Herd trocken werden und schwitzt ihn mit etwas frischer Butter gelblich, fügt zwei reife, gekochte und durchgestrichene Liebesäpfel oder zwei Löffel Liebesapfel-Marmelade, etwas Pfeffer und einen Löffel geriebenen Käse hinzu, vermischt Alles mit zwei langzinkigen Gabeln und giebt das Gericht mit Schinken, Wurst oder geräuchertem Fisch auf.

Reis-Speise mit Aepfeln. 200—250 Gramm gewässerten und blanchirten Reis kocht man in 1 Liter Milch mit einer Prise Salz und etwas Zimmt oder Vanille weich und dick, schüttet ihn aus und läßt ihn erkalten. Schon zuvor hat man 12—15 Borsdorfer Aepfel oder 8—10 Reinetten geschält, in dünne Scheibchen geschnitten, mit Zucker, Zimmt, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 1—2 Löffeln feinem Rum vermischt und mindestens eine Stunde zugedeckt hingestellt; diese Aepfel schüttet man auf den Boden einer mit Butter bestrichenen Form und breitet sie gleichmäßig aus, worauf man 125 Gramm Butter schaumig rührt, sechs Eidotter, 70 Gramm Zucker, ein wenig Zimmt, gehackte Citronenschale, den Reis und zuletzt den Schnee der Eiweiße hinzumischt, die Masse über die Aepfel schüttet, Zucker und feingehackte Mandeln sowie kleine Butterstückchen oben darauf streut und die Speise eine Stunde bei mittelmäßiger Hitze bäckt.

Reis-Speise mit Ananas, auf amerikanische Art. 200—250 Gramm gewässerten und blanchirten Reis dünstet man in Milch mit einer Prise Salz weich; wenn er genügend ausgequollen ist, rührt man ein Stückchen frische Butter, zwei Löffel Zucker und zwei bis drei Eier hinzu; unterdessen hat man eine kleine Ananas geschält, in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten und in dünnem geklärten Zucker-Syrup weichgekocht. Man läßt die Ananasstückchen auf einem Sieb ablaufen, mischt sie unter den Reis, füllt denselben in eine gebutterte, mit Weißbrod ausgesiebte Form und bäckt ihn etwa drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. Die dazu bestimmte Sauce bereitet man auf folgende Art: Drei bis vier große, säuerliche Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten und vom Kernhaus befreit, in 1/2 Liter dünnem Zucker-Syrup weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit dem Syrup, in dem die Ananas gekocht worden war, vermischt, worauf man die Sauce geléeartig eindickt und beim Anrichten über die aus der Form gestürzte Reisspeise gießt.

Reis-Speise mit Baisers. 250 Gramm Reis werden gewaschen, gebrüht und mit 1 1/4 Liter Rahm, etwas Salz und einem Stück Vanille weichgedünstet; hierauf rührt man fünf bis sechs Eidotter mit 125 Gramm Zucker zu dickem Schaum, mischt ihn unter den Reis, richtet denselben auf einer runden, vertieften Schüssel an und läßt ihn in einem mäßig warmen Ofen noch eine Viertelstunde gut durchdämpfen, aber nicht backen, bestreut die Speise beim Aufgeben mit Vanillezucker, garnirt sie mit Baisers und reicht Himbeer-Sauce dazu.

Reis-Speise mit Marmelade. Man liest und wäscht 250 Gramm Reis, brüht ihn mehr-

mals mit siedendem Wasser und kocht ihn mit 1 1/2 Liter Milch, etwas Salz und kleingeschnittener Vanille sehr weich, streicht ihn durch ein Sieb, läßt ihn kalt werden, rührt 160 Gramm Butter mit zehn Eidottern und 200 Gramm Zucker zu Schaum, mischt den Reis hinzu, zieht den festen Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse schichtweise mit dazwischengestrichener Obst-Marmelade in eine gebutterte Form, bäckt die Speise eine Stunde bei gelinder Hitze und giebt sie, nur mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Reis-Speise, meringuirte. 250 Gramm gewaschener und blanchirter Reis werden in 1 1/4 Liter Milch oder Rahm mit einer Prise Salz, etwas Zucker und Vanille oder Citronenschale ausgequellt und, nachdem man die Vanille und Citronenschale herausgelesen, mit vier zerquirlten Eidottern vermischt. Man breitet den Reis auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, belegt ihn nach Belieben noch mit weichgedünsteten und durch ein Sieb gestrichenen Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen oder Aepfeln, streicht die mit etwas Zucker zu festem Schnee geschlagenen Eiweiße oben darüber und bäckt die Speise in einem mäßig heißen Ofen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Auch ohne Beigabe von Obst ist dies ein angenehmes Gericht, wenn man den Eiweißschnee mit Citronenzucker und Citronensaft würzt; ebenso kann man den Reis in einer Form backen, auf die Schüssel stürzen und nun erst mit dem Schnee überziehen, nochmals überbacken und mit Obst- oder Wein-Sauce zu Tisch geben.

Reis-Speise mit Pfirsichen. Nachdem man 250 Gramm Reis wie gewöhnlich gewaschen und blanchirt hat, dämpft man ihn in Milch oder Rahm mit einer Prise Salz und etwas Citronenschale oder ganzem Zimmt weich, mischt ein Stück frische Butter, etwas Zucker und drei bis vier Eier darunter, streicht eine glatte Form mit Butter aus, besiebt sie mit Semmel oder Zwieback, legt eine fingerdicke Schicht Reis hinein, darauf eine Lage frischer, recht reifer Pfirsichen, die man in Hälften oder Viertel geschnitten, vom Kern befreit und dick mit Zucker bestreut hat, und fährt mit dem Einlegen solcher abwechselnder Schichten von Reis und Pfirsichen fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Die oberste Reisschicht bestreut man mit Zucker, legt einige Butterstückchen darauf und bäckt die Speise fast drei Viertelstunden bei gelinder Hitze; man giebt sie ohne Sauce oder mit einer Wein- oder Maraschino-Sauce auf. Auch mit Aprikosen anstatt der Pfirsichen läßt sich diese Reisspeise vorzüglich wohlschmeckend bereiten.

Reis-Speise mit Quitten. Acht schöne Quitten schält man, schneidet sie in Stücke und dämpft sie mit einem Glase Weißwein, 70 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone weich; inzwischen wäscht und brüht man 250 Gramm Reis, worauf man ihn in Wasser mit ein wenig Salz ausquellt, so daß die Körner weich werden, aber ganz bleiben. Aus einem Ei, etwas kaltem Wasser, einigen Löffeln Mehl und einer Messerspitze Salz macht man einen festen Nudelteig, treibt ihn nicht zu dünn aus, belegt ihn mit einigen dünnen Butterscheibchen, faltet ihn zusammen, rollt ihn wieder auf und wiederholt das Zusammenlegen und Aufrollen noch zwei- bis dreimal. Nun rührt man 200 Gramm Butter schaumig, thut sechs Eidotter, 180 Gramm Zucker, den ausgekühlten Reis und den Schnee der Eiweiße nach und nach hinzu, streicht eine Form mit Butter aus, theilt den Mehlteig in zwei Hälften, die man in runde Kuchen von der Größe der Form auftreibt, legt einen dieser Kuchen unten in die Form, abwechselnde Schichten von der Reismasse und dem Quitten-Compot darauf, bis Beides verbraucht ist, deckt den zweiten Teigkuchen darüber, überstreicht ihn mit geschlagenem Ei und bäckt die Speise bei mäßiger Hitze eine gute Stunde, um sie dann sofort, behutsam auf eine Schüssel gestürzt und mit Zucker bestreut, aufzugeben.

Reis-Speise, kalte, à la Jackson. Nachdem man 300 Gramm vom besten Reis einige Stunden in mehrmals gewechseltem kalten Wasser geweicht und tüchtig abgequirlt hat, wird er blanchirt, mit frischem Wasser abgespült und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet; man quellt ihn dann in 1/4 Liter Wein und ebensoviel Wasser, worin man 375 Gramm Zucker mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer großen Citrone aufgelöst hat, langsam weich und körnig aus und läßt ihn in einer Schüssel auskühlen. Von 1/4 Liter Wein, vier Eiern, 125 Gramm Zucker und dem Saft einer Citrone nebst einer Messerspitze Kartoffelmehl wird über dem Feuer oder in einem Gefäß mit kochendem Wasser ein dickschaumiges Chaudeau geschlagen, mit 16 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine vermischt und bei Seite gestellt; dann spült man eine passende Form von verzinntem Kupfer mit Wasser aus, gräbt sie in kleingeschlagenes Eis ein, füllt zuerst eine Schicht von dem ausgekühlten Reis, dann eine solche von ausgekernten, stark gezuckerten Apfelsinenscheiben hinein, gießt einen Theil von dem Chaudeau darüber und fährt mit dem Einlegen dieser abwechselnden Schichten fort, bis die Form ganz voll ist, läßt dieselbe über Nacht im Eis stehen, stürzt sie am nächsten Tage kurz vor dem Anrichten aus und verziert diese sehr angenehm schmeckende Speise mit frischen oder candirten Apfelsinenscheiben.

Reis-Speise, kalte, à la Princesse. 200 Gramm gewässerter und gebrühter Reis werden in Milch mit einer Prise Salz, etwas Zucker und kleingeschnittener Vanille langsam weichgekocht, nach dem Auskühlen und Beseitigen der Vanillestückchen in eine Glas- oder Porzellan-Schale angerichtet, indem man dünne Scheibchen von eingemachter Ananas sowie mit Vanille

zucker gewürzten Rahmschaum dazwischenlegt, zuletzt einen Berg von Rahmschaum darauf häuft und die Speise einige Stunden auf Eis stellt.

Reis-Strudel. Man bereitet einen Strudelteig aus 1/2 Liter feinem Mehl, einem Stückchen Butter, einer Messerspitze Salz, einem Ei und einer halben Tasse lauwarmem Wasser, wirkt ihn ordentlich durch, läßt ihn eine Stunde unter einer erwärmten Schüssel ruhen, treibt ihn auf und zieht ihn auf einem mit Mehl bestäubten Tischtuch nach allen Seiten hin möglichst dünn aus; inzwischen hat man 70 Gramm blanchirten Reis in Milch oder Rahm weichgekocht, mit 30 Gramm frischer Butter, einem Ei, Zucker, Zimmt, ein wenig Salz und zwei bis drei Eßlöffeln gereinigter Sultanrosinen oder verdünnter Aprikosenmarmelade verrührt, bestreicht den Strudelteig mit geklärter Butter, dann fingerdick mit der Reismasse, rollt und dreht ihn zusammen, legt ihn in ein gebuttertes Casserol, gießt während des Backens etwas heiße Milch oder Rahm zu, läßt den Strudel schön hellbraun backen und giebt ihn ausgestürzt mit Zucker und Zimmt bestreut nebst einer Obst- oder Milch-Sauce zu Tisch.

Reis-Strudel, kleine. Aus 30 Gramm schaumig gerührter Butter, sechs Eiern, etwas Salz und dem nöthigen Mehl stellt man einen festen Teig her, aus dem dünne, tellergroße Platten aufgetrieben werden; inzwischen hat man 200 Gramm blanchirten Reis mit 1 Liter Rahm, etwas Salz und Zucker ausgequellt, mit 100 Gramm schaumig gerührter Butter und sechs Eidottern vermengt und die abgeriebene Schale von einer Citrone nebst dem Schnee der Eiweiße hinzugefügt. Mit dieser Masse bestreicht man die Teigplatten, rollt sie wie Omeletten zusammen, legt sie in ein gebuttertes Casserol oder eine Blechform, gießt etwa 1/4 Liter kochenden Rahm darüber und bäckt die Strudel bei mäßiger Hitze hellbraun.

Reis-Suppe. Zu einer Suppe für 4—6 Personen nimmt man 70—90 Gramm guten Reis, liest, wäscht und blanchirt denselben, läßt ihn abtropfen, quellt ihn in 1/2 Liter Fleischbrühe mit einem Stückchen frischer Butter langsam aus, so daß die Körner weich werden, aber ganz bleiben, und legt ihn dann in die Terrine, um die klare braune Bouillon darüber aufzugeben; man kann die Suppe nach Belieben noch mit weichgekochtem, zerschnittenem Spargel, Blumenkohl, Morcheln und würfliggeschnittener gekochter Kalbsmilch oder dem Fleisch von gekochten Tauben, gekochtem Huhn, Kalbsgehirn u. dergl. verfeinern; ebenso legt man gekochten Reis in Krebs-Suppen, Gemüse- und Geflügel-Purée-Suppen ein.

Reis-Suppe auf amerikanische Art. Man schneidet eine halbe Zwiebel in Scheiben, schwitzt dieselben in heißer Butter und fügt acht bis zehn geschälte, in Stücke geschnittene reife Tomaten (Liebesäpfel) oder einige Löffel Tomatenmarmelade sowie etwas geschnittenes Wurzelwerk hinzu, läßt Alles über gelindem Feuer eine halbe Stunde dünsten, gießt 1/4 Liter kräftige Fleischbrühe zu, dämpft die Vegetabilien noch eine halbe Stunde damit und streicht dann Alles durch ein Sieb, verkocht das Purée in 2 Liter guter Bouillon und richtet die Suppe über 125 Gramm blanchirtem und in Wasser oder Fleischbrühe ausgequelltem Reis an.

Reis-Suppe mit ausgestochenem Reis. Man quellt 250 Gramm blanchirten Reis in 1/2 Liter Wasser mit etwas Salz sehr langsam recht dick aus, verrührt ihn dann über dem Feuer mit 125 Gramm frischer Butter, drei Eiern und einer Messerspitze Muskatblüthe, bis die Masse ziemlich fest geworden, drückt ihn in eine mit etwas Butter ausgepinselte Form oder Schüssel, läßt ihn eine Weile darin warm stehen und stürzt ihn beim Anrichten auf einen Teller, um ihn zu klarer brauner Bouillon zu reichen, wobei Jeder seine Portion mit dem Löffel davon absticht.

Reis-Suppe auf dänische Art. 125 Gramm Reis werden gelesen, gebrüht und in 1 1/2 Liter kochendem Wasser mit einer Messerspitze Salz dicklich gekocht; sobald der Reis aufzuquellen beginnt, thut man die Schale von einer halben Citrone und 70—80 Gramm gereinigte Rosinen hinzu und quirlt die Suppe vor dem Anrichten mit drei Eidottern, etwas Weißwein, dem Saft von einer Citrone und dem nöthigen Zucker ab.

Reis-Suppe, durchgestrichene. 125 Gramm guter Reis werden gelesen, gewaschen, blanchirt und abgegossen, worauf man 1 1/2 Liter kräftige Fleischbrühe zugießt, den Reis langsam sehr weich darin kocht, durch ein Haarsieb streicht, nochmals aufkocht und mit drei Eidottern und etwas Rahm abquirlt; man würzt die Suppe mit Salz und nach Geschmack mit ein wenig Muskatnuß. — Noch vorzüglicher ist diese Suppe auf folgende Art: 125 Gramm gutgewaschener und gebrühter Reis werden in 2 Liter kräftiger Kalbs- oder Hühnerbrühe weichgekocht; dann seiht man die Brühe ab und thut sie nebst der Hälfte von dem ausgequellten Reis in den Topf zurück, streicht die andere Hälfte Reis durch ein Haarsieb, thut es zu der Suppe und läßt dieselbe unter langsamem Umrühren aufkochen, um sie mit drei in Rahm zerquirlten Eidottern abzuquirlen, wieder heiß werden zu lassen und aufzugeben.

Reis-Suppe auf französische Art oder Crême de riz veloutée. Zunächst stellt man hierzu einen dicken, sehr kräftigen Reisschleim her, indem man 1/2 Kilogramm gelesenen, mehrmals gewaschenen Reis mit 3 Liter Kalbsbrühe und einem alten Huhn oder mehreren alten Tauben zusetzt und ganz langsam 1 1/2—2 Stunden kochen läßt, worauf man

das Fett von der Suppe schöpft und dieselbe durch ein Haarsieb streicht, wenn nöthig mit etwas Fleischbrühe verdünnt, salzt, mit 1/4 Liter fettem süßem Rahm abquirlt und über einer Anzahl kleiner Klößchen aus Geflügel-Farce anrichtet.

Reis-Suppe auf italienische Art. Zwei Zwiebeln werden in kleine Würfel geschnitten und in 100 Gramm Butter oder Fett 10 Minuten lang geschwitzt; dann fügt man 250—300 Gramm blanchirten und sorgsam abgetrockneten Reis, etwas Salz, Pfeffer und eine Prise gestoßenen Piment hinzu, verrührt Alles 4—5 Minuten über gelindem Feuer, gießt 1 1/2 Liter Wasser zu, läßt den Reis darin ausquellen, ohne daß er weich wird, thut ihn in die Suppenterrine, übergießt ihn mit kochend heißer Fleischbrühe und reicht geriebenen Parmesankäse zu der Suppe. — Oder man dünstet etwa 125 Gramm gebrühten Reis mit 70 Gramm frischer Butter, 1/4 Liter Fleischbrühe, etwas Salz und Pfeffer allmählich weich, schneidet zwei Rüben in kleine Stücke, bäckt oder brät dieselben in heißem Fett hellbraun, läßt das Fett davon ablaufen und dämpft sie in Fleischbrühe weich, thut sie dann zu dem Reis, schüttet Fleischbrühe darüber und giebt geriebenen Parmesankäse dazu.

Reis-Suppe mit Mandelmilch. Man wässert und blanchirt 250 Gramm Reis und kocht denselben ganz langsam in 1 1/2 Liter Milch mit einer Prise Salz und etwas Zucker weich und körnig; unterdessen schält man 200 Gramm süße und 10—12 Stück bittere Mandeln und stößt sie in einem Marmormörser sehr fein, wobei man nach und nach 1/2 Liter Milch zugießt, schüttet sie hierauf in 1 Liter kochende Milch, läßt sie eine Weile auf dem Feuer ziehen, ohne daß sie kocht, seiht die Mandelmilch durch ein Tuch, versüßt sie und giebt sie über dem Reis auf.

Reis-Suppe mit Reis-Pudding. 250 Gramm gelesener und gebrühter Reis werden in 1/2 Liter Wasser mit 125 Gramm Butter und einer Prise Salz langsam dick ausgequellt und zum Erkalten ausgeschüttet; später rührt man acht Eidotter, zwei Löffel geriebenes Mundbrod, 250 Gramm kleingeschnittenen, in Salzwasser weichgekochten Spargel oder Blumenkohl, einige abgekochte, in Würfel geschnittene Kalbsmilche, eine Anzahl gereinigte, in Fleischbrühe gedämpfte Morcheln, nach Belieben auch die ausgeschälten Schwänze und Scheeren von 20—30 Krebsen zu dem Reis, zieht den Schnee der Eiweiße unter die Masse, füllt dieselbe in eine mit gebuttertem Papier ausgelegte glatte Form und bäckt den Pudding drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze, stürzt ihn auf eine Schüssel, löst das Papier ab, welches das Bräunen des Puddings verhindern soll, und reicht ihn zu klarer, brauner Bouillon-Suppe bei größeren Mahlzeiten; ein derartiger Reis-Pudding genügt reichlich für zehn bis zwölf Personen, kann aber natürlich, falls man mehr Tischgäste zu bewirthen hat, nach Belieben durch Vermehrung aller Zuthaten vergrößert werden.

Reis-Suppe auf türkische Art. Nachdem man 250 Gramm Reis gewaschen, blanchirt und mit frischem Wasser abgekühlt hat, läßt man ihn gut ablaufen und dünstet ihn mit 1/2 Liter Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und einem knappen Kaffeelöffel Safran eine reichliche Viertelstunde, schüttet ihn in eine passende, mit Butter bestrichene Form, läßt ihn darin bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde backen, stürzt ihn aus und trägt ihn zu sehr kräftiger Hammelfleisch-Brühe auf.

Reis-Suppe mit Wasser. Man kocht 70 Gramm gebrühten Reis in Wasser mit etwas frischer Butter und Salz weich, schwitzt einen Kochlöffel Mehl in Butter hellgelb, gießt 1—1 1/2 Liter siedendes Wasser zu, kocht eine dünnseimige Suppe davon, die mit Salz, nach Belieben auch einer Muskatnuß gewürzt wird, legirt sie mit zwei bis drei Eidottern und richtet sie über dem Reis an; man kann dieser Suppe nach Gutdünken noch ein wenig feingehackte Petersilie und Kerbel beifügen.

Reis-Suppe mit Wein. 125 Gramm Reis werden gewaschen, gebrüht und mit 3/4 Liter Wasser, einer Prise Salz, einem Stück frischer Butter und etwas Citronenschale ganz langsam ausgequellt; hierauf röstet man einen Löffel Mehl in Butter hellgelb, gießt eine Flasche Weißwein, 1/2 Liter Wasser und den Saft einer halben Citrone zu, verkocht Alles mit der Mehlschwitze, versüßt die Suppe mit dem nöthigen Zucker und giebt sie über dem Reis auf.

Reis-Torte, mit Apfelsinen. Man schält zwei schöne Apfelsinen dünn ab, schneidet die Schale in feine Streifchen und kocht sie in Wasser weich; hierauf wäscht und brüht man 250 Gramm Reis, kocht ihn in reichlichem Wasser mit einer Prise Salz langsam halbweich, gießt ihn ab, spült ihn mit frischem Wasser ab und läßt ihn auf einem Sieb gehörig abtropfen. Nun läutert man 250 Gramm Zucker mit etwas Weißwein zu dicklichem Syrup, thut die Apfelsinenschale, den Saft von drei Apfelsinen und einer Citrone und den Reis hinein, gießt noch ein Glas Wein an, dünstet den Reis über sehr gelindem Feuer eine halbe Stunde damit durch und stellt ihn zum Erkalten bei Seite. Inzwischen bäckt man von dünn aufgerolltem Blätter- oder Mürbteig einen Tortenboden mit zwei Finger breitem Rand schön dunkelgelb oder hellbräunlich, füllt ihn mit dem Reis und verziert die Oberfläche mit stark gezuckerten oder in Bruchzucker candirten Apfelsinenschnitten.

Reis-Torte mit Chocolade. 250 Gramm gewässerter und blanchirter Reis werden in 3/4 Liter Rahm mit einer Prise Salz weich ausgequellt und zum Erkalten bei Seite gesetzt; dann rührt man 200 Gramm Butter zu Schaum,

fügt acht Eidotter, den Reis, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 125 Gramm geschälte und mit etwas Orangenblüthenwasser gestoßene Mandeln und 125 Gramm Zucker hinzu, zieht den Schnee von sechs Eiweißen und 30 Gramm Mehl leicht darunter, füllt die Hälfte der Masse in ein mit Butterteig ausgelegtes Tortenblech, vermischt die zweite Hälfte der Reismasse mit 100 Gramm geriebener Vanille-Chocolade, streicht sie oben darauf und bäckt die Torte eine Stunde bei ziemlicher Hitze.

Reis-Torte mit Citronen. Man wässert 250 Gramm vom besten Reis einige Stunden in mehrmals gewechseltem Wasser, kocht ihn in reichlichem Wasser, kühlt ihn mit frischem Wasser und läßt ihn auf einem Sieb abtropfen; dann reibt man die Schale von zwei Citronen auf 250 Gramm Zucker ab, stößt oder reibt den Zucker, verrührt ihn mit dem ausgepreßten Saft von vier Citronen und mischt den Reis mittelst zweier langer Gabeln vorsichtig damit. Währenddem hat man eine Torte von dünn aufgerolltem Blätter- oder Mürbteig im Tortenblech hohl gargebacken, füllt nach dem Erkalten den Reis hinein und verziert die Oberfläche mit candirter Citronenschale, eingemachten Aprikosen oder eingemachten Kirschen. — Oder man reibt die Schale von zwei Citronen auf 250 Gramm Zucker ab, läutert den Zucker in Weißwein, fügt den Saft von drei bis vier Citronen und 250 Gramm gewässerten, in Wasser halb weichgekochten und abgetropften Reis hinzu, dünstet den Reis eine halbe Stunde ganz langsam darin durch, läßt ihn auskühlen, füllt ihn in eine hohl gebackene Torte von Mürbteig oder Blätterteig, überzieht ihn mit einer Citronenglasur, die man im Ofen trocknen läßt, und verziert die Torte mit eingemachten Früchten.

Reis-Waffeln. Nachdem man 250 Gramm Reis gewaschen und gebrüht hat, läßt man ihn trocken ablaufen, kocht ihn mit 3/4 Liter Rahm dick und weich, schüttet ihn zum Auskühlen in eine Schüssel, verrührt ihn hierauf mit 250 Gramm Mehl, 200 Gramm zerlassener Butter, 30 Gramm aufgelöster Hefe, fünf Eiern und etwas Salz, läßt die Masse an einer warmen Stelle aufgehen und bäckt die Waffeln in dem mit Butter bestrichenen Eisen über gleichmäßigem hellem Feuer auf beiden Seiten hellbraun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und giebt sie warm zu Tisch. — Ohne Hefe bereitet man die Waffeln in folgender Art: Man kocht eine Obertasse Reis, der zuvor gewaschen und gebrüht worden, in sehr wenig Wasser mit einer Messerspitze Salz langsam weich, verrührt ihn heiß mit 45 Gramm frischer Butter, 200 Gramm Mehl, vier zerquirlten Eidottern und etwa 3/8 Liter Milch, schlägt die Masse mindestens eine Viertelstunde lang tüchtig, mengt den festen Schnee der Eiweiße darunter, schüttet Alles einige Minuten in zwei Gefäßen von oben herunter hin und her, um den Teig leichter zu machen, und bäckt die Waffeln in dem erhitzten, mit Butter bestrichenen Eisen, in welches man jedesmal einen Löffel voll von der Masse thut.

Reis-Wasser. 100 Gramm Reis werden in mehrmals gewechseltem kaltem Wasser tüchtig gewaschen und abgequirlt, mit einem Stück Zimmt, oder etwas dünn abgeschälter Citronenschale, einer Messerspitze Salz und 1 1/2 Liter Wasser zugesetzt, eine gute halbe Stunde gekocht und durch ein feines Sieb geseiht, wonach man die schleimige Flüssigkeit mit Zucker versüßt und in Tassen lauwarm zu trinken giebt. Für Kranke ist das Reiswasser ein sehr angenehmes Getränk; soll es etwas dicklicher sein, wie es z. B. bei Unterleibsleiden nothwendig ist, so läßt man den Reis unter häufigem Umrühren 2 Stunden lang kochen, seiht das Wasser und den schleimigen Theil von dem Reis durch ein Sieb, läßt aber die Körner unzerrieben zurück. Häufig versüßt man das Reiswasser mit Zucker und thut je nach der Art des Uebels, woran der Kranke leidet, und nach der Vorschrift des Arztes entweder etwas Rothwein oder Citronensaft hinzu.

Reis-Würstchen, s. Reis-Beignets und Reis-Croquetten.

Reis-Wurst. 250 Gramm Reis werden gebrüht und in 1 Liter fetter Rindsbrühe weichgekocht; dann hackt man 250 Gramm rohe Rindslende und 250 Gramm enthäuteten Rindsnierentalg sehr fein, mengt zwei nicht zu große, gehackte, in Butter weichgeschwitzte Zwiebeln, sowie etwas Pfeffer und Salz nebst dem ausgekühlten Reis hinzu, füllt die Masse in saubere, mäßig dicke Därme und brät die Würste in Butter langsam gar.

Reis-Wurst auf russische Art. Etwa 625 bis 750 Gramm Reis wäscht und brüht man, kocht ihn mit 2 1/2 Liter Milch und etwas Salz so dick als möglich und läßt ihn auskühlen; dann mischt man zwei große, feingehackte Zwiebeln, einen gehäuften Eßlöffel gestoßenen Zucker, fünf zerquirlte Eier, ein wenig gestoßenen Pfeffer, Piment und Macis, feingehackten oder pulverisirten Majoran und Thymian, 125 Gramm gereinigte, ausgekernte Rosinen, 125 Gramm Corinthen, 250 Gramm feingehacktes Nierenfett und Salz zu dem Reis, füllt ihn nicht zu fest in saubere Därme, kocht die Würste erst und brät sie dann in Butter.

Reis-Wurst, süße, auf ostpreußische Art. Ein Kilogramm Reis wäscht und brüht man, kocht ihn in Milch oder Wasser weich, aber so, daß die Körner ganz bleiben, schält und reibt 90 Gramm süße und etliche bittere Mandeln, liest und wäscht 250 Gramm Rosinen und 125 Gramm Corinthen, thut sie nebst 125 Gramm gestoßenem Zucker, der feingehackten Schale von einer Citrone, etwas gestoßenem Zimmt und Muskatblüthe, einem Löffel Salz und 200 Gramm

geklärter Butter zu dem Reis, mischt Alles gehörig durch einander, füllt die Masse nicht zu fest in sauber vorbereitete Därme, bindet Würste von beliebiger Länge ab und kocht sie eine halbe Stunde in reichlichem Wasser.

Reisker oder Reizker, lat. **Agaricus deliciosus.** Ein wohlschmeckender, eßbarer Pilz, der im August und September in trockenen, hellen Fichten- und Tannenwäldern, namentlich in jungen Schonungen wächst; der 5—10 Centimeter breit werdende Hut ist anfangs rund, dann in der Mitte etwas vertieft und am Rande gewölbt, von hellgelb bis zu orange- und bräunlichgelb schattirt, mit kreisförmigen, helleren Streifen versehen. Die Blätter oder Lamellen der Unterseite stehen dicht beisammen, sind unregelmäßig gebildet und sehen orangegelb aus; der hohe, walzenförmige Stengel ist von der Farbe des Hutes und gleich diesem von außen mit einer schleimigen, glänzenden Feuchtigkeit überzogen, und der ganze Pilz enthält einen orangerothen Milchsaft, der bei der kleinsten Verletzung der Haut herausdringt, worauf sich die verletzte Stelle grün färbt. Die Reisker sind so reich an Gallertstoff, daß das Wasser, worin sie gekocht werden, nach dem Erkalten völlig dick wird und überhaupt einer kräftigen Fleischbrühe ähnlich schmeckt, weshalb diese Pilze auch unter die nahrhaftesten und besten gerechnet werden dürfen, so daß sie wohl verdienten, besser bekannt zu sein. In manchen Gegenden Norddeutschlands und in Rußland schätzt man sie besonders und legt sie in Menge in Salz oder Essig zum Winterbedarf ein, um sie als Gemüse, Sauce oder Salat zuzubereiten; in Oberitalien pflegt man sie in Oel einzumachen.

Reisker einzumachen. Die Pilze werden gut gelesen, um alle wurmigen zu beseitigen, von den Stielen befreit, gewaschen, in siedendem Salzwasser einigemal aufgekocht, einige Tage in mehrmals gewechseltem kaltem Wasser eingewässert, gut abgetropft und in Steintöpfe gelegt; dann kocht man Essig mit Pfeffer- und Gewürzkörnern, ganz wenig Salz und einigen Lorbeerblättern, läßt ihn kalt werden und schüttet ihn über die Reisker, wonach man die Töpfe fest überbindet. — Oder man kocht sie in siedendem, ungesalzenem Wasser auf, läßt sie rein ablaufen, thut sie in einen leinenen Sack und preßt sie einige Stunden zwischen zwei beschwerten Bretern, vermischt sie dann mit Salz, stellt sie 24 Stunden an einen kühlen Ort, wässert sie in frischem Wasser eine Stunde aus, trocknet sie mit einem Tuch ab und schichtet sie in Steintöpfe, wo sie mit dem nach obiger Angabe abgekochten und erkalteten Essig übergossen werden. Die so eingelegten Pilze giebt man als pikante Zuspeise, gleichsam eine Art Salat, zu kaltem Fleisch von jeder Gattung.

Reisker in Salz einzulegen. Man putzt und wäscht sie, kocht sie in siedendem Wasser mehrmals auf, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, preßt sie 2—3 Stunden an einem kühlen Ort in einem Leinenbeutel zwischen zwei beschwerten Bretern, was besonders in Rußland üblich, aber nicht nothwendig ist, vermischt sie mit reichlichem Salz, schichtet sie in Steintöpfe, legt einen passenden runden Holzdeckel darauf, beschwert denselben mit Steinen und bewahrt die Pilze im Kühlen auf. Will man sie benützen, so wässert man sie gut ab und bereitet sie wie frisch als Gemüse zu.

Reisker als Gemüse zuzubereiten. Man putzt und wäscht sie sehr sauber, kocht die großen, zerschnittenen Pilze erst einmal in siedendem Wasser auf, was bei den kleinen nicht nothwendig ist, thut sie in ein Casserol mit kochender Butter, fügt eine ganze oder in Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz hinzu und schmort sie darin ziemlich weich; häufig gießt man dann noch einige Löffel süßen oder sauren Rahm an, mit dem sie vollends gargedünstet werden, doch ist es besser, man schüttet etwas Fleischbrühe zu und servirt bald darauf die Pilze mit Beefsteaks oder Coteletten, Fricandellen u. dergl.

Reisker-Suppe. Eine sehr kräftige und wohlschmeckende Suppe erhält man, indem man eine Anzahl größerer, gelesener, zerschnittener und gewaschener Reisker mit kaltem Wasser und etwas Salz zusetzt, 1½—2 Stunden darin auskocht, so daß die Pilze weich sind und die Brühe völlig orangegelb aussieht, worauf man letztere durchgießt, mit einer hellgelben Mehlschwitze verdickt und über gerösteten oder ungerösteten Semmelwürfeln aufgießt. Nach Gefallen kann man noch einige kleine, in Butter gargedünstete Reisker in die Suppe einlegen.

Relevé. In der französischen Küche bezeichnet man mit diesem Ausdruck die Zwischengerichte, welche nach den Hors-d'oeuvre und vor den Fleisch-Entrées auf den Tisch kommen und entweder aus Fisch, oder gedämpftem und gekochtem Fleisch, gedämpftem Geflügel, Kalbskopf u. dergl. bestehen. Eigentlich soll es heißen, Relevé de potage, d. h. ein Gericht, welches nach dem Wegnehmen (Relever) der Suppe auf den Tisch gebracht wird.

Rémouladen-Sauce. Eine pikante, gewöhnlich kalte Sauce, die aus mehreren Bestandtheilen zusammengerührt und zu mancherlei kalten Fleischspeisen und Fisch gegeben oder auch als Salat-Sauce angewendet wird. Man bereitet sie auf folgende Art: die Dotter von vier frischen, hartgekochten Eiern werden im Mörser gestoßen oder durch ein feines Haarsieb gestrichen, ganz allmählich mit vier bis fünf Eßlöffeln feinem Provenceröl, einem Eßlöffel voll Sardellenbutter oder zwei bis drei feingehackten, durchgestrichenen Sardellen, einem reichlichen Eßlöffel gutem Senf, einer feingehackten Chalotte sowie etwas gehackten grünen

Kräutern, als Petersilie, Pimpernelle, Estragon und Kerbel, einem Theelöffel voll gehackter Kapern, etwas Salz, weißem Pfeffer, einigen Löffeln Estragonessig oder bloßem Weinessig, einer Prise Zucker und ein bis zwei Löffeln hellem Aspic oder in Ermangelung dessen kalter kräftiger Fleischbrühe vermischt und wo möglich auf Eis zu einer dicklichen Sauce verrührt. — Will man die Sauce weniger fein herstellen, so verrührt man zwei bis drei durchgestrichene, hartgekochte Eidotter mit drei bis vier Löffeln Olivenöl, einem Löffel Senf, drei Löffeln Essig, einem halben Eßlöffel feingehackter Kapern, einer kleinen gehackten Chalotte, so wie etwas Pfeffer und Salz.

Rémouladen-Sauce, grüne. Eine Handvoll Kerbel, etwas Schnittlauch, Pimpernelle und Estragon werden eine Minute lang in siedendem Wasser blanchirt, in einem Tuch trocken ausgedrückt und sehr fein gehackt oder im Mörser gestoßen, dann mit einem reichlichen Eßlöffel Senf, etwas Salz, weißem Pfeffer, dem Dotter eines rohen Ei's und ganz allmählich hinzugefügten drei Eßlöffeln Olivenöl, einigen gehackten Kapern und zwei Eßlöffeln Essig verrührt, worauf man die Sauce noch mit einigen Tropfen Spinatsaft schön grün färbt.

Rémouladen-Sauce, indische. Man stößt die Dotter von drei bis vier hartgekochten Eiern im Mörser oder Reibstein, vermischt sie mit ein wenig Salz, einem Eßlöffel Senf und einem großen Theelöffel voll Currypulver, fügt tropfenweise drei bis vier Löffel Olivenöl und zuletzt ein bis zwei Löffel Estragonessig bei und verrührt Alles zu einer dicklichen Sauce. — Oder man verrührt vier bis fünf hartgekochte Eidotter mit vier bis fünf Eßlöffeln Provenceröl, einer Messerspitze Cayennepfeffer, etwas Salz, einem Theelöffel voll aufgelöstem Curcuma, einigen Eßlöffeln Estragonessig, einem Eßlöffel Kräuter-Senf und einer Prise Zucker, streicht die Sauce dann durch ein Haarsieb und stellt sie auf Eis.

Rémouladen-Sauce à la Provençale. Einige Zwiebeln, etwas Petersilie und Kapern oder Pfeffergürkchen werden zusammen gehackt, auf jeden knappen Theelöffel von diesem Gemisch ein rohes Eidotter darunter gemengt, das Ganze mit einer Zehe Knoblauch und einer ausgegräteten Sardelle im Mörser gestoßen, während des Stoßens mit einigen tropfenweise hinzugegossenen Löffeln Olivenöl untermengt und zuletzt mit dem Saft einer großen Citrone verrührt.

Renke, s. Aesche.

Rettig, franz. rave, engl. radish, lat. **Raphanus sativus communis.** Ein aus Asien stammendes und in Europa auf Aeckern und in Gärten vielfach angebautes Wurzelgewächs, von dem es eine Menge Spielarten giebt; die beliebtesten darunter sind 1) die Sommerrettige, unter denen man frühe gelbe, frühe runde schwarze und runde weiße hat, die sämmtlich nicht sehr groß sind, sondern nur nicht viel größer als große Radieschen werden, von denen sie sich jedoch durch weit schärferen Geschmack unterscheiden; 2) die Winterrettige, welche weit größer sind und von denen die langen, schwarzen Erfurter die beliebtesten sind, während die langen weißen und runden violetten weniger angebaut werden. Alle Rettigarten verlangen vorzüglich gutes und lockeres, fettes Land, vertragen jedoch keine frische Düngung, nach welcher sie bitter, fleckig und pelzig werden; man säet sie daher in solchen Boden, der nach starker Düngung zwei Jahre lang mit anderem, den Boden nicht sehr aussaugendem Gemüse bestellt worden ist, um im dritten Jahre mit Rettigen bestellt werden zu können. Die Sommerrettige werden von Ende April an gesäet, behackt, behäufelt, fleißig begossen und können im Juli geerntet werden; die Winterrettige säet man im Juni und Juli, um sie im October aus der Erde zu nehmen, da sie leicht vom Frost leiden, und schlägt sie für den Winter in Sandbeete im Keller ein. Man genießt die Rettige gewöhnlich roh, von Schale, Wurzeln und Stengelblättern befreit, in dünne Scheiben geschnitten und mit Salz bestreut, womit man sie einige Zeit stehen läßt oder zwischen zwei Tellern hin und her schüttelt, als pikante Zukost zum Butterbrod und sie bekommen nicht zu schwachen Magen gewöhnlich sehr gut, werden auch frisch oder als ausgepreßter Saft bei Magen- und Brustverschleimungen, Nieren- und Blasenkrankheiten, Wassersucht und Scorbut als Heilmittel angewendet; ebenso bereitet man aus Rettigsaft und Zucker die gegen Husten und Heiserkeit dienlichen Rettigbonbons.

Rettig-Salat. Nachdem man den in dünne Scheiben geschnittenen Rettig mit Salz vermischt eine Stunde an einen kühlen Ort bei Seite gestellt hat, gießt man das Salzwasser ab und richtet ihn mit Essig und Oel an. Häufig preßt man den eingesalzenen Rettig auch kurze Zeit unter einem beschwerten Bret, bevor man ihn mit Essig und Oel anmacht.

Rettig-Sauce, rohe. Man wäscht und schält schwarzen Rettig, reibt ihn auf dem Reibeisen, vermischt ihn mit etwas Salz, Essig und Oel und giebt diese Sauce zu kaltem oder auch warmem, gekochtem Rindfleisch, Rauch- und Pökelfleisch.

Revalenta arabica. Unter diesem Namen wurde lange Zeit eine mehlige Substanz in den Handel gebracht, welche für Kranke und Schwache die heilsamsten Wirkungen haben und ihren Kräften in außergewöhnlich erfolgreicher Weise wieder aufhelfen sollte; eine chemisch-mikroskopische Untersuchung des wunderbaren Mehls ergab jedoch, daß es ganz einfach nur aus einer Mischung von Erbsen- und Linsenmehl zusammengesetzt sei.

Reveniren. Das Durchschwitzen oder rasche Bräunen von Fleischstücken in heißer Butter oder in Fett, um sie später erst garzudämpfen oder sonstwie zuzubereiten, nennt man in der Küchensprache Reveniren.

Rhabarber, franz. rhubarbe, engl. rhubarb, lat. Rheum. Die Rhabarberpflanze, welche aus Asien stammt, gehört zur Familie der Polygoneen, hat sehr große, länglich herzförmige Blätter, mehrere aufrechte, starke und hohe Stengel, rispenartige Blüthenähren und weiße Blüthen; man zieht sie viel und in mancherlei Spielarten als Zierpflanze in den Gärten und benutzt seit den letzten 20—30 Jahren vorzugsweise in England, seit neuerer Zeit auch hier und da bei uns, die dicken Blattstiele (nicht, wie Viele irrig meinen, die hohlen Blüthenstengel) ganz wie Obst, indem man sie als Compot, Marmelade, Zuthat zu Mehlspeisen, Kuchen, Suppen 2c. zubereitet und einen sehr beliebten künstlichen Wein daraus herstellt. Die Fortpflanzung geschieht am besten durch Samen, aber auch durch Stecklinge und Zertheilen der knolligen Wurzeln; man muß die Pflanzen ziemlich tief in leichten, gutgedüngten, aber nicht nassen Boden setzen und kann sie 15—20 Jahre lang erhalten, wenn man sie jährlich im Herbst etwas düngt und im Winter gegen den strengen Frost mit Laub oder Spreu, Reisig 2c. leicht bedeckt. Gebleichter, d. h. mit großen Töpfen oder Kästen bedeckter Rhabarber ist vorzüglicher im Geschmack, als der im vollen Licht gewachsene, aber noch weit geschätzter ist der künstlich getriebene, den man zeitig im ersten Frühjahr zieht, nachdem man die Pflanzen im Herbst 20—30 Centimeter mit Laub bedeckt hat; je stärker die Pflanzen im Winter bedeckt wurden, um so früher treiben sie. Für gewöhnlichen Rhabarber ist April, Mai und Anfang Juni die geeignete Zeit zur Benutzung, und man thut bei solchen Pflanzen, welche zum Küchengebrauch gezogen werden, am besten, die Blüthenstengel vor ihrer völligen Entwickelung abzuschneiden, wenn man sie nicht zur Samenzucht benutzen will. Rhabarber-Compot und -Marmelade gelten als sehr gesund, schmecken angenehm säuerlichsüß, wirken verdauungbefördernd und sind darum besonders angenehm, weil sie einen Ersatz für das zu Ende gehende Winterobst bieten, während man noch lange nicht auf frische Früchte hoffen kann. Ganz junge und gebleichte Rhabarberstengel schält man vor der Zubereitung nicht ab; erst die völlig ausgewachsenen, dicken Stiele müssen geschält werden; gebleichter Rhabarber bedarf auch weniger Zucker als der ungebleichte. Von den in England durch die Cultur verbesserten Spielarten sind Mitchell's Royal Albert, Myatt's Victoria-Rhabarber und der Elford-Rhabarber die beliebtesten und am häufigsten angebauten. Die zum medicinischen Gebrauch verwendeten Rhabarberarten gedeihen auf den Gebirgen und Hochebenen von Mittelasien; die getrockneten Wurzeln derselben kommen auf dem Seeweg von China aus oder von Kiachta über Moskau und Petersburg zu uns.

Rhabarber-Auflauf. Nachdem man etwa 250 Gramm junge Rhabarberstengel in Stückchen von 2 Centimeter Länge geschnitten hat, dämpft man sie über raschem Feuer mit 125 Gramm gestoßenem Zucker und einem Weinglas voll Wasser unter häufigem Umschütteln in ungefähr 10 Minuten weich und läßt sie auskühlen. Indessen rührt man einen Eßlöffel fetten sauren Rahm mit sechs Eidottern, zwei bis drei Löffeln Zucker und ein wenig gestoßener Vanille oder abgeriebener Citronenschale eine Viertelstunde recht schaumig, mischt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß zu, füllt die Hälfte der Masse in eine gebutterte Form, legt den abgetropften Rhabarber darüber und schüttet die übrige Masse oben darauf, wonach man den Auflauf drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze bäckt und sofort servirt.

Rhabarber-Compot. Die Blattstiele von getriebenem oder gebleichtem Rhabarber sind am vorzüglichsten hierzu; man wäscht sie und schneidet sie in Stückchen von 3—6 Centimeter Länge, schält sie jedoch nicht, was nur bei dem ungebleichten, schon völlig ausgewachsenen Rhabarber nothwendig ist; auf 1/2 Kilogramm davon klärt man 200—250 Gramm Zucker, auf dem man ein wenig Citronen- oder Orangenschale abgerieben, in einer Obertasse Wasser, dämpft den Rhabarber ganz langsam darin weich, ohne daß er zerfallen darf, nimmt ihn mit dem Schaumlöffel heraus, legt ihn in die Compotschale, dickt den Syrup noch ein wenig ein, färbt ihn mit 2—3 Tropfen Cochenilletinctur und gießt ihn über die Rhabarberstücke, um das Compot nach dem Erkalten zu feinen Mehlspeisen u. dergl. zu geben. — Oder man thut die Rhabarberstückchen mit gestoßenem Zucker (auf 1/2 Kilogramm Früchte 200—250 Gramm), einigen Stückchen Citronen- oder Orangenschale und einer kleinen Obertasse Wasser in ein glasirtes, irdenes Casserol, schwenkt dasselbe öfters über dem Feuer hin und her, nimmt die Stücke heraus, sobald sie weich sind, schichtet sie in einer Compotschale auf, löst in dem Syrup ein wenig Hausenblase oder feine Gelatine auf, färbt ihn mit etlichen Tropfen Cochenilletinctur, läßt ihn erkalten und schüttet ihn über den Rhabarber.

Rhabarber-Gelée. Man wässert 8 Gramm kleingeschnittene Hausenblase oder Gelatine eine Stunde lang in 3—4 Eßlöffeln kaltem Wasser ein, zerschneidet 750 Gramm Rhabarber in kleine Stückchen, thut diese in ein Casserol, gießt so viel kaltes Wasser darüber, daß sie gerade davon bedeckt sind, dünstet sie langsam völlig weich und seiht den Saft ab; nun reibt man die Schale einer halben Citrone auf 300 Gramm Zucker ab, schlägt ihn in Stücke, fügt ihn nebst der eingewässerten Hausenblase oder Gelatine zu dem Saft und verrührt Alles über dem Feuer, bis Zucker und Hausenblase aufgelöst sind. Dann streicht man den weichgedämpften Rhabarber durch ein Haarsieb, vermischt den Fruchtbrei mit dem dicklichen Syrup und vier Eßlöffeln fettem süßem Rahm, verrührt das Gelée noch einige Minuten über dem Feuer, ohne daß es zum Kochen kommen darf, schüttet es in eine mit frischem Wasser ausgespülte Form und läßt es an einem kühlen Ort starr werden, um es nachher auf eine Schale zu stürzen und mit beliebig gewürztem Rahmschnee oder auch einer kalten Wein-, Rahm- oder Vanille-Sauce aufzugeben.

Rhabarber-Kuchen. Zarte, junge Rhabarberstiele werden in feine Scheiben geschnitten, die man dick mit Zucker überstreut und einige Zeit so eingezuckert stehen läßt, um sie dann auf einem nicht zu dünn aufgerollten Kuchen von Mürbteig oder mürbem Hefenteig dicht neben- und halb übereinander gereiht wie bei einem Apfelkuchen zu legen und den Kuchen nach dem Backen nochmals mit Zucker und Zimmt zu bestreuen.

Rhabarber-Marmelade. Dieselbe ist sehr gesund und wohlschmeckend, hält sich aber bei weitem nicht so lange wie andere Obst-Marmelade und darf daher nicht zu lange aufbewahrt werden; völlig ausgewachsener, im Mai und Juni geschnittener Rhabarber eignet sich besser dazu, als sehr junger und künstlich getriebener, weil letzterer zu wasserhaltig ist. Man schält die Stengel, schneidet sie in kurze Stücke, nimmt zu jedem 1/2 Kilogramm derselben 1/2 Kilogramm bis 625 Gramm kleingeschlagenen Zucker, die feingeschnittene Schale und den Saft einer halben Citrone und 8 Gramm geschälte, feingehackte bittere Mandeln, bringt Alles recht langsam zum Kochen, rührt beständig um, nimmt den Schaum ab und kocht die Marmelade dann über raschem Feuer so weit ein, bis ein auf einen Teller getäufelter Tropfen derselben sofort geléeartig erstarrt. Man füllt sie nun in Steinbüchsen, legt nach dem Erkalten rumgetränktes Papier darauf und überbindet die Gefäße mit Blase. — Oder man bestreut jedes 1/2 Kilogramm geschälten, in Stücke zerschnittenen Rhabarber mit dem gleichen Gewicht gestoßenem Zucker, schüttelt ihn gut durch einander und läßt ihn drei Tage in einem zugedeckten Steintopf stehen; auf 3—3 1/2 Kilogramm Rhabarber füllt man ein Weinglas mit zerschnittenem Ingwer, gießt es voll Whiskey oder Brandy und stellt es gleichfalls drei Tage hin. Dann seiht man den Branntwein durch, schüttet ihn zu dem Rhabarber und kocht denselben unter beständigem Umrühren etwa 40—50 Minuten lang, füllt die Marmelade in Töpfe und verwahrt sie nach obiger Angabe; übrigens ist die Würze mit Ingwer nicht nach Jedermanns Geschmack und man kann sie nach Belieben vermindern, doch hat sie den Vortheil, daß die Marmelade etwas haltbarer dadurch wird.

Rhabarber-Marmelade mit Orangen. Nachdem man den Rhabarber geschält und in ganz kleine Stückchen geschnitten hat, mißt man dieselben und nimmt zu jedem gerüttelt vollen 1/2 Liter drei süße Orangen und 375 Gramm Raffinadezucker, schält die Orangen dünn, schneidet die Hälfte der Schale in schmale Streifchen, zertheilt die sorgsam von der weißen Haut befreiten Früchte in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne entfernt, thut die Rhabarberstücke nebst dem Zucker, den Orangenscheiben und der Schale in ein Casserol und kocht Alles unter beständigem Umrühren und Abschäumen über gelindem Feuer, bis ein auf einen Teller getäufelter Tropfen der Marmelade zu Gelée erstarrt. Dann füllt man sie in Töpfe, bedeckt sie nach dem Erkalten mit Rumpapier und bindet Blase darüber.

Rhabarber-Pie. Man füllt eine Pie-Schüssel mit geschältem, in kleine Stückchen geschnittenem Rhabarber, vermischt mit reichlichem Zucker, etwas geriebener oder gehackter Citronenschale und ein wenig gestoßenem Ingwer, sowie einer kleinen Prise Salz; dann setzt man einen Teigrand um die Schüssel, feuchtet ihn ringsherum mit Wasser an, legt einen nicht zu dünn aufgerollten Teigdeckel über das Ganze, drückt den Rand desselben und den Schüsselrand mit Daumen und Zeigefinger überall fest zusammen, verziert den Deckel, macht oben in die Mitte einen kleinen Einschnitt mit dem Messer, überstreicht Deckel und Rand mit geschlagenem Ei und bäckt den Pie in einem gutgeheizten Ofen drei Viertelstunden, um ihn warm oder kalt zu serviren.

Rhabarber-Pudding. Eine gebutterte Form wird mit einem Teig ausgefüttert, den man auf folgende Art herstellt: 1/2 Kilogramm Mehl, eine Prise Salz und ein halber Theelöffel voll Backpulver werden in einer Schüssel gut vermischt, worauf man 200 Gramm in kleine Stückchen geschnittene Butter und 1/4 Liter kaltes Wasser hinzumengt und Alles mit einer großen Gabel tüchtig durcheinanderarbeitet, den Teig ein- bis zweimal aufrollt und zusammenklappt, dann 1 1/2 Centimeter stark auftreibt und in die Form einlegt. Den inneren Raum füllt man mit kleingeschnittenem Rhabarber, der zuvor mit reichlichem Zucker und der Schale von einer halben Citrone eine Viertelstunde gedämpft worden, legt einen Teigdeckel darüber, verbindet ihn gut mit dem inwendig eingelegten Teig, bindet die Form in ein Tuch und kocht den Pudding zwei Stunden in reichlichem siedenden Wasser. Sobald der Pudding aus der Form gestürzt ist, schneidet man eine kleine Oeffnung in den Deckel, um den Dampf entweichen zu lassen, und giebt versüßte, geschmolzene Butter oder eine Rahm-Sauce dazu.

Rhabarber-Pudding, kalter. 750 Gramm jungen, kleingeschnittenen Rhabarber kocht man mit 625 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft von einer halben Citrone und acht feingehackten, geschälten bitteren Mandeln über lebhaftem Feuer unter beständigem Umrühren zu dickem Brei, fügt 16 Gramm in zwei Eßlöffeln kochendem Wasser aufgelöste Hausenblase hinzu, vermischt dieselbe gut mit der Marmelade und schüttet das Ganze in eine mit frischem Wasser ausgespülte Form. Nachdem der Pudding auf Eis oder in kaltem Wasser erstarrt ist, stürzt man ihn auf eine Schüssel und garnirt ihn mit festem, mit Vanillezucker oder Maraschino gewürztem Rahmschaum.

Rhabarber-Scherbet. Man kocht so viel kleingeschnittenen Rhabarber, als zum Füllen eines reichlichen 1/4 Litermaßes erforderlich ist, mit 1 Liter Wasser und 100—125 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer kleinen Citrone abgerieben hat, eine halbe Stunde lang, seiht das Wasser durch, läßt den Scherbet erkalten, wirft etwas kleingeschnittenes Eis hinein und füllt dieses sehr erfrischende Sommergetränk in Gläser.

Rhabarber-Suppe, englische. Fünf bis sechs junge, frische Rhabarberstengel werden geschält, in Stücke zerschnitten und in 1—1 1/2 Liter kräftiger Rinds- oder Kalbsbrühe gekocht, indem man eine mäßig große Zwiebel und einige geröstete Mundbrodscheiben, sowie etwas Pfeffer und Salz hinzufügt; man schäumt die Brühe ab und läßt sie so lange leise kochen, bis die Rhabarberstücke völlig weich sind, worauf man die Suppe durch ein Sieb streicht und über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

Rhabarber-Suppe, süße. 1/2 Liter kleingeschnittener Rhabarber wird mit der Schale einer halben Citrone und einigen gedörrten Weißbrodschnitten in 1 1/2 Liter Wasser ungefähr eine Stunde lang gekocht; dann streicht man die Suppe durch, versüßt sie mit Zucker, fügt ein Glas Wein zu und quirlt sie mit einigen Eidottern ab, um sie über gerösteten Semmelwürfeln aufzugeben.

Rhabarber-Torte. Nachdem man die nöthige Anzahl Rhabarber geputzt und in kleine Stückchen geschnitten, dünstet man reichlich 1/2 Liter derselben mit einem Weinglase Wasser und 160 bis 200 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer halben Citrone abgerieben, langsam sehr weich, reibt sie durch ein feines Sieb und läßt sie erkalten. Inzwischen treibt man aus gutem Mürbteig einen Tortenboden aus, streicht das Rhabarbermus darauf, legt ein Gitter von Teigstreifen darüber, setzt ringsherum einen Teigrand auf, überstreicht Gitter und Rand mit geschlagenem Ei, bäckt die Torte bei mittelmäßiger Hitze fast eine Stunde und bestreut sie mit Zucker.

Rhabarber-Wein. Um einen vorzüglich guten Rhabarber-Wein zu bereiten, ist folgendes Verfahren zu empfehlen: 20 Kilogramm frischgeschnittene, saftige Rhabarberstiele, welche Mitte Mai am geeignetsten hierzu sind, werden in Stücke zertheilt, aber nicht geschält, mit 45 Liter kaltem, weichem Wasser übergossen und zwei Tage in einem gut zugedeckten Gefäß an einen nicht zu kühlen Ort gestellt. Nun nimmt man den Schaum ab, preßt den Saft aus dem Rhabarber, seiht die ganze Flüssigkeit durch und verrührt sie mit 12 Kilogramm zerschlagenem Raffinadezucker, bis derselbe völlig zergangen ist, worauf man sie in ein Faß gießt und gähren läßt, indem man das Spundloch währenddem nur leicht mit einem Ziegelstein bedeckt. Ist die Gährung beendigt, so thut man 1 1/2 Liter feinen Cognac und 250 Gramm weißen Candiszucker hinzu, klebt ein Papier über das Spundloch, verspundet aber das Faß nach zwei Tagen gehörig, läßt es drei Monate stehen und zieht den Wein ab, um ihn bis zur vollständigen Klarheit zu filtriren. Man gießt ihn in das gereinigte Faß zurück, löst 200 Gramm vom besten Gerstenzucker und 30 Gramm Hausenblase in 2 Liter von dem Wein auf, fügt ihn nebst der dünnen Schale von vier bitteren Pomeranzen zu dem übrigen Wein, verspundet das Faß wieder, läßt es ein Jahr in einem kühlen Keller liegen, zieht den Wein auf Flaschen, verkorkt diese gut, befestigt die Korke mit Draht, verpicht sie und lagert sie noch neun Monate, bevor man den Wein in Gebrauch nimmt. — In kleinerem Maßstabe und auf einfachere Art, freilich auch von etwas geringerer Qualität stellt man den Wein her, indem man 2 1/2 Kilogramm Rhabarber in kurze Stücke schneidet, mit einer Holzkeule oder einem Plättstahl zerquetscht und mit 4 1/2 Liter kaltem Wasser übergießt; man läßt die Flüssigkeit fünf Tage stehen, rührt sie täglich zweimal um, seiht sie durch, löst zwei Kilogramm zerschlagenen Hutzucker darin auf und fügt dann noch die Schale einer Citrone und 16 Gramm Hausenblase hinzu. Nach vier bis fünf Tagen, wenn die Gährung beendigt ist, nimmt man den Schaum von der Oberfläche, filtrirt den Wein, gießt ihn in ein kleines Faß und verspundet dasselbe nach Verlauf von vierzehn Tagen, um den Wein nach einem halben Jahr auf Flaschen zu ziehen und nach einem weiteren halben Jahr in Gebrauch zu nehmen. Sollte er im Faß nochmals zu gähren beginnen, so muß man ihn dann in ein anderes Faß umfüllen.

Rhapontika oder Stabwurzel, lat. Oenothera biennis. Eine zur Gattung der Onagrarien oder Nachtkerzen gehörige Pflanze, welche auf gutem, lockerem Boden eine lange, spindelförmige, fleischige Wurzel erzeugt, die oben selten über 3 Centimeter stark wird, außen bräunlich oder röthlichgelb aussieht, inwendig weiß, mit feinen hellrothen Adern durchzogen ist und sich unten in mehrere dünne Aeste theilt. Man benutzt die Rhapontikawurzel (nicht zu verwechseln mit der rhabarberartig riechenden und schmeckenden

Wurzel von Rheum rhapontieum) gewöhnlich als Salat, seltener als Gemüse, säet sie Ende April, versetzt die Pflanzen ziemlich weit auseinander, behackt sie und nimmt sie im October aus dem Boden, um sie im Keller in Sandbeete einzuschlagen.

Rhapontika-Salat. Ein vortrefflicher, leicht verdaulicher Winter-Salat, der zu Rinder- und Hammelbraten wie zu Wildpret recht gut schmeckt. Man schabt und säubert die Wurzeln, wäscht sie mehrmals, kocht sie in reichlichem, schwach gesalzenem Wasser weich, schneidet sie dann in dünne, schräge Scheiben und macht sie entweder mit Pfeffer und Salz, Essig und Oel, oder mit einer Salat-Sauce an; als Garnirung um die Schüssel benützt man am besten Rapünzchen, die zuvor ebenfalls mit Salz, Essig und Oel angemacht werden, oder man belegt den Salat mit Streifchen von gewässerten und ausgewaschenen Sardellen und garnirt ihn mit Kartoffel-Salat.

Rheinwein-Gelée. Man läutert 375 Gramm vom besten Raffinadezucker mit einem reichlichen Weinglas Wasser, nimmt den Schaum ab, gießt den Zucker-Syrup in ein Porzellangefäß, vermischt ihn lauwarm mit 48 Gramm aufgelöster Hausenblase und einer knappen Flasche sehr gutem Rheinwein, rührt die Mischung gut durcheinander, seiht sie durch eine in heißem Wasser ausgewaschene Serviette, füllt sie in eine Form, die in kleingeschlagenes Eis eingegraben ist, und läßt das Gelée starr werden. Vor dem Anrichten taucht man die Form einen Moment in warmes Wasser, trocknet sie ab und stürzt das Gelée auf eine Schüssel. — Sehr häufig fügt man zu dem ausgegossenen Zucker-Syrup, der Hausenblase oder feinen Gelatine und dem Wein noch den geklärten Saft von zwei bis drei Citronen und die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone, rührt Alles gut durcheinander, läßt das Gelée eine halbe Stunde zugedeckt stehen, seiht es durch und füllt es in die Form.

Ribisel. Die besonders in Oesterreich übliche Bezeichnung für Johannisbeeren.

Rindfleisch, franz. boeuf, engl. beef. Das Rindfleisch spielt eine Hauptrolle bei der Ernährung der civilisirten Welt, mag es nun in Gestalt von Suppen, gekocht, gedämpft, gebraten, gepökelt oder in was immer für einer der unzähligen Zubereitungsarten auf den Tisch kommen, wie überhaupt das Rindvieh wohl den vielseitigsten Nutzen für den Menschen bietet und seit den ältesten Zeiten wegen seiner Milch, seines Fleisches und seiner Haut mit Sorgfalt gezüchtet und als äußerst werthvolles Besitzthum geschätzt wurde. Das Fleisch von einem gut gemästeten Ochsen, dem verschnittenen männlichen Rind, wird von keinem anderen Fleisch an Nährwerth übertroffen und keine Fleischart vermag dem menschlichen Körper die nothwendigen Stoffe so zuzuführen, wenn man versteht, jedes Stück auf die geeignetste Art zuzubereiten; in neuerer Zeit hat man auch begonnen, Kühe zu verschneiden, welche dann bessere Milch und ziemlich gutes Fleisch liefern. Junges Rindfleisch giebt saftige Braten und gutes Fleisch zum Dämpfen und Kochen, aber nur schwache Fleischbrühe, während das Fleisch von älteren Thieren zum Essen zwar etwas zähe und trocken ist, aber dagegen sehr kräftige, wohlschmeckende Suppen liefert; man erkennt das Fleisch von jungen Thieren an der lebhaft rothen Farbe und dem weißen Fett, das von alten Thieren am dunklen, fast bläulichrothen Aussehen und dem gelben Fett. Zum Kochen eignen sich am besten die Theile des Hinterschenkels, welche man als Schwanzstück, Ziemen, Keule und Blumenstück bezeichnet, indem sie zugleich vortreffliche Brühe und gutes Fleisch geben; zum Braten, zu Beefsteaks, Rostbraten ꝛc. nimmt man das Lendenstück oder Filet, von dem das mittlere Stück wieder besser als das Kopf- und Endstück ist, ferner das Nierenstück, Schoßstück oder den sogenannten englischen Braten, die sogenannte Oberschale, den nach innen liegenden Theil der Keule, und das Rippenstück, zum Dämpfen vorzugsweise gern das Kurzrippenstück, das Schwanzstück und die sogenannte Nachbrust, auch Oberschale läßt sich gut dazu verwenden. Will man das Fleisch kochen, um Suppe daraus zu bereiten, so sehe man darauf, frischgeschlachtetes Fleisch zu bekommen, namentlich im Sommer; zum Braten und Dämpfen hingegen muß das Fleisch einige Tage (im Winter 8—14 Tage) altschlachten und gehörig mürbe sein, ohne daß es im Mindesten übelriechend werden darf. Uebrigens müssen wir hier nochmals ganz ausdrücklich auf Alles hinweisen, was wir bereits im Artikel „Fleisch" erwähnt haben, und betonen, daß man unendlich besser thut, gutes, wenn auch etwas theureres Ochsenfleisch zu kaufen, das weit leichter verdaulich und nahrhafter ist, als Kuhfleisch oder anderes geringeres Fleisch, z. B. von gemästeten Zuchtbullen, welches hart, zäh, grobfaserig und geschmacklos ist. — Die zahlreichen Rindvieh-Racen sind sehr verschieden in ihren Eigenschaften; ein Theil derselben eignet sich mehr zu Mastvieh, ein anderer als Zugvieh und wieder andere als Milchvieh; auf die Milchergiebigkeit wird gewöhnlich das meiste Gewicht gelegt und sehr häufig giebt dieselbe Race vorzügliches Mast- und Melkvieh, was man besonders bei den englischen Kurzhorn-Rindern, den holsteinischen, friesischen, mecklenburgischen und holländischen Racen findet; das Schweizer Vieh zeichnet sich durchschnittlich mehr durch Reichthum und Güte der Milch aus, ebenso die Allgäuer Race, während sich z. B. die ungarischen, steyrischen und italienischen Racen weit mehr als Mast- und Zugvieh bewähren. Auf der Weide gezogenes Vieh giebt wohlschmeckenderes, aber weniger fettes Fleisch, als im Stalle ge-

mästetes, ebenso ist die Milch der im Freien weidenden Kühe schmackhafter, allein in Gegenden, wo das Futter nicht so reichlich vorhanden ist oder das Land mehr zum Getreidebau ausgenutzt wird, ist die Stallfütterung vortheilhafter; die Abwartung, Fütterung und Pflege des Rindviehs erfordert viel Zeit, Mühe und Arbeit, auch müssen die Ställe außerordentlich reinlich gehalten werden, wenn die Thiere gedeihen sollen. Die Fütterung ist nach den verschiedenen Gegenden, dem Alter und der Bestimmung der Thiere eine ganz verschiedene, besteht aber durchschnittlich aus Grünfutter, namentlich Klee und Heu, Stroh, geschrotenen Körnern, Rüben, Kleie, auch Oelkuchen, und wird öfters mit Beigaben von Salz vermischt. Das zu Häcksel geschnittene Stroh pflegt man durch Kochen oder Ueberbrühen mit warmem Wasser zu erweichen, außerdem bedarf das Vieh einer reichlichen Tränkung. — Indem wir nun zu einer Aufzählung der aus Rindfleisch herzustellenden Speisen übergehen, hoffen wir die so gewöhnlich verbreitete irrige Meinung zu widerlegen, Rindfleisch sei ein untergeordnetes Essen, welches sich nur für den einfachen bürgerlichen Tisch eigne und außer der Brühe und dem Filet nicht viel biete. Solchen ketzerischen Aussprüchen gegenüber möchten wir des berühmten Soupers des Marschalls Richelieu erwähnen, welcher 1757 im Kriege eine große Gesellschaft bewirthen wollte, aber Nichts als einen Ochsen und etwas Gemüse zur Verfügung hatte, trotzdem aber ein Menu von 22 Gerichten der vorzüglichsten Art entwarf, mit dessen Ausführung er großen Erfolg erzielte.

Rinds-Amouretten, s. Amouretten.

Rinderbraten. Wir haben bereits erwähnt, daß zum Braten das Lendenstück oder Filet (s. Filet und Lendenbraten), der sogenannte englische Braten (das Nieren- oder Schoßstück), die Oberschale und das Rippenstück die vorzüglichsten und geeignetsten Theile sind, sowie daß das Fleisch gehörig abgehängt und mürbe sein muß. Zu einem guten, saftigen Braten muß man ein möglichst großes und dickes Stück Fleisch nehmen und lieber darauf rechnen, daß man die Ueberreste zu Ragout, Hachis, Croquetten u. dergl. verwendet, kalt verspeist oder aufwärmt, als daß man einen zu kleinen, dünnen Braten bereitet, der trocken und unschmackhaft sein würde. Ein Stück von 3—4 Kilogramm wird geklopft, wo möglich gar nicht oder doch nur flüchtig gewaschen, abgehäutet, gespickt, gesalzen und entweder am Spieß oder in der Pfanne gebraten; im ersteren Falle umbindet man den Braten mit gebuttertem Papier, begießt ihn fleißig mit Butter und dem abgetropften Fett, nimmt nach 1½ Stunden das Papier ab, bräunt den Braten, überstreicht ihn mit Fleisch-Glace und reicht den mit brauner Coulis aufgekochten, abgetropften Bratensaft oder eine beliebige pikante Sauce dazu, während man die Schüssel rings mit jungen Gemüsen, Brunnenkresse oder geschmorten Kartöffelchen garnirt. Brät man das Fleisch in der Pfanne, so muß man es sofort mit 160—200 Gramm siedender Butter übergießen und zugedeckt in einen sehr gut geheizten Ofen stellen, damit die Eiweißtheile der Außenfläche gerinnen und den Saft inwendig beisammen erhalten. Später schüttet man nach und nach etwas siedendes Wasser zu, legt etwas braune Brodrinde, einige Stückchen Möhre und getrocknete Pilze in die Pfanne, was der Sauce eine schöne Farbe und einen kräftigen Wohlgeschmack sowie die nöthige Sämigkeit verleiht, begießt den Braten sehr oft, nimmt nach einer Stunde den Deckel von der Pfanne ab und läßt den auf eine Bratenleiter hochgelegten Braten schön braun werden; man brät das Fleisch je nach der Größe des Stücks 2½—3 Stunden. Sobald es auf der Schüssel angerichtet und auf irgend eine der angegebenen Arten garnirt ist, kocht man den Bratensatz von der Pfanne mit etwas siedendem Wasser oder mit Fleischbrühe los, seiht die Sauce durch ein Sieb, entfettet sie, läßt sie wieder ordentlich heiß werden und servirt sie neben Salat, Compot, gekochten oder gebratenen Kartoffeln zu dem Braten. Anstatt des Wassers kann man gegen Ende der Bratzeit auch einige Löffel fetten sauren Rahm zugießen.

Rinderbraten auf englische Art oder Roastbeef, s. auch Braten, englischer. Ein saftiges Rippenstück, wenigstens 6—8 Kilogramm schwer, welches im Sommer 6—8 Tage, im Winter 10—12 Tage an einem kühlen, luftigen Ort gehangen hat, wird gehörig zurechtgeschnitten, mit einem reinen Tuche sauber abgewischt und an einem Bratspieß befestigt, wobei man die dünnen Theile des Bauchfleisches nach innen aufrollt und mit kleinen Holzspießchen feststeckt. Dann salzt man das Fleisch, umbindet es mit fett gebuttertem Papier und brät es 3 Stunden bei hellem Feuer unter fleißigem Begießen; eine Viertelstunde vor dem Anrichten löst man das Papier ab, läßt den Braten bräunen, nimmt ihn vom Spieß, legt ihn auf eine Schüssel, garnirt ihn mit geschmorten Kartoffeln und reicht Senf, geschabten Meerrettig und Mixed pickles dazu. Das Fleisch darf nicht ganz durchgebraten sein, sondern inwendig am Knochen noch röthlich aussehen; beim Durchschneiden muß ein röthlicher Saft herausfließen.

Rinderbraten à la hussard oder als Husarenbraten. 2½—3 Kilogramm Fleisch aus einem von den Knochen befreiten Rippenstück oder dem mittelsten Theile des Lendenstückes, welches recht dick und viereckig zugeschnitten ist, wird geklopft, gesalzen und mit Speckscheiben belegt, zuweilen auch gespickt, worauf man es mit reichlicher Butter unter fleißigem Begießen am Spieß oder in der Pfanne beinahe aber nicht völlig gar brät; man

nimmt es vom Feuer, macht querüber in Entfernungen von 2½—3 Centimeter ziemlich tiefe Einschnitte in das Fleisch, die jedoch nicht ganz durchgehen dürfen, streicht eine Mischung von gehackter, in zerlassenem Speck gebratener Zwiebel, geriebenem Schwarzbrod und etwas Paprika in die Einschnitte und läßt den Braten, mit seiner Sauce übergossen, noch eine Weile damit durchdünsten. Auf andere Art stellt man die Farce zum Einstreichen zwischen das Fleisch her, indem man zwei feingehackte Zwiebeln in Butter schwitzt, etwas Pfeffer, Salz, 70 Gramm geriebenen Parmesankäse, zwei Eidotter und einige Löffel geriebene Semmel zu einer dicken Masse über dem Feuer verrührt, oder 5—6 gewässerte, ausgegrätete Sardellen statt des Parmesankäse zu obiger Mischung thut.

Rinderbraten auf Jäger-Art. Nachdem man etwa 2—3 Kilogramm mürbes Fleisch aus einem von Knochen und Haut befreiten Rippenstück tüchtig geklopft hat, so daß es wie ein großes Beefsteak aussieht, bereitet man ein Rührei aus zwölf bis fünfzehn Eiern, 250 bis 300 Gramm würfliggeschnittenem, magerem rohen Schinken und etwas gehacktem Schnittlauch, streicht es auf das mit Pfeffer und Salz gewürzte Fleisch, rollt letzteres so zusammen, daß es die Form eines länglichen Brodes erhält, umbindet es mit Bindfaden, belegt es mit Speckscheiben und brät es in Butter, worauf man die Sauce entfettet und mit kräftiger Fleischbrühe nebst etwas Citronensaft aufkocht; man kann sie auch durch ein Glas Madeira verfeinern.

Rinderbraten auf israelitische Art. Ein großes, saftiges Stück Fleisch von der Oberschale oder dem Lendenstück wird mit Salz und etwas gestoßenem Salpeter tüchtig eingerieben, fest in ein Gefäß gedrückt und mit einem beschwerten Deckel zugedeckt, worauf man es drei Tage so pökeln läßt, dann herausnimmt, mit schmalen Streifchen Rindsfett, häufig auch mit kleinen Stückchen geschältem Knoblauch spickt und auf eine hölzerne Bratenleiter in eine Bratpfanne legt. Man fügt nun Pfeffer- und Gewürzkörner, einige zerschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Ingwer nebst einer Brodrinde hinzu, gießt Wasser oder halb Wasser, halb Braunbier an, brät den Braten unter öfterem Begießen zuerst zugedeckt, dann offen bei mäßiger Hitze und giebt ihn, sobald er weich ist, mit der durchgeseihten Sauce zu Tisch.

Rinderbraten auf italienische Art. Etwa 3 Kilogramm gutes, von Fett und Knochen befreites Fleisch vom Rippenstück klopft man tüchtig, spickt es mit Speck, Sardellenstreifchen und Zwiebel oder ein wenig Knoblauch, bestreut es mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken, bindet es mit einem Bindfaden fest zusammen, legt es in einen irdenen, glasirten Topf oder ein passendes Casserol, welches fett mit frischer Butter oder Olivenöl ausgestrichen ist, legt einige Lorbeerblätter darüber und gießt zwei bis drei Gläser Rothwein an. Nun deckt man einen festschließenden Deckel darauf, verklebt denselben fest mit Brodteig, stellt das Gefäß früh 8 Uhr oder noch zeitiger in einen mäßig geheizten Ofen (bisweilen wird das Fleisch auch schon über Nacht in einem halb ausgekühlten Backofen gedünstet) und läßt es etwa 6 Stunden darin; dann nimmt man den Deckel ab, gießt noch etwas Rothwein und kräftige Fleischbrühe an, mischt einige Löffel durchgestrichenes Liebesapfel-Purée hinzu und dünstet das Fleisch noch kurze Zeit damit durch, um es zu abgekochten Macaroni aufzugeben.

Rinderbraten, marinirter. Ein passendes, gut abgehängtes Stück Fleisch wird gespickt und über Nacht in eine Marinade von reichlichem Provenceröl, Citronensaft oder feinem Essig und Salz gelegt, in Butter gebraten, während des Bratens aber hin und wider mit einem Löffel von der Marinade begossen, beim Anrichten mit geschmorten Kartöffelchen und Pfeffergurken garnirt und mit der entfetteten Sauce überschüttet. — Oder man spickt und salzt das Fleisch, streut Pfeffer, Gewürzkörner, einige zerquetschte Wachholderbeeren, Citronenschale, Thymian, Basilicum und Petersilie darüber, übergießt es mit Rothwein, läßt es unter öfterem Umwenden 24—48 Stunden in der Marinade und brät es in Butter, wobei man öfters einen Löffel Marinade zugießt; beim Anrichten garnirt man Kartöffelchen darum und reicht Mixed pickles dazu.

Rinderbraten auf polnische Art. Ungefähr 2½—3 Kilogramm ordentlich abgehängtes Fleisch werden geklopft, gespickt und zwei bis drei Tage in guten, nicht zu scharfen Essig oder verdünnten Weinessig gelegt; man gießt nun den Essig ab, trocknet das Fleisch mit einem Tuch, brät es in einer Pfanne mit Butter über raschem Feuer schnell auf beiden Seiten braun, gießt heißes Wasser zu, fügt das nöthige Salz bei und läßt den Braten halb weich schmoren, fügt hierauf einige Löffel Essig, Lorbeerblätter, Pfeffer- und Gewürzkörner, ein Stückchen Ingwer und etliche Citronenscheiben zu der Sauce, begießt den Braten fleißig damit, seiht sie vor dem Anrichten durch, verdickt sie mit ein wenig Mehl und reicht sie zu dem Braten.

Rinderbraten-Pudding, s. Fleisch-Pudding.

Rinderbraten-Ragout. Nachdem man eine braune Mehlschwitze bereitet, gießt man übrige Braten-Sauce und wenn nöthig noch ein wenig Fleischbrühe zu derselben, kocht Alles unter fleißigem Umrühren zu einer sämigen Sauce, fügt eine ganze, geschälte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Gewürzkörner sowie einige Löffel feinen Essig bei, läßt die Sauce eine reichliche halbe Stunde langsam durchkochen,

seiht sie durch, gießt sie in das Casserol zurück, thut eine feingeschnittene saure Gurke, ein bis zwei Löffel eingelegte Perlzwiebeln und in Essig eingemachte Champignons hinein, läßt den in dünne Scheiben geschnittenen, kalten Rinder-Braten darin heiß werden, ohne daß er kocht, und giebt das Ragout nebst Kartoffel-Purée auf den Tisch.

Rinderbraten-Ragout mit Sardellen. Eine hellbraune Mehlschwitze vermischt man mit etwas gestoßenem Pfeffer und Piment und vier gewässerten, ausgegräteten Sardellen, verkocht dies mit der Braten-Sauce, läßt das Fleisch dann darin heiß werden und belegt den Schüsselrand beim Anrichten mit zusammengerollten Sardellenfilets und Mixed pickles.

Rinderbraten auf russische Art. Zwei bis drei Kilogramm Fleisch ohne Knochen vom Rippenstück oder einem anderen geeigneten Stück werden geklopft, gesalzen, in Butter auf beiden Seiten gebräunt, in einem Casserol mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Wurzelwerk bestreut, mit Kwas übergossen und unter häufigem Begießen unzugedeckt gar gebraten; ist der Braten weich genug, so nimmt man ihn heraus, seiht die Sauce durch, entfettet sie, verdickt sie mit einer Mehlschwitze und giebt sie neben irgend einem Gemüse, Salat oder Compot zu dem Fleisch.

Rinderbraten, saurer. Ein dickes Schwanz- oder Blumenstück oder auch ein Stück Oberschale von 2½—3 Kilogramm wird geklopft, in ein Casserol oder eine Pfanne gelegt und mit nicht zu scharfem Essig übergossen, den man mit 1—2 geschälten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 2—3 Lorbeerblättern, etlichen Nelken, Gewürzkörnern und etwas kleingeschnittenem Wurzelwerk aufkochen läßt und heiß über das Fleisch schüttet; häufig reibt man den Braten auch mit dem grobgestoßenen Gewürz ein, belegt ihn mit Zwiebel, Lorbeerblättern und Wurzelwerk und gießt den Essig roh darüber. Man stellt das Gefäß mit dem Fleisch offen, nur mit einer Drahtglocke bedeckt oder sonst vor den Fliegen und dem Staub geschützt, im Sommer höchstens 3—4, im Winter 6—8 Tage an einen kühlen Ort, wobei man das Fleisch hin und wider einmal umwendet. Vor der Zubereitung trocknet man das Fleisch ab, spickt es mit in Salz und Pfeffer umgewendetem Speck, legt es in eine Pfanne, wo man es mit reichlicher Butter übergießt und auf beiden Seiten eine Weile brät, worauf man etwas kochendes Wasser zugießt, die Brühe salzt, etwas Möhre und braune Brodrinde hineinlegt und den Braten unter fleißigem Begießen gar werden läßt. Gegen Ende der Bratzeit bestreicht man das Fleisch entweder mit fettem saurem Rahm oder man überstreut es mit geriebenem Mundbrod und begießt es mit Butter, um ihm eine schön braune Kruste zu geben; an die Sauce gießt man hier und da auch nach und nach etwas frische süße Milch oder süßen Rahm. Kopf-Salat, Kartoffel-Salat, Rothrüben- oder irgend ein Wurzel-Salat eignen sich am besten als Beigabe zu solchem Braten.

Rinderbraten, saurer, auf andere Art. Ein größeres saftiges und mageres Stück Fleisch wird gut geklopft, gesalzen und in ein Casserol gelegt, worin man reichliche frische Butter siedend gemacht hat; man läßt das Fleisch unter fortwährendem Begießen auf beiden Seiten bräunen, gießt etwas heißes Wasser an, thut eine Zwiebel hinzu und schmort den Braten langsam weich. Sobald er gar und die Brühe gehörig eingekocht ist, schüttet man etwas Essig zu, legt einen Löffel voll eingemachte Champignons und einen Löffel Perlzwiebeln sowie etliche Citronenscheiben in die Sauce, läßt sie einmal damit aufkochen und giebt sie nebst Sellerie- oder anderen Wurzel-Salat zu dem Braten.

Rinderbraten, saurer, auf Wildpretart zubereitet. Ungefähr 3 Kilogramm gehörig abgehängtes Fleisch klopft man gut und legt es 4—6 Tage in milden Essig, trocknet es dann ab, spickt es zierlich, salzt es und legt es in eine Pfanne mit siedend heißer Butter, wobei man einige frische Wachholderbeeren hinzuthut. Nachdem der Braten von allen Seiten unter häufigem Begießen gebräunt ist, bestreicht man ihn mit fettem saurem Rahm und schüttet allmählich ein reichliches ¼ Liter solchen Rahm an die Sauce; sollte dieselbe später zu dick werden, so kocht man den Fond mit ein wenig siedendem Wasser los; auch zu diesem Braten paßt nur ein Salat neben Salzkartoffeln als Beigabe.

Rinderbraten auf ungarische Art. Ein mürbe gehängtes, derbes Stück Fleisch von der Oberschale oder dem Rippenstück wird geklopft, reichlich gespickt, gesalzen, mit gestoßenen Nelken und etwas Paprika eingerieben und oben wie unten dick mit Mehl überstreut, worauf man es in eine Pfanne legt, mit reichlicher heißer Butter übergießt und auf beiden Seiten ordentlich braunbrät. Ist dies geschehen, so nimmt man das Fleisch aus der Pfanne, thut es in ein Casserol, schüttet Wasser und etwas Essig an, fügt zwei Zwiebeln und einige Stücke Citronenschale bei und dünstet es vollends weich, um es mit der kurz eingekochten Sauce und Kraut oder Kraut-Strudel zu Tisch zu geben.

Rinderbrust, geschmorte. Zwei bis drei Kilogramm altschlachtene Rinderbrust thut man in einen großen Topf mit siedendem Wasser, worin man Salz, gröblich geschnittenes Wurzelwerk, zwei kleine Zwiebeln und ein Kräuterbündelchen schon eine Viertelstunde lang gekocht hat, läßt das Fleisch wohl zugedeckt langsam 1½ Stunden kochen, nimmt es dann heraus, legt es in ein Casserol, begießt es mit heißer Butter, bräunt es von allen Seiten, schüttet eine halbe Flasche Rothwein und etwas von der Brühe zu und dämpft es langsam vollends

weich. Die Brühe wird durchgeseiht, entfettet, mit einer Mehlschwitze verdickt und mit weichgedämpften, in Scheiben geschnittenen Trüffeln, Morcheln oder Champignons noch eine Zeitlang verkocht, worauf man sie zu der mit Fleisch-Glace bestrichenen Rinderbrust giebt.

Rinderbrust, grillirte. Ein schönes Stück Brustfleisch von beliebiger Größe wird entweder in siedendem Wasser mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Salz und Kräutern weichgekocht oder in der Braise gedämpft, herausgenommen, abgetropft, mit zerlassener Butter bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, nochmals mit Butter beträufelt und ganz oder in Stücke zerlegt auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten und mit geschmorten Kartoffeln und Kapern- oder Sardellen-Sauce zu Tisch gegeben.

Rinderbrust, krustirte. Nachdem man ein großes schönes Bruststück in siedendes Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln und Kräutern gethan und unter mehrmaligem Umwenden 3 Stunden darin gekocht hat, nimmt man das Fleisch heraus, legt es in eine ziemlich flache Pfanne, übergießt es mit Butter, bestreicht die Oberseite mit geschlagenem Ei und überstreut sie mit einem Theil einer Mischung von 200 Gramm geriebener Semmel, 70 Gramm geriebenem Parmesankäse, 2—3 feingehackten, in Butter geschwitzten Chalotten, etwas gehackter Petersilie, ganz wenig Thymian und Majoran, einer Prise weißem Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuß. Dann quirlt man vier Eier mit ein wenig zerlassener Butter, Salz und einem Löffel Rahm zusammen, beträufelt die im Ofen hochgestellte Rinderbrust damit, streut wieder einen Löffel der Mischung darüber läßt sie bei guter Oberhitze anbraten und fährt damit fort, bis man die Kräutermischung verbraucht hat, welche eine hellbraune Kruste über das Fleisch bilden muß, die man zuletzt noch mit einem Löffel zerlassener Butter begießt. Man zieht nun so weit als möglich behutsam die Knochen heraus, verziert die Schüssel mit Petersilie und giebt die krustirte Brust mit Champignon- oder Kapern-Sauce auf.

Rinds-Coteletten, ſ. Coteletten, Rinds- und Coteletten, Rinds-, auf Wiener Art.

Rinds-Filet, ſ. Filet und Lendenbraten.

Rindfleisch mit Aepfeln, auf norddeutsche Art. Man kocht ein großes Stück saftiges Rindfleisch auf gewöhnliche Art in Wasser mit Salz und Wurzelwerk gar, läßt es auskühlen und schneidet es in dünne Scheiben, die man ein wenig salzt und in einem Casserol langsam an der Seite des Feuers mit etwas frischer Butter dünstet. Inzwischen verkocht man einen Theil der Bouillon, etwa ½ Liter, mit einer hellbraunen Mehlschwitze, thut 12—15 geschälte und in Scheiben geschnittene Borsdorfer Aepfel, 90 Gramm gereinigte und ausgequellte Corinthen, etwas Citronenschale und Zimmt hinein, läßt Alles kochen, bis die Aepfel beinahe weich sind, schüttet diese dann über das Fleisch, kocht das Gericht nochmals zusammen auf und richtet es an.

Rindfleisch als Boeuf blanc, ſ. Boeuf blanc.

Rindfleisch als Boeuf à l'étuvée, ſ. Boeuf à l'étuvée.

Rindfleisch als Boeuf à la mode, ſ. Boeuf à la mode.

Rindfleisch als Boeuf à la mode mit Trüffeln, ſ. Boeuf à la mode mit Trüffeln.

Rindfleisch als Boeuf à la Nelson, ſ. Boeuf à la Nelson.

Rindfleisch als Boeuf royal, ſ. Boeuf royal.

Rindfleisch als Boeuf à la surprise, ſ. Boeuf à la surprise.

Rindfleisch, braisirtes. Aus einem großen Rippen-, Schwanz- oder Bruststück löst man die Knochen aus, rollt das Fleisch zusammen und umschnürt es fest mit Bindfaden; dann thut man es in ein großes Gefäß, worin man Wasser mit Salz und Wurzelwerk zum Kochen gebracht, läßt es 2 Stunden langsam kochen, schäumt es gehörig ab, nimmt es heraus, legt es in ein Casserol mit Speckscheiben, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern und Gewürz, bedeckt es wiederum mit Speckscheiben, Wurzelwerk und Zwiebel, gießt einen Theil der Brühe darüber, legt einen festschließenden Deckel darauf und dämpft das Fleisch ganz allmählich weich. Auch kann man es gleich von Anfang an roh in die Brühe legen und mit Fleischbrühe übergossen weichdünsten, was mindestens 6 Stunden in Anspruch nimmt, das Fleisch aber sehr schmackhaft und saftig macht. Beim Anrichten löst man den Bindfaden von demselben, schneidet es in nette Scheiben, die man in der vorherigen Gestalt wieder zusammensetzt, und garnirt das Fleisch mit Gemüsen à la Jardinière oder mit abgekochten, mit Parmesankäse und weißer Coulis vermischten Macaroni, wozu man Liebesapfel-Sauce giebt. Auch das Lendenstück wird sehr häufig auf diese Art braisirt.

Rindfleisch-Croquetten, ſ. Croquetten von Rindfleisch.

Rindfleisch-Curry. Man schneidet eine Zwiebel und einen geschälten säuerlichen Apfel in kleine Würfel, schwitzt sie einige Minuten in Butter, thut ½ Kilogramm gebratenes oder gekochtes, in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch hinzu, läßt es auf beiden Seiten in der Butter braun braten und gießt ¼ Liter siedendes Wasser darüber, in dem man einen Theelöffel voll Currypulver verrührt hat. Nachdem das Ganze eine kleine Viertelstunde zusammen gedünstet hat, richtet man es auf einer runden Schüssel an und garnirt es mit Reis, den man wie zu allen Currygerichten bereitet hat, ſ. Reis zu Currygerichten.

Rindfleisch-Entre-Côte, s. Entre-Côte.

Rindfleisch-Fricandeau. Ungefähr 1½—2 Kilogramm Rindslende befreit man von Haut und Fett, spickt das Fleisch reichlich und überstreut es mit einer Mischung von gestoßenem Gewürz, z. B. 3—4 Gewürznelken, 6 Pimentkörnern, 4—5 Pfefferkörnern, einem Blatt Muskatblüthe und etwas Salz. Dann legt man es in ein Casserol, fügt ½ Liter Fleischbrühe, ein Glas Weißwein, ein Kräuterbündelchen und zwei ganze Chalotten hinzu, dämpft das Fleisch 2 Stunden ganz langsam, entfettet die Brühe, seiht sie durch und kocht sie zu Glace ein, um sie über das Fleisch zu streichen, welches man mit Spinat oder Sauerampfer-Gemüse garnirt.

Rindfleisch als Fricco à la Charles X. Ein saftiges, zartes Stück Rindslende von etwa 1 Kilogramm Gewicht wird geklopft, gespickt und in einem Casserol, mit halb Wasser, halb Essig übergossen nebst Zwiebelscheiben und Wurzelwerk, fest zugedeckt ganz langsam weichgedünstet, worauf man es erkalten läßt. Nun zerschneidet man das Fleisch in Scheiben, wendet diese in geschlagenem Ei und einem Gemengsel von geriebener Semmel, gehackten Chalotten, Pfeffer und Salz, brät sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun oder bäckt sie in heißem Schmalz und giebt sie sofort zu Tisch.

Rindfleisch als spanisches Fricco, s. Fricco, spanisches.

Rindfleisch au four, s. Rinderbrust, krustirte.

Rindfleisch, gebackenes, s. Rinderbrust, krustirte.

Rindfleisch, gebackenes, auf englische Art. Man schneidet 1 Kilogramm kalten Rinderbraten in dünne Scheiben, bestreut sie mit ein wenig Salz, stäubt etwas Mehl darüber, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene vertiefte Schüssel oder Form, streut würflig geschnittenen, mit Pfeffer und Salz gewürzten Speck darauf, bedeckt sie dann mit einer Lage in Butter halb weich geschwitzter Zwiebel- und Möhrenscheiben nebst gehackter Petersilie, schichtet eine zweite Lage Fleisch und Gemüse darüber, quirlt zwei bis drei Eier und einen Löffel Mehl in ein reichliches ¼ Liter Fleischbrühe und zwei bis drei Eßlöffel mildes Ale ein, gießt diese Mischung über die Speise, bäckt das Ganze drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze und servirt braune Coulis dazu.

Rindfleisch, gedämpftes, mit Bier. Zwei Kilogramm altschlachtenes Rindfleisch vom Schwanzstück, das man von Haut und Knochen befreit hat, klopft man tüchtig, spickt es und bestreut es mit Salz; dann belegt man den Boden eines Casserols mit Speckscheiben, Scheiben von Zwiebeln und Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt, mehreren Gewürzkörnern, einigen getrockneten Pilzen und etwas Citronenschale, thut das Fleisch darauf, legt Speckscheiben, Wurzelwerk u. s. w. darüber, gießt halb Wasser, halb braunes, nicht zu bitteres Bier an, so daß die Flüssigkeit mit dem Fleisch gleich steht, dämpft letzteres 3 Stunden fest zugedeckt, entfettet die Brühe, seiht sie durch, verkocht sie mit einer Mehlschwitze und giebt die sehr kräftige Sauce über dem Fleisch auf. Ist das Braunbier sehr leicht, so nimmt man blos solches ohne Wasserzusatz.

Rindfleisch, gedämpftes, auf französische Art. Ein gutes Stück aus der Keule (Oberschale) wird geklopft, gespickt, mit einigen Speckscheiben, einem Kalbsfuß, einer Zwiebel, einer zerschnittenen Möhre, einem Kräuterbündelchen, Lorbeerblättern, einer Zehe Knoblauch, etlichen Gewürznelken, Pfeffer und Salz in ein Casserol gethan, mit wenig Wasser und einem Glase Weißwein übergossen, fest zugedeckt und 4—5 Stunden über sehr gelindem Feuer gedämpft, worauf man die Sauce durchseiht, entfettet und über dem Fleisch aufgiebt.

Rindfleisch, gedämpftes, auf holsteinische Art. Ungefähr 3 Kilogramm Fleisch vom Lenden- oder Schwanzstück klopft und spickt man, legt es in ein irdenes Gefäß und gießt ¼ Liter Weinessig und ebensoviel Franzbranntwein darüber, worin man es unter mehrmaligem Umwenden 6—8 Stunden beizen läßt; dann legt man ein Casserol mit Speck- und Schinkenscheiben, Rindsnierentalg, Zwiebeln und Wurzelwerk aus, fügt Lorbeerblätter, Nelken und Pfefferkörner, sowie ein Kräuterbündelchen hinzu, thut das Fleisch hinein, bedeckt es mit Speckscheiben, gießt fette Fleischbrühe darüber, belegt den festschließenden Deckel des Casserols mit glühenden Holzkohlen und dämpft das Fleisch langsam gar. Nun macht man etwas Butter braun, schwitzt einen Löffel Mehl und eine gehackte Zwiebel darin, verkocht dies mit der entfetteten Brühe von dem Fleisch, legirt die Sauce mit einer Tasse fettem saurem Rahm und richtet sie über dem Fleisch an.

Rindfleisch, gedämpftes, auf irländische Art. 1—1½ Kilogramm Rindfleisch von einem beliebigen Stück zerschneidet man in dicke, nicht zu große Theile, thut sie in ein irdenes Casserol, fügt ¾—1 Liter Wasser, drei Zwiebeln, eine zerschnittene Möhre und etwas Pfeffer und Salz hinzu, dämpft Alles gut zugedeckt 1½ Stunden, legt dann eine Anzahl große rohe, geschälte Kartoffeln oben darauf und dämpft das Gericht noch 1½ Stunden, bis die Kartoffeln zu Brei zerfallen sind, wonach man Alles auf einer Schüssel zu Tisch giebt.

Rindfleisch, gedämpftes, auf israelitische Art. Zwei Kilogramm derbes Fleisch klopft man tüchtig, wäscht es, bestreut es mit Salz, versieht es hin und wider mit Einschnitten und steckt gehackten Knoblauch, Pfeffer und Salz in dieselben; dann legt man es in ein Casserol, gießt Wasser an, deckt das Gefäß gut zu, bringt das Fleisch rasch zum Kochen, thut 70—90 Gramm

Gänsefett hinzu und dämpft es langsam gar, um es in der eigenen Brühe anzurichten.

Rindfleisch, gedämpftes, auf italienische Art. Ein gutes Stück von den Knochen befreites dickes Rippenfleisch wird gehörig geklopft und mit Speckstreifen, Gewürznelken, zugespitzten Zwiebelstückchen und Citronenschale gespickt, stark mit Pfeffer und Salz eingerieben und 12 Stunden in Essig gelegt; dann legt man es in ein Casserol, gießt den Essig, worin es gelegen, nebst der gleichen Menge Wasser zu, deckt den Deckel darüber und dämpft es langsam weich. Nach Verlauf von 3 Stunden würzt man die Sauce mit Salz und Pfeffer nebst etlichen Citronenscheiben und fügt etwas braungeröstetes Mehl bei, läßt das Fleisch noch eine Stunde leise fortkochen und richtet es an, indem man körnig gekochten Reis oder Macaroni dazu reicht.

Rindfleisch, gedämpftes, mit saurem Rahm, auf russische Art. 1½—2 Kilogramm saftiges Rindfleisch klopft man tüchtig, legt es in ein Casserol, thut eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, einen Eßlöffel gehackten Schnittlauch, mehrere Speck- und Schinkenscheiben, eine geschnittene Möhre, Pfeffer, Salz, ½ Liter fetten sauren Rahm und drei Eßlöffel Rothwein hinzu, verklebt den Deckel des Gefäßes mit Teig und dünstet das Fleisch so bei mäßiger Hitze 3—4 Stunden. Dann seiht man die Brühe durch, schöpft das Fett davon ab, gießt zwei Löffel Essig oder Citronensaft an, läßt sie nochmals aufkochen und richtet sie über dem Fleisch an.

Rindfleisch, gedämpftes, mit Sellerie, auf englische Art. Drei große Sellerieköpfe und zwei Zwiebeln werden in dicke Scheiben geschnitten und zu 1 Kilogramm mürbem, saftigem Fleisch, am besten von der Lende, in ein Casserol gelegt, worauf man Alles mit ½—¾ Liter kräftiger Fleischbrühe übergießt, Pfeffer und Salz beifügt und das Fleisch mit dem Sellerie langsam weichdämpft. Vor dem Anrichten verdickt man die stark eingekochte Brühe mit einem Stück in Mehl gerollter Butter und würzt sie nach Belieben mit Pfeffer, Muskatnuß und einer Messerspitze Cayenne, legt dann den Sellerie um das Fleisch und giebt in Butter gebackene Kartoffelscheiben dazu.

Rindfleisch, gedämpftes, auf ungarische Art. 2—3 Kilogramm gehörig abgehängtes Rindfleisch vom Schwanzstück werden geklopft und gespickt, nachdem man die Speckstreifen in feingehackten Kräutern umgewendet hat; hierauf legt man das Fleisch mit ¼ Liter Wasser, Wurzelwerk, einigen Speck- und Schinkenscheiben, Chalotten, Gewürz, einem Lorbeerblatt und etlichen Citronenscheiben in ein Casserol, salzt es und dünstet es wohl zugedeckt unter öfterem Umwenden, bis das Fleisch, der Speck und das Wurzelwerk sich gebräunt haben. Nun stäubt man einen Löffel Mehl darüber und gießt ½ Liter Rothwein an, läßt das Fleisch langsam über sehr gelindem Feuer weich werden, seiht die Sauce durch, entfettet sie, gießt ein Weinglas voll starken Wein, wie Malaga oder Tokayer, an, fügt zwei gehäufte Eßlöffel geriebenen Meerrettig und ein Stück Zucker hinzu und dämpft das Rindfleisch noch eine Viertelstunde darin durch, um es beim Anrichten mit gebackenen Kartoffelklößchen oder geschmorten Kartöffelchen zu garniren.

Rindfleisch, gekocht. Beim Kochen des Rindfleisches wie alles sonstigen Fleisches richtet sich das Verfahren danach, ob man dasselbe hauptsächlich um der Suppe willen kocht, wie gewöhnlich der Fall ist, oder ob man lieber eine schwache Suppe, dafür aber saftiges Fleisch haben will, denn kräftige Suppe und zugleich saftiges Fleisch kann man nicht aus dem nämlichen Stück herstellen. Wird das Fleisch also zur Bereitung einer guten Brühe bestimmt, so legt man es sammt den Knochen nur flüchtig abgewaschen in einen Topf mit kaltem Wasser (auf ½ Kilogramm Fleisch 2 Liter Wasser gerechnet), bringt es langsam zum Kochen, nimmt den Schaum ab, fügt dann etwas Salz und zerschnittenes Wurzelwerk bei und läßt Alles leise weiter kochen, bis das Fleisch völlig weich ist, wozu es bei einer Quantität von 1—2 Kilogramm 3—4 Stunden bedarf. Am geeignetsten zur Herstellung von guter Brühe ist frisches, nicht zu fettes Fleisch von einem älteren Thier und zwar wählt man am liebsten ein Stück von der Keule dazu; noch besser ist es, wenn man das Fleisch in Stücke schneidet, was freilich in einem ökonomischen Haushalt nicht rathsam ist, da man das Suppenfleisch gewöhnlich mit einer pikanten Sauce oder einem Gemüse auf den Tisch bringt. — Zieht man vor, die Suppe weniger gut und das Fleisch saftig und schmackhaft zu haben, so legt man letzteres in das siedende Wasser ein, fügt nach dem Abschäumen Salz und Wurzeln hinzu, läßt das Fleisch langsam an der Seite des Feuers weichkochen und verbessert die Brühe zuletzt durch Zuthat von etwas Fleischextract. — Ein guter Mittelweg zur Vereinigung beider Systeme besteht darin, daß man in einem größeren Haushalt, wo man ein ansehnliches Stück Fleisch braucht, die Knochen und sehnigen Theile abschneidet, die Knochen spaltet, die Fleischabfälle klein schneidet, Beides in dem Kochtopf mit kaltem Wasser und dem nöthigen Salz erst 1—2 Stunden einwässert und hierauf ganz langsam zum Kochen bringt; erst wenn das Wasser siedet, legt man das große, mit Bindfaden umschnürte Fleischstück hinein, schäumt die Brühe nach und nach ab, thut das nöthige Wurzelwerk hinzu und kocht Alles ganz allmählich weich. Man nimmt nun das in vollstem Saft bewahrte Fleisch heraus, löst den Bindfaden ab, erhält es in ein wenig Brühe warm und bringt es später mit irgend einer Zuspeise oder Sauce auf den Tisch,

während man die Brühe klar durchseiht und zur Suppe sowie zu Sauce oder Gemüse verwendet.

Rindfleisch in Gelée. Ein Stück Lende oder ein anderes saftiges und mürbes Stück wird gehäutet, zierlich zugeschnitten und mit Speckstreifen durchzogen, die man zuvor in gemischtem Gewürz umgedreht hat; häufig belegt man den Boden eines Casserols mit Scheiben von Speck und rohem Schinken, Zwiebeln, Wurzelwerk, zwei Lorbeerblättern und etlichen Citronenscheiben, thut das Fleisch darauf, gießt 1/2 Liter Wasser und einige Löffel Weinessig darüber und dünstet es langsam unter mehrmaligem Umwenden weich. Dann nimmt man es heraus, schöpft das Fett von der Brühe, füllt 1—1 1/2 Liter kräftige Fleischbrühe, worin drei bis vier Kalbsfüße mit gekocht worden, nach, läßt sie wieder zum Kochen kommen, gießt ein wenig Weißwein, Citronensaft und Essig an, seiht das Gelée durch, klärt es mit dem Schnee von drei bis vier Eiweißen und filtrirt es nochmals durch einen Geléebeutel. Man gießt zuerst eine dünne Schicht davon in eine passende glatte Form, legt nach dem Erstarren desselben das Fleisch hinein und schüttet das übrige Gelée darüber, worauf man die Form in kaltes Wasser oder auf Eis stellt, vor dem Anrichten einen Moment in heißes Wasser taucht, auf eine Schüssel umstürzt und das Gelée mit Petersilie und Citronenscheiben garnirt.

Rindfleisch, gepökeltes, s. Einpökeln und Pökelfleisch zu kochen.

Rindfleisch, geräuchertes, s. Hamburger Rauchfleisch.

Rindfleisch, geräuchertes, auf holländische Art. Ungefähr 5 Kilogramm derbes Fleisch aus der Keule befreit man von Haut und Fett, reibt es tüchtig mit braunem Farinzucker ein und legt es in ein irdenes Gefäß, wo man es 5—6 Stunden unter öfterem Umdrehen liegen läßt. Dann vermischt man drei gehäufte Eßlöffel Salz mit einem knappen Löffel gestoßenem Salpeter, reibt das Fleisch kräftig damit ein und wendet es vierzehn Tage lang täglich um, wickelt es in ein grobes Tuch, preßt es 24 Stunden zwischen zwei beschwerten Bretern oder unter einer Presse und hängt es in den Rauch, um später nach Bedarf einzelne Stücke davon abzuschneiden und langsam in siedendem Wasser weichzukochen. — Oder man reibt ein Stück von 6—7 Kilogramm mit einem Gemisch von 60 Gramm Salpeter und 60 Gramm Farinzucker ein, läßt das Fleisch zwei Tage so liegen und reibt hierauf noch 375 Gramm Seesalz, 100 Gramm gewöhnliches Salz und 25 Gramm gestoßenen schwarzen Pfeffer hinein, legt es in ein irdenes Gefäß, fügt nach vier Tagen 1/2 Kilogramm braunen Syrup zu und wendet es vierzehn Tage lang täglich darin um, hängt es in den Rauch und kocht es wie oben angegeben.

Rindfleisch, gerolltes, auf englische Art. Ungefähr 6 Kilogramm dünnes Fleisch aus den Seiten oder Weichen werden von Haut und Knochen befreit, mit einer Mischung von Salz, Salpeter und etwas Zucker überall tüchtig eingerieben und an einen kühlen Ort gestellt, wo man es täglich umwendet; nach Verlauf von fünf Tagen wäscht man das Fleisch, trocknet es ordentlich mit einem sauberen Tuch ab, spickt es mit gewürzten Speckstreifen und überstreut es inwendig mit einer Mischung von zwei Eßlöffeln gehackter Petersilie, etwas gehacktem Thymian, Majoran, Salbei und Basilicum, einem Theelöffel voll gestoßenen Gewürznelken, einer geriebenen Muskatnuß, einem Theelöffel gestoßenem Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer. Sobald Alles gleichmäßig bestreut ist, rollt man das Fleisch zusammen, bindet es fest in ein Tuch, das man mit Bindfaden umschnürt, und legt es in ein längliches Gefäß mit siedendem Wasser, worin man es ganz langsam 6—7 Stunden kochen läßt; ist es genügend weich, so löst man das Tuch ab, legt das Fleisch in eine Form und preßt es unter einem beschwerten Deckel, bis es kalt ist, oder man läßt es in der Umhüllung und preßt es zwischen zwei beschwerten Bretern. Beim Anrichten garnirt man die Schüssel mit frischer Petersilie.

Rindfleisch au gratin, auf französische Art. Nachdem man etwas würflig geschnittenen Speck in einer Pfanne zerlassen hat, bestreicht man den Boden einer vertieften runden Schüssel von Blech oder dauerhaftem Steingut damit, streut geriebenes Weißbrod und ein Gemengsel von gehackter Petersilie, in Scheiben geschnittenen Champignons, gehackten Zwiebeln, einer feingehackten Zehe Knoblauch, Pfeffer, Salz und Gewürzen darauf, belegt dies mit dünnen Schnitten von kaltem, gekochtem oder gebratenem Rindfleisch, die man dicht mit der Kräuter- und Gewürzmischung und oben darauf mit geriebenem Weißbrod bestreut, gießt 1/4 Liter fette Bouillon darüber, läßt Alles erst eine Zeitlang über gelindem Feuer dünsten und bäckt das Gratin dann auf lebhafterer Hitze unter einem mit glühenden Kohlen belegten Deckel goldgelb, um es sofort auf der Schüssel, worin man es bereitet, zu Tisch zu geben.

Rindfleisch-Grenadins, s. Grenadin von Rindfleisch.

Rindfleisch, grillirtes. Aus einem größeren Stück übriggebliebenem gekochten Rindfleisch schneidet man nicht zu dünne Scheiben, trennt Haut und Fett davon ab, bestreut sie mit ein wenig Salz, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und brät sie in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten hellbraun, oder taucht sie in zerlassene Butter, wendet sie in geriebener Semmel und brät sie auf dem Rost, um sie als Beilage zu Gemüsen zu geben. — Ein anderes Verfahren ist folgendes:

Ein schönes Stück frischabgekochtes, saftiges Rindfleisch legt man in eine ziemlich flache Pfanne oder den Deckel von einer Bratpfanne, bestreut es auf der Oberseite mit feingeriebener Semmel und begießt es mit hellbraun gemachter Butter oder mit dem heißen, von der Fleischbrühe abgeschöpften Fett, setzt die Pfanne auf einen Dreifuß in den heißen Ofen und läßt das Fleisch unter fleißig fortgesetztem Begießen glänzend und hellbraun braten, worauf man es auf einer runden Schüssel anrichtet, mit geschmorten Kartöffelchen garnirt und mit einer Kapern-, Champignon- oder Sardellen-Sauce servirt.

Rindfleisch mit Guß. Wird auf ähnliche Weise zubereitet, wie das oben beschriebene; man säubert ein größeres Stück eben gekochtes Rindfleisch von den Knochen, sowie von Haut und Fett, überstreicht es mit geschlagenem Ei, überstreut es dick mit einem Gemisch von geriebener Semmel, feingehackten Kräutern, Chalotten, Salz und ein wenig Muskatnuß, gießt einige Löffel Bouillonfett darüber, thut auch ein wenig Fett in die Pfanne, legt das Fleisch hinein und läßt es in einem sehr heißen Ofen rasch hellbraun werden; man giebt eine der oben genannten Saucen dazu.

Rindfleisch-Hachis, s. Hachis von Rindfleisch.

Rindfleisch als Jägerfleisch. 1/2—1 Kilogramm Fleisch von einem saftigen Rippenstück löst man von den Knochen ab, schneidet es in fingerstarke Scheiben, klopft dieselben tüchtig, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, wendet sie in heißer Butter und dann in Mehl um und brät sie kurz vor dem Anrichten rasch auf beiden Seiten in Butter, indem man dünne Zwiebelringel mit gelb braten läßt. Nachdem man das Fleisch auf eine heiße Schüssel gelegt hat, schüttet man einige Eßlöffel voll Bouillon und ebensoviel Essig an die Butter, läßt die Sauce einmal aufkochen und gießt sie über das Fleisch, welches man mit Schmorkartoffeln garnirt. — Oder man beint ein größeres Rippenstück von 2—2 1/2 Kilogramm aus, ohne es zu zerschneiden, klopft es, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, thut es in ein Casserol, gießt soviel Wasser an, daß das Fleisch halb davon bedeckt wird, legt zwei in Hälften zerschnittene Zwiebeln hinzu, bedeckt das Gefäß mit einem fettgebutterten Papier und einer Schüssel und läßt es bei gelinder Hitze zwei Stunden im Ofen stehn. Während dieser Zeit darf das Fleisch nur einmal aufgedeckt werden, um es umzuwenden; man giebt Kartoffeln, Macaroni, rothe Rüben oder Mixed pickles dazu.

Rindfleisch als englisches Inky-pinky. Man zerschneidet 1 Kilogramm kaltes gebratenes Rindfleisch in kleine, dünne Scheiben, die man nebst zwei bis drei, in Wasser abgekochten und in Stücke zerschnittenen Möhren und einer ganzen Zwiebel eine knappe halbe Stunde in 1/2—3/4 Liter kräftiger Fleischbrühe dämpft, wobei man die Brühe mit etwas Essig, Pfeffer und Salz würzt. Die Zwiebel wird dann herausgenommen und die Brühe mit einem Stück in Mehl gerollter Butter verdickt, worauf man das Fleisch sammt den Möhren mit gerösteten Semmel-Croutons garnirt und die Sauce darüber anrichtet.

Rindfleisch-Klopps, s. Klopps von Rindfleisch.

Rindfleisch mit einer Kruste, s. Rinderbrust, krustirte, und Rindfleisch mit Guß.

Rindfleisch-Kugel. Ein Kilogramm feingehacktes rohes Rindfleisch und 250 Gramm gehacktes Schweinefleisch vermischt man mit vier Eidottern, zwei ganzen Eiern, zwei geriebenen Mundbrödchen, etwas Salz, Pfeffer und gestoßenem gemischtem Gewürz nebst einer halben Obertasse fettem süßem Rahm, arbeitet Alles zu einer festen Masse gut durch einander, formt dieselbe zu einer großen runden Kugel und bindet sie in ein Stück neuen, gebrühten Musselin ein, legt sie in einen Topf mit siedender Fleischbrühe, läßt sie 1 1/2 Stunden darin kochen, nimmt sie heraus, löst sie aus dem Tuch, legt sie auf eine Schüssel und übergießt sie mit Kapern- oder Liebesapfel-Sauce; auch Sardellen-Sauce eignet sich dazu.

Rindfleisch-Kugel auf israelitische Art, s. Fleisch-Kugel auf israelitische Art.

Rindfleisch-Kugel mit Krebsen, s. Fleisch-Kugel mit Krebsen.

Rindfleisch-Oliven. Man schneidet 1 Kilogramm Rindslende in dünne runde Scheiben, klopft dieselben mit einer Holzkeule, belegt jede mit einem Gemisch von feingehackten Champignons, Chalotten und gehackter Petersilie nebst etwas Pfeffer und Salz, zieht ringsherum mit der Nadel einen Zwirnsfaden durch und knüpft ihn fest zusammen, so daß die zu kleinen Beuteln zusammengezogenen Fleischstücke in der Form einigermaßen Oliven ähnlich sind. Nun thut man in ein auf dem Boden mit Butter bestrichenes Casserol eine Anzahl Speckscheiben, ein wenig Wurzelwerk und ein Kräuterbündelchen, legt die Oliven dicht nebeneinander hinein, übergießt sie mit kräftiger Fleischbrühe, deckt sie zu und dünstet sie 2—3 Stunden ganz langsam, worauf man die Brühe entfettet, durchseiht, mit einer Mehlschwitze verdickt, mit zwei Eßlöffeln Kapern oder etwas Champignon-Essenz verkocht und über den von den Fäden befreiten Oliven anrichtet.

Rindfleisch-Pastete, s. Beefsteak-Pastete.

Rindfleisch-Pfanzel, s. Fleisch-Pfanzel.

Rindfleisch als Pfeffer-Pothast, s. Pfeffer-Pothast, westphälisches.

Rindfleisch auf polnische Art, s. auch Sraszy, polnisches. Ein saftiges Stück Fleisch von 4—5 Kilogramm wird tüchtig geklopft, in ein

Casserol mit mehreren Speck- und Schinkenscheiben, einem gehäuften Teller voll in Scheiben geschnittener Zwiebeln, Salz und dem nöthigen Wasser gelegt und zugedeckt, worauf man den Deckel verklebt und das Fleisch 5—6 Stunden langsam dämpfen läßt. Beim Anrichten seiht man die Sauce durch und gießt sie darüber.

Rindfleisch auf portugiesische Art. 3—4 Kilogramm gut abgehängtes, saftiges Fleisch vom Schwanzstück werden reichlich gespickt, mit Salz, gestoßenem Pfeffer und gestoßenen Nelken gewürzt, dick mit feinem Roggenmehl bestreut, mit siedender Butter übergossen und über raschem Feuer unter beständigem Begießen auf beiden Seiten gebräunt. Dann legt man es in ein Casserol, gießt halb Essig, halb Wasser an, fügt ganze Zwiebeln, die Schale einer halben Citrone und einige Löffel Kapern hinzu, dämpft das Fleisch langsam weich, kocht die Sauce kurz ein, gießt sie durch und giebt sie dazu.

Rindfleisch-Ragout, s. auch Rinderbraten-Ragout. In 60 Gramm Butter bräunt man zwei knappe Eßlöffel Mehl, verkocht diese Mehlschwitze mit kräftiger Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, thut zwei mittelgroße, geschälte Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, etliche Pfefferkörner und Nelken oder Pimentkörner, sowie etwas Essig hinzu, läßt die Sauce eine halbe Stunde leise kochen, seiht sie durch, macht sie wieder heiß, schneidet zwei ziemlich kleine, geschälte saure Gurken in feine Scheibchen, thut sie nebst zwei Löffeln eingelegter Perlzwiebeln in die Sauce, legt Scheiben von frisch abgekochtem oder höchstens vom Tage zuvor übriggebliebenem, saftigem Rindfleisch hinein, läßt sie darin heiß werden, ohne daß sie kochen, und giebt das Ragout mit Kartoffelbrei, gebackenen Kartoffelklößchen oder geschmorten Kartöffelchen auf.

Rindfleisch als Rostbraten, s. Rostbraten.

Rindfleisch-Rouladen. Von einem ausgelösten Rippenstück oder einem saftigen Stück Oberschale schneidet man dünne Fleischscheiben von der Länge und Breite einer nicht zu großen Hand, klopft dieselben, nachdem sie von Haut und Sehnen befreit sind, salzt sie, belegt sie mit würflig geschnittenem Speck, den man mit etwas Pfeffer bestreut, oder mit in Butter geschwitzten feingehackten Chalotten, noch besser mit gehackten fines herbes, oder bestreicht sie mit einer pikant gewürzten Fleischfarce von Schweinefleisch, rollt sie zusammen und umwickelt sie mit starkem Zwirn, damit sie ihre Form behalten und die Fülle nicht herausfällt. Dann brät man sie in einem Casserol mit Butter auf beiden Seiten braun, gießt etwas Fleischbrühe zu, thut geschnittenes Wurzelwerk, Citronenschale, auch einige getrocknete Pilze daran und dünstet die Rouladen unter häufigem Begießen langsam darin weich. Man nimmt sie nun heraus, seiht die Sauce durch, entfettet sie, verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze, fügt ein Glas Weißwein, etwas Citronensaft und zwei Löffel Kapern hinzu, läßt sie nochmals aufkochen und richtet sie über den von den Zwirnsfäden befreiten Rouladen an.

Rindfleisch-Salat. Nachdem man eine kleine geriebene oder sehr feingehackte Zwiebel, einen Theelöffel voll Senf, 5—6 Eßlöffel Provenceröl, vier Eßlöffel Estragonessig, einen Löffel gehackte Petersilie, etwas Salz und weißen Pfeffer zu einer Salat-Sauce gut verrührt hat, mischt man in Würfel geschnittenes, saftiges gekochtes oder gebratenes Rindfleisch, 100 Gramm gewässerte, ausgegrätete und in Streifchen geschnittene Sardellen, zwei geschälte, würflig geschnittene saure Gurken und 2—3 Eßlöffel Kapern mit der Sauce, läßt den Salat mindestens 1—2 Stunden stehen, richtet ihn auf einer passenden Schüssel an, verziert ihn mit Mixed pickles und giebt ihn zum Abendessen. Die Salat-Sauce kann man auch in der Art herstellen, daß man zwei bis drei hartgekochte Eidotter mit einigen Löffeln feinem Oel zerreibt, einen Eßlöffel Senf, etwas gehackte Petersilie und Zwiebel, Salz, Pfeffer und Essig nach und nach hinzumischt und das Fleisch nebst Sardellen, Gurken und Kapern damit vermengt, oder man macht gar keine Salat-Sauce, sondern thut nur Essig, Oel, Salz und Pfeffer (Salz nur sehr wenig, da das Fleisch bereits gesalzen ist und die Sardellen oder ein gewässerter, kleingeschnittener Hering ohnehin schon den Salat genügend salzen) hinzu, namentlich falls das Fleisch noch lauwarm ist.

Rindfleisch-Suppe, s. Bouillon-Suppe.

Rindfleisch-Suppe, auf andere Weise. Das zur Suppe gekochte Rindfleisch wird in dünne Scheiben zertheilt, diese in nudelartige Streifen zerschnitten und nebst Eier-Einlauf, verlorenen Eiern, grünen Suppenkräutern u. dergl. in die klare Fleischbrüh-Suppe eingelegt.

Rindfleisch-Thee, englischer, s. auch Beefteа. Zu 1 Liter kaltem Wasser nimmt man 1/2 Kilogramm bis 750 Gramm gutes, frisches, mageres Rindfleisch, welches man von Fett, Haut und Knochen befreit, in kleine Würfel zerschneidet und in einem irdenen, glasirten Gefäß mit gutschließendem Deckel zuerst 1—2 Stunden mit dem Wasser kalt stehen läßt, dann ganz allmählich zum Kochen bringt, mit etwas Salz würzt und mehrere Stunden leise fortkocht, wobei man sorgsam Schaum und Fett von der Oberfläche abschöpft, bis alle Kraft aus dem Fleisch gezogen ist und man die Brühe durchseiht, um sie Kranken oder Genesenden und Schwachen zu trinken zu geben. — Um recht kräftigen Rindfleisch-Thee herzustellen, schneidet man 1 Kilogramm mageres, saftiges Fleisch in einen irdenen Topf, gießt 1 Liter kaltes Wasser darüber, fügt etwas Salz bei, läßt Alles erst eine Stunde kalt stehen und stellt den mit festschließendem Deckel verschlossenen Topf hierauf in ein Gefäß mit siedendem Wasser, wo man

ihn 4—5 Stunden kochen läßt, um die Brühe danach durch ein Tuch zu pressen und dem Kranken nebst gerösteten Weißbrodschnitten zu reichen. Will man Rindsthee wärmen, so stelle man denselben nie in den heißen Ofen auf die Platte, sondern stets in ein Casserol mit kochendheißem Wasser.

Rindfleisch auf ungarische Art, s. Gullasch-Fleisch oder Guliás-hús.

Rindfleisch à la vinaigrette, auf französische Art. Saftiges gekochtes Rindfleisch schneidet man in dünne Scheiben, ordnet dieselben auf einer Schüssel, belegt sie mit Sardellenstreifchen, zerschnittenen, hartgekochten Eiern, Pfeffergürkchen, gehackter Petersilie, gehacktem Kerbel und Schnittlauch, streut Pfeffer und Salz darüber, gießt reichliches Olivenöl und Essig über das Ganze und servirt es, ohne es unter einander zu mischen.

Rindfleisch-Wurst. Man bereitet dieselbe sowohl aus rohem, wie aus gekochtem Fleisch; im ersteren Fall nimmt man z. B. 2 Kilogramm ausgesehntes, sehr fein gehacktes oder gemahlenes, von allem Fett befreites Rindfleisch, vermischt es mit 250 Gramm gehacktem und 1/2 Kilogramm fein würflig geschnittenem rohen Speck, 60 Gramm Salz, 4 Gramm gestoßenem Salpeter und 8 Gramm ganzem Pfeffer, stopft die gehörig durchgeknetete Masse sehr fest in saubere Rindsdärme, bindet die Würste ab und hängt sie 2—3 Wochen in den Rauch. — Aus gekochtem Fleisch stellt man die Wurst auf folgende Art her: Saftiges Fleisch wird weichgekocht, von Haut, Fett und Sehnen befreit, sehr fein gehackt, mit fetter, kräftiger Fleischbrühe, Salz, ein wenig geriebener Muskatnuß und gestoßenen Nelken vermischt und die Masse in dünne Rindsdärme gefüllt, worauf man die Würste eine Viertelstunde im Kessel kochen läßt, 5 Minuten in kaltes Wasser legt, abtrocknet und an einem luftigen Ort aufhängt, um sie beim Gebrauch langsam in Butter zu braten. In Westphalen und Holstein, wo man die Rindfleischwurst besonders liebt, mengt man zu dem gekochten und gehackten Fleisch häufig auch noch etwas in Fleischbrühe weichgekochte Hafergrütze, gehacktes Nierenfett, Salz, Nelkenpfeffer und gestoßene Nelken oder abgerindetes, in Fleischbrühe eingeweichtes Weißbrod. — In Mecklenburg ist folgendes Verfahren zur Bereitung einer recht guten Rindfleischwurst üblich: Ungefähr 2 1/2 Kilogramm mageres rohes Rindfleisch werden aus Haut und Sehnen geschabt, mit der gleichen Menge kleinwürflig geschnittenem Speck, Salz, gestoßenem Pfeffer, Piment und Nelken gut durchmengt, möglichst fest in saubere, große Rindsdärme gefüllt, mit feingestoßenem Salz besprengt über Nacht hingelegt, 12 Stunden gepreßt und acht Tage geräuchert. — In England würzt man kleine Rindfleischwürste aus magerem, sehr feingehacktem Fleisch und Rindsnierenfett mit pulverisirter Salbei, etwas Thymian, Piment, Pfeffer und Salz, füllt sie in die Därme, kocht sie eine halbe Stunde in siedendem Wasser und giebt sie zu Kartoffel-Brei.

Rindsgaumen, s. Ochsengaumen.

Rindsgehirn, s. Ochsengehirn.

Rindskaldaunen, s. Kaldaunen.

Rindslende, s. Filet und Lendenbraten.

Rindsmaul-Salat, s. Ochsenmaul-Salat.

Rinds-Rippenstück, s. Entre-Côte.

Rinds-Rippen, auf dem Rost gebraten, s. Rostbraten.

Rinds-Rückenmark, s. Amourettes.

Rinder-Schweif, s. Ochsen-Schweif.

Rinds-Zunge, s. Ochsen-Zunge.

Ringe, gebackene. 250 Gramm feines Mehl werden in eine Schüssel gesiebt, worauf man in die Mitte eine Vertiefung macht, 16 Gramm in Milch aufgelöste Hefe hineinschüttet, mit einem Theil des Mehles verrührt und zum Gehen an einen warmen Ort stellt; sobald das Hefenstück aufgegangen ist, thut man 70 Gramm Butter, einen Eßlöffel voll Zucker und eine Prise Salz hinzu, verarbeitet das Ganze gut, formt kleine Ringe aus dem Teig, läßt sie auf einem gebutterten Blech noch etwas aufgehen, überstreicht sie mit Ei und bäckt sie dunkelgelb, um sie zum Kaffee zu serviren. — Feinere, mehr als Theebackwerk geeignete Ringe bereitet man, indem man 1/2 Kilogramm Butter zu Schaum rührt, nach und nach zehn Eidotter und zwei ganze Eier, 400 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 200 Gramm geschälte, feingeriebene Mandeln und 375 Gramm feines Mehl hinzumischt, worauf man den Teig eine Stunde ruhen läßt, auf einem mit Mehl bestäubten Bret dünn aufrollt, mit einer Form aussticht, mit Eigelb bestreicht, mit Grobzucker bestreut und bei mäßiger Hitze auf einem Blech bäckt.

Rippespeer. Das Rippenstück vom Schwein, welches man in vielen Gegenden mit dem Ausdruck Rippespeer bezeichnet, wird meist gefüllt und krustirt. Man knickt die Rippen hin und wider ein, damit sie sich leichter zertheilen lassen, hackt die starken Rückgratknochen ab, reibt das Fleisch mit Salz ein, füllt die untere Seite mit sauber gewaschenen gebackenen Pflaumen und geriebenem Roggenbrod, mit Borsdorfer Aepfeln allein oder mit Aepfeln und kleingeschnittenem Kraut, umwickelt Alles mit starkem Faden, damit die Fülle nicht herausfallen könne, oder zieht die Rippen heraus und näht das Fleisch zusammen, legt es in eine Bratpfanne, gießt Wasser an, fügt Salz und eine Zwiebel bei und brät es im heißen Ofen unter fleißigem Begießen schön braun. — Oder man legt das Rippespeer einige Tage in Essig mit Salz, Pfeffer und Gewürzkörnern, Zwiebeln, Lorbeer-

blättern und Wachholderbeeren, brät es mit Wasser und einem Theil der Marinade gar, löst die Schwarte davon ab, streut geriebenes Schwarzbrod, mit Zucker und gestoßenen Nelken vermischt, dick darauf, träufelt fette Sauce darüber, läßt die Kruste im Ofen braun backen und servirt das Fleisch mit Pflaumen- oder Kirschmus-Sauce.

Risi-pisi, italienisches. Junge grüne, weichgedünstete Erbsen, oder etwas ältere, weichgekochte und durch ein Sieb gestrichene werden mit körnig ausgequelltem Reis vermischt und mit kräftiger Fleischbrühe zusammen als Suppe aufgetragen.

Risotto, italienisches. 125 Gramm Butter und ebensoviel gewässertes Rindsmark werden in einem Casserol zerlassen; dann thut man 250 Gramm gebrühten Reis in das kochende Fett, schüttelt ihn etwa 10 Minuten über dem Feuer, gießt 1½ Liter Fleischbrühe oder Wasser an, fügt eine kleine Prise gepulverten Safran hinzu und kocht den Reis rasch weich, so daß er aufquillt, saftig und glänzend wird, aber vollständig ganz bleibt. Man mischt etwas geriebenen Parmesankäse darunter, bisweilen auch weichgedünstete, in Scheiben geschnittene Champignons oder Trüffeln, und reicht das Risotto zur klaren Suppe. — Oder man bräunt eine feingehackte Zwiebel in reichlicher Butter, röstet den gebrühten Reis etwas gelblich darin, verdünnt ihn mit Fleischbrühe, quellt ihn darin aus und vermischt ihn vor dem Anrichten mit geriebenem Parmesankäse, färbt ihn nach Belieben auch mit ein wenig Safran gelb.

Rissolen. Eine Art kleiner Pastetchen, die man gewöhnlich auf einer Schüssel über einer zierlich gefalteten Serviette anrichtet, mit Sträußchen von ausgebackener Petersilie verziert und als hors-d'oeuvre nach der Suppe zur Tafel giebt. Entweder stellt man sich hierzu einen gewöhnlichen Blätterteig her oder man siebt ungefähr ½ Kilogramm Mehl in einem Haufen auf das Backbret, macht in die Mitte desselben eine Grube, thut 375 Gramm recht harte, in Stückchen zerschnittene Butter, fünf bis sechs Eidotter, einen Kaffeelöffel voll Salz und fünf Eßlöffel frisches Wasser hinein, mischt und wirkt den Teig rasch mit leichten, kühlen Händen zusammen, schlägt ihn in ein feuchtes Tuch und läßt ihn eine Stunde im Kalten ruhen. Hierauf rollt man mehrere längliche, reichlich handbreite, messerrückenstarke Platten davon aus, bestreicht dieselben mit geschlagenem Ei, setzt wallnußgroße Häufchen von pikanter Fleisch-Farce, gehacktem Wild- oder Geflügelfleisch, mit Schinken, Zunge, geriebenem Weißbrod, Ei, Pfeffer und Salz vermischt, oder von feingehacktem braisirten Gehirn, Mark, Fisch- oder Krebsfleisch u. s. w. in gleichmäßigen Entfernungen mitten darauf, schlägt den Teig darüber zusammen, preßt die Ränder fest auf einander und sticht die Rissolen in halbmondförmiger Gestalt mit einer ausgezackten, 4—5 Centimeter Durchmesser habenden Form aus, bewahrt sie an einem kühlen Ort auf, bäckt sie kurz vor dem Anrichten in heißem Schmalz aus, oder wendet sie vor dem Ausbacken in Ei und geriebener Semmel, läßt dann auf Fließpapier das Fett davon ablaufen und servirt sie heiß.

Rissolen mit Mark. Aus Mürbteig oder Butterteig, den man gleichmäßig dünn ausgerollt hat, sticht man mit einer Form runde Blättchen vom Durchmesser einer Obertasse aus, die man rings am Rand mit geschlagenem Ei bestreicht; dann seiht man 125 Gramm gut ausgewässertes, zerlassenes Rindsmark durch, rührt es schaumig, mischt 125 Gramm gestoßenen Zucker, 125 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln und sieben Eier hinzu, belegt jedes der Teigblättchen mit einem gehäuften Kaffeelöffel von dieser Masse, schlägt den Teig darüber zusammen, so daß die Rissolen halbmondförmig werden, drückt sie an den Rändern fest über einander, bäckt sie in heißem Schmalz, läßt das Fett abtropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Solche süße Rissolen giebt man nicht als hors-d'oeuvre, sondern an Stelle einer Mehlspeise und servirt sie heiß.

Rissolen mit Obst-Marmelade. Dünn ausgerollter Mürb- oder Butterteig wird zu Rundungen ausgestochen, die man an den Rändern mit Ei bestreicht und mit einem Löffel von beliebiger Obstmarmelade belegt; sind die Rundungen klein, so legt man zwei über einander, sind sie größer, so klappt man sie in der Mitte über und drückt die Ränder recht fest zusammen, überstreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt die Rissolen auf einem Blech im gut durchheizten Ofen etwa 20 Minuten. Sobald sie fertig sind, besiebt man sie mit feingestoßenem Zucker, stellt sie nochmals auf einige Minuten in den Ofen und giebt sie dann auf einer Schüssel über einer zierlich gebrochenen Serviette auf.

Rissolen-Teig zu pikanten Rissolen. Außer den bereits angeführten Teigarten eignet sich zu solchen Rissolen, die anstatt Pastetchen gereicht werden, folgender Teig ganz vortrefflich: Man rührt 150 Gramm Butter zu Schaum, mischt drei Dotter und ein ganzes Ei, 460 Gramm feines Mehl, etwas Salz und einen Eßlöffel kaltes Wasser hinzu, so daß die Masse wie ein weicher Nudelteig ist, und rollt denselben messerrückenstark auf einem bemehlten Bret aus.

Ritscher, steyrischer. Man kocht gleiche Mengen von groben Graupen und getrockneten weißen Bohnen weich, erstere mit einem Stück Schinken oder Rauchfleisch, letztere mit Wasser. Dann zerläßt man etwas Butter oder Speck, stäubt einen Löffel Mehl hinein, thut eine bis zwei feingehackte Zwiebeln hinzu, bräunt letztere ein wenig, schüttet die Graupen und die abgegossenen Bohnen nebst etwas Schinkenbrühe zu und verkocht Alles noch eine Weile zu einem

dicken Brei, den Viele mit Citronensaft oder Essig schwach säuerlich machen; beim Anrichten belegt oder bestreut man den Ritscher mit Rauchfleisch, Schinken oder Scheiben von geräucherter Wurst.

Ritter, arme, s. Arme Ritter.

Roastbeef, s. Rinderbraten auf englische Art.

Robert-Sauce auf feine Art. Drei bis vier Zwiebeln werden würflig geschnitten, in 70 Gramm Butter goldgelb geröstet und auf ein Haarsieb zum Abtropfen geschüttet; in der Butter, zu der man noch ein Stückchen frische hinzufügt, schwitzt man zwei Eßlöffel Mehl hellgelb, gießt ⅛ Liter kräftige Rindfleisch-Jus, ⅛ Liter guten Rheinwein und einen Eßlöffel Weinessig an und kocht dies nebst etwas Citronenschale, einem Stückchen Zucker und etlichen weißen Pfefferkörnern zu einer sämigen Sauce, die man durchseiht, mit den wieder hineingelegten Zwiebeln nochmals aufkocht, mit etwas Sardellenbutter, einem Löffel Senf und ein wenig Citronensaft verrührt und zu Wildschwein, Schweins-Coteletten, Bratwürsten, mancherlei Fisch, auch Gans oder Truthahn giebt.

Robert-Sauce auf gewöhnliche Art. Zwei bis drei feingehackte Zwiebeln werden in Butter gelblich geschwitzt, worauf man einen Löffel Mehl hinzuthut, ebenfalls gelb röstet und dies mit einigen Kellen voll kräftiger brauner Rindsbrühe nebst etwas Pfeffer, Salz und Citronenschale zu einer sämigen Sauce kocht, die man zuletzt mit einem bis zwei Löffeln gutem Essig und einem Löffel Senf verrührt.

Roccambole oder **Rockenbolle,** auch Schlangenlauch oder Graslauch genannt, lat. Allium ophioscorodon oder Allium controversum. Eine Art Lauch, deren Zwiebel, ähnlich wie beim Knoblauch, aus mehreren stumpfen, dicht aneinanderschließenden, von einer weißlichen Haut umschlossenen kleinen Zwiebelchen oder Zehen besteht. Der runde, hohe, oben schlangenartig gebogene Stengel ist bis zur Mitte mit Blättern versehen, die einblättrige, zugespitzte Scheide ist länger als die Dolde, die Staubgefäße ragen aus der Blume hervor und die Blüthendolde trägt kleine Zwiebeln. Die Roccambole ist in Deutschland wenig bekannt, wird aber in Oberitalien, besonders in der Nähe von Genua, in großen Mengen gezogen und nach Südfrankreich und Spanien ausgeführt. Der Geschmack der Zwiebelchen ist weit angenehmer und weniger scharf als der des Knoblauch, weshalb man sie an dessen Stelle zum Küchengebrauch verwendet.

Roche, franz. raie, engl. ray, lat. Raja. Ein Seefisch von eigenthümlicher Gestalt, der zur Familie der Knorpelfische und zur Ordnung der Quermäuler gehört; es giebt eine Masse verschiedener Gattungen von Rochen, wie die Hai-Rochen, Zitter-Rochen, die eigentlichen Rochen, die Stech-Rochen, Backzahn-Rochen, Flügelköpfe u. s. w. Am beliebtesten als Speise sind der zu den eigentlichen Rochen gehörende Glattroche und der Stachelroche, welche in der Nordsee, im Mittelmeer und im Atlantischen Ocean vorkommen; der Körper ist wie bei allen Rochenarten platt und erhält durch die breiten, fleischigen Brustflossen die Gestalt einer rundlichen Scheibe; Augen und Spritzlöcher liegen auf der Oberseite des Kopfes, Maul, Nasenöffnungen und Kiemen dagegen auf der Unterseite; außerdem haben sie eine hervorragende Schnauze und einen langen, dünnen Schwanz ohne Schwanzflosse. Näheres über den Glatt-Rochen s. Glatt-Roche. Der Stachel-Roche, lat. Raja clavata, findet sich meist in der Nordsee, hat eine rauhe Oberfläche mit runden, knochenartigen Erhöhungen, die in hakenförmige Spitzen auslaufen; er ist bräunlich und weiß gefleckt, gewöhnlich 45—60 Centimeter lang, oft aber auch viel größer, und sein Fleisch ist weit schmackhafter als das des Glatt-Rochen, muß aber erst einen Tag hängen, bevor es zubereitet werden kann.

Roche mit schwarzer Butter. Nachdem man den Fisch behutsam ausgenommen, Kopf und Schwanz abgeschnitten und das Uebrige mit Holzasche und Salz von außen abgebürstet hat, wird er in reinem Wasser noch mehrmals abgewaschen, in ein Casserol oder einen Fischkessel gethan, mit kaltem Wasser, einer Tasse Essig und ¼ Liter Weißwein, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Salz und einem kleinen Kräuterbündelchen wohl zugedeckt langsam zum Kochen gebracht, nach mehrmaligem Aufwallen vom Feuer genommen, rein abgeschäumt und bei Seite gestellt. Vor dem Anrichten zieht man mit einem Messer die schwarze Haut ab, röstet eine Handvoll frische Petersilie und etliche in Scheiben geschnittene Chalotten in 125 Gramm dunkel gebräunter Butter, gießt eine reichliche Kelle von der Fischbrühe hinzu und schüttet diese Sauce über den Fisch.

Roche, geröstet. Man bringt in einem Kessel oder Casserol Milch mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, Zwiebeln, Petersilienwurzel, einem Kräuterbündelchen, Pfeffer- und Gewürzkörnern sowie etwas Salz zum Kochen, thut den in Stücke geschnittenen Rochen hinein, läßt ihn einmal aufkochen, nimmt ihn heraus, legt ihn zum Ablaufen auf ein Sieb, häutet ihn ab, taucht jedes Stück zweimal in zerlassene Butter und in Mehl und brät es auf einem mit Oel bestrichenen Papier auf dem Rost braun, um den Fisch dann mit Robert- oder Rémouladen-Sauce, oder auch einer Kapern-Sauce aufzugeben.

Roche mit Käse, auf italienische Art. Aehnlich wie oben kocht man Milch mit einem

Stückchen in Mehl gerollter Butter, einer Zehe Knoblauch, zwei Nelken, zwei Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Pfefferkörnern und Salz, läßt den in Stücke geschnittenen Fisch einmal darin aufsieden und abtropfen, seiht aber dann die Sauce durch und kocht sie dicklich ein. Man bestreut nun eine Schüssel mit geriebenem Parmesankäse, thut die von der Haut befreiten Fischstücke nebst zwölf kleinen, in der Fischbrühe weichgekochten Zwiebeln darauf, garnirt die Schüssel mit gerösteten Semmel-Croutons, gießt den Rest der eingedickten Brühe über den Fisch, überstreut Alles mit geriebenem Käse und bäckt die Speise über gelindem Feuer unter einem kohlenbelegten Deckel.

Robon-Kuchen oder Schnecken-Kuchen. Eigentlich ganz dasselbe, was man anderwärts einen abgerührten Napfkuchen nennt; wir geben hier einige der üblichsten Recepte zu dieser Art Kuchen an. 1) 375 Gramm frische Butter werden geklärt und nach dem Auskühlen zu Schaum gerührt, worauf man nach und nach 250 Gramm Zucker, zwölf bis fünfzehn Eier, 1/2 Kilogramm feines, erwärmtes und durchgesiebtes Mehl, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen halben Theelöffel Salz, 70 Gramm feingeschnittenes Citronat und zuletzt 30—36 Gramm in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe hinzumischt, indem man nach dem allmählichen Verrühren des Zuckers, des Salzes und der Citronenschale wie des Citronats immer abwechselnd ein Ei und einen Löffel Mehl unter die Masse mengt. Ist der Teig nach Hinzufügung der Hefe zusammengemischt, so schlägt man ihn noch mit dem Rührlöffel so lange, bis er Blasen wirft, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker oder Zwieback ausgesiebte Form, die nur zur Hälfte voll werden darf, läßt ihn zugedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden aufgehen und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze. — 2) 1/2 Kilogramm geklärte Butter wird schaumig gerieben, allmählich mit fünfzehn Eiern, zwei Obertassen lauwarmem Rahm, einer guten Prise Salz, etwas gestoßenen Cardamomen, 125 Gramm geschälten, feingeschnittenen oder gehackten Mandeln, 125 Gramm gereinigten Corinthen, 125 Gramm Sultanrosinen, 125 Gramm Zucker, 60 Gramm aufgelöster Hefe und 1 Kilogramm feinem, erwärmtem Mehl verrührt, worauf man den Teig in eine große, mit Butter bestrichene, mit Zwieback und länglich geschnittenen Mandeln ausgestreute Form thut, gehörig aufgehen läßt und eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt. — 3) Nachdem man 250 Gramm geklärte Butter zu Schaum gerieben, mischt man nach und nach sechs Eidotter, 125 Gramm süße und etliche bittere, geriebene oder feingehackte Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 1/8 Liter lauwarmen Rahm, etwas Salz, 125 Gramm Zucker, eine Prise gestoßene Muskatblüthe, 36 Gramm aufgelöste Hefe, 1/2 Kilogramm sehr feines, durchgesiebtes und erwärmtes Mehl und den Schnee der Eiweiße hinzu, läßt den Teig in der gebutterten Form aufgehen und bäckt den Kuchen bei mittelmäßiger Hitze.

Römische Schnitten. Man rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt zwei ganze Eier und ein Dotter, die feingehackte Schale von einer halben Citrone, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm Mehl, 70 Gramm kleingeschnittene candirte Pomeranzenschale, 70 Gramm ausgekernte, kleingeschnittene Rosinen, 70 Gramm gereinigte Corinthen und 70 Gramm geschälte, in Streifchen geschnittene Mandeln hinzu, streicht den Teig auf ein gebuttertes Blech, bäckt ihn bei gelinder Hitze und schneidet aus dem gelb gebackenen Kuchen längliche, zwei Finger breite Schnitten.

Rogen-Suppe. Der Rogen von einem bis zwei Karpfen wird mit etwas Wasser, Essig, Salz und einer Zwiebel abgekocht und in kleine Stückchen geschnitten; hierauf bereitet man aus Butter und zwei Löffeln Mehl eine hellbräunliche Mehlschwitze, in der man auch eine gehackte Zwiebel röstet, verkocht diese Einbrenne mit Erbsensud oder Fischbrühe, thut den Rogen hinein und richtet die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln an.

Roggenbrod zu backen, s. Brod.

Roggen-Zwieback, holsteinisches. 750 Gramm feines Roggenmehl und 1 Kilogramm Weizenmehl werden mit 1 Liter lauwarmer Milch, drei Eiern, etwas Salz und 70 Gramm aufgelöster Hefe zu einem Teig angerührt, den man 2 Stunden im Warmen aufgehen läßt, worauf man noch 250 Gramm erweichte frische Butter hineinknetet und den Teig zu länglichen Broden formt, die man auf dem Blech nochmals aufgehen läßt, mit Ei bestreicht, mit Kümmel überstreut und bei mäßiger Hitze bäckt. Nachdem sie erkaltet sind, schneidet man sie in 1 Centimeter starke Schnitten und röstet dieselben auf beiden Seiten.

Rohnen, s. v. w. Rothe Rüben.

Roll-Kuchen. Aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 1/2 Liter lauwarmer Milch und etwa 30 Gramm aufgelöster Hefe setzt man ein Hefenstück an, welches man an einem warmen Ort aufgehen läßt, worauf man 250 Gramm Butter schaumig rührt, mit vier bis fünf Eidottern und einigen Löffeln saurem Rahm vermischt und mit dem aufgegangenen Hefenstück zu einem lockeren Teig verarbeitet, den man schlägt, bis er Blasen wirft. Man rollt denselben auf einem mit Mehl bestäubten Bret messerrückenstark auf, überstreicht ihn mit einem Pinsel dünn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit grobgestoßenem Zucker, Zimmt, etwas gehacktem Citronat und candirter Pomeranzenschale sowie mit sauber gereinigten Corinthen, schneidet ihn

in 8 Centimeter breite Streifen, rollt die Streifen zusammen, befestigt das Ende mit etwas Ei, legt die Kuchen auf ein gebuttertes Blech, läßt sie noch eine Weile am Ofen aufgehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Wenn sie beinahe gargebacken sind, bestreut man sie mit Zucker und gehackten Mandeln und läßt sie dann vollends durchbacken.

Rollwurst. Aus dem von den Knochen befreiten Brustfleisch eines frischgeschlachteten Ochsen schneidet man ungefähr 30 Centimeter lange und 18—20 Centimeter breite Stücke, bei denen man das Fett und Fleisch gehörig vertheilt, indem man das an einer Stelle zu reichliche Fett abschneidet und dahin legt, wo mehr mageres Fleisch vorhanden ist. Dann reibt man das Fleisch von allen Seiten tüchtig mit einer Mischung von Salz, Salpeter, etwas Zucker, gestoßenem Pfeffer und Piment ein, rollt die Stücke ganz fest zusammen und umschnürt sie mit Bindfaden. Nachdem die Rollwürste einige Tage in einer gekochten, schwachen Pökel-Lake gelegen haben, kocht man sie in siedendem Wasser ganz langsam 4 Stunden, preßt sie noch warm zwischen zwei beschwerten Bretern, nimmt nach dem völligen Erkalten den Bindfaden ab und ißt das in dünne Scheiben geschnittene Rindfleisch Abends zum Butterbrod.

Rosen-Aepfel. Eine große Sorte von Hagebutten, welche die Form kleiner Aepfel haben und zum Einmachen sehr beliebt sind; es sind die Früchte der sogenannten Apfelrose, Rosa pomifera, deren Blüthen größer sind als die der Feldrose und schon in der Blüthezeit an den ziemlich hochstämmigen, mit schöner, buschiger Krone versehenen Bäumchen sehr hübsch aussehen, im Herbst aber mit ihrem reichen Schmuck von scharlachrothen Früchten eine reizende Zierde des Gartens bilden. Die Früchte sind auswendig rauh und mit Stacheln besetzt, inwendig haben sie viele Kerne und oben darauf einen starken Blüthenkopf.

Rosen-Aepfel einzumachen, s. auch Hagebutten einzumachen. Die reifen Früchte werden zuerst durch Abreiben mit einem groben Tuch von den Stacheln gesäubert, worauf man die Blüthenkrone abschneidet und mit einer Haarnadel alle Kerne und Fasern sorgfältig herausputzt. Auf 1/2 Kilogramm gereinigter Früchte läutert man 1/2 Kilogramm Zucker, läßt die Rosenäpfel langsam einigemal darin aufkochen, bis sie genügend weich sind, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Einmachegläser, siedet den Zucker-Syrup mit einigen Stücken ganzem Zimmt und dem Saft von 1—2 Citronen dicklich ein und füllt ihn nach dem Erkalten über die Früchte, die man dann mit Blase überbunden an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Rosen-Bonbons. 1/2 Kilogramm Zucker wird mit feinem, doppeltem Rosenwasser begossen, auf diese Art geläutert, bis zum Bruch gekocht, mit ein wenig Cochenilletinctur rothgefärbt und auf eine mit Mandelöl abgeriebene Marmorplatte gegossen, wo man den Zucker auseinanderlaufen läßt, mit einem schmalen, langen, in Mandelöl getauchten Messer kreuzweis durchschneidet und zum Erkalten bei Seite stellt. Später bricht man die Bonbons aus einander und wickelt sie in Papier. Man kann den Zucker auch vor dem Läutern in gewöhnliches Wasser tauchen, mit Cochenilletinctur färben und erst, wenn er zum Bruch gekocht ist, einige Tropfen feine Rosen-Essenz hinzufügen.

Rosen-Brödchen. Bei trockenem, sonnigem Wetter gepflückte, sehr gut gelesene Rosenblätter (nur die Blüthenblätter der Centifolien eignen sich hierzu) werden gleich frisch feingehackt; zu 250 Gramm Rosenblättern nimmt man drei Eidotter und 125 Gramm vom feinsten Mehl nebst einer Prise Salz und einem Löffel Zucker, knetet den Teig tüchtig durch einander, wobei man nach und nach noch etwas Mehl hinzufügt, formt kleine, ziemlich dicke Brödchen von der Größe gewöhnlicher Makronen daraus, läßt sie an der Sonne oder in der lauwarmen Ofenröhre ganz hart trocknen und benutzt sie, im Mörser gestoßen oder auf dem Reibeisen gerieben, als würzige Zuthat an Milch- oder Rahm-Saucen oder an süße Suppen.

Rosen-Brandy auf englische Art. Eine saubere weiße Glasflasche wird gerüttelt voll mit frischgepflückten, gutgelesenen Centifolien-Blüthenblättern angefüllt, wonach man so viel feinsten französischen Brandy (Cognac) daraufgießt, als die Flasche faßt, dieselbe fest verkorkt und 2—3 Wochen an die Sonne stellt. Man benutzt diesen Rosen-Brandy, um Backwerk und Mehlspeisen einen feinen Beigeschmack zu geben.

Rosen-Confect. Frisch aufgeblühte Centifolien werden abgeschnitten, sodaß nur ein kurzes Stück Stiel daran bleibt, worauf man sie sorgfältig untersucht, ob sich keinerlei Ungeziefer daran befindet, flüchtig in frischem Wasser abspült und im Schatten wieder trocken werden läßt. Inzwischen löst man pulverisirtes Gummi arabicum in Rosenwasser auf und verrührt beides so lange über gelindem Feuer, bis die Lösung wie ein dünner Syrup ist, den man zum Auskühlen bei Seite stellt. Jede Rose wird nun in die noch lauwarme Flüssigkeit eingetaucht und überall gleichmäßig damit benetzt, worauf man sie etwas abschüttelt, mit dem Stiel nach unten auf eine Schüssel legt, mit feinstem Staubzucker besiebt und in die Sonne stellt. Der durch die Sonnenwärme geschmolzene Zucker dringt in die Rosenblätter ein und candirt dieselben gleichsam, sodaß die Rosen ein sehr hübsch aussehendes Confect bilden, welches sich an einem kühlen, trockenen Ort gut aufbewahren läßt und zur Verzierung

von Torten, Crêmes, Gelées u. dergl. verwendet wird.

Rosen-Confiture auf türkische Art. Von 1/2 Kilogramm frischgepflückten Centifolienblättern schneidet man mit der Scheere die unteren weißen Spitzen ab, die man wegwirft, thut die übrigen Theile mit 1 1/4 Kilogramm gestoßenem und gesiebtem Zucker in einen Napf und knetet Rosenblätter und Zucker zu einem dicken Brei oder Teig, den man in Glasbüchsen füllt. Die Büchsen stellt man auf ein Bret an einen Ort, wo die Sonne möglichst heiß scheint, verschließt sie bei Sonnenuntergang mit einem Deckel und nimmt sie herein; am folgenden Tage nimmt man den Deckel wieder ab, setzt die Büchsen auf's Neue der Sonne aus und fährt 4 Wochen lang damit fort, indem man stets gegen Abend die Confiture zudeckt und in das Zimmer stellt, bis die Oberfläche förmlich krystallisirt aussieht. Man ißt dieses ganz vortreffliche Eingemachte in der Türkei als Nachtisch, nach dem Kaffee oder zu jeder beliebigen Tageszeit.

Rosen-Conserve. Man läutert 250 Gramm Hutzucker mit einer knappen Obertasse Wasser, schäumt ihn gut ab, gießt einige Löffel doppeltes Rosenwasser zu, läßt den Zucker damit kochen, bis er Faden zieht, färbt ihn mit ein wenig Cochenilletinctur schön rosenroth und gießt ihn in die flachen, tafelförmigen, mit Mandelöl abgeriebenen Blechformen aus, wo man die Conserve erstarren läßt.

Rosen-Crême. Ungefähr 1/2 Liter Rahm wird zum Kochen gebracht, worauf man zwei reichliche Handvoll frischgepflückte, gelesene Rosenblätter hineinwirft, das Gefäß fest zudeckt und vom Feuer nimmt, um den Rahm langsam mindestens eine Stunde auf dem Herd auskühlen und ziehen zu lassen. Nun reibt man acht Eidotter mit 200 Gramm Zucker zu Schaum, gießt nach und nach unter fortgesetztem Umrühren den durchgeseihten, ausgekühlten Rahm zu und schlägt davon über gelindem Feuer eine dickschaumige Crême, die nicht bis zum Kochen gelangen darf. Man setzt das Schlagen fort, bis die Crême ziemlich ausgekühlt ist, fügt 24 Gramm aufgelöste Hausenblase hinzu, stellt das Gefäß auf Eis, verrührt die Hausenblase gut mit der Crême und zieht zuletzt noch 1/2—3/4 Liter zu festem Schaum geschlagenen Rahm darunter, füllt Alles in eine Form, läßt es auf Eis erstarren und stürzt die Form beim Anrichten auf eine passende Schale, nachdem man sie flüchtig in heißes Wasser getaucht hat. — Auf andere Weise bereitet man eine Rosen-Crême, indem man 1/2 Liter Rahm aufkocht, vom Feuer nimmt und mit einigen Tropfen Rosenessenz und Cochenilletinctur vermischt; hierauf schlägt man 18—20 Eidotter in eine tiefe Schüssel oder einen Porzellantopf, quirlt oder schlägt sie gehörig durch einander, indem man 200 Gramm gestoßenen Zucker damit verrührt, gießt nach und nach den Rahm zu, seiht das Ganze durch ein Haarsieb und schlägt die Mischung über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Crême, die man bis zum Auskühlen weiter schlägt und in eine Schale oder gleich in Crêmebecher füllt und servirt.

Rosen-Eis. Nachdem man 1 Liter Rahm mit zwölf Eidottern tüchtig durcheinandergequirlt hat, läutert man 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, schäumt ihn gut ab, kocht ihn bis zum Faden, vermischt ihn etwas ausgekühlt mit dem Eierrahm, schlägt das Ganze über mäßigem Feuer zu einer dicken Crême, streicht dieselbe durch ein Haarsieb, läßt sie unter fortgesetztem Schlagen erkalten, mischt drei Tropfen echtes Rosenöl oder Rosenessenz sowie einige Tropfen Cochenilletinctur bei und füllt die Mischung in die Gefrierbüchse.

Rosen, gebackene. Aus vier bis fünf Eßlöffeln feinem Mehl, einem reichlichen 1/4 Liter Milch oder Rahm, sechs Eiern, 30 Gramm Zucker und etwas Salz wird ein dickflüssiger Eierkuchenteig zusammengequirlt, den man eine Zeitlang zum Aufquellen hinstellt, während man geklärte Butter in einem tiefen Casserol heiß macht und ein Roseneisen, d. h. eine mit langem Stiel versehene, rosenartig vertiefte Form, in dem Schmalz erhitzt. Nach einer Weile nimmt man es heraus, taucht es in den Teig und stellt es wieder in das heiße Schmalz, hebt es nach einigen Secunden in die Höhe, so daß die Rose in der Butter auf beiden Seiten gelb gebacken wird und legt sie dann heraus auf einen Bogen Fließpapier zum Abfetten. Sind alle Rosen fertig gebacken, so bestreut man sie mit Zucker und Zimmt oder füllt sie mit Rahmschaum und giebt sie warm als Mehlspeise oder zum Thee.

Rosen-Gelée. Man thut einen halben Eßlöffel voll Eiweiß in ein sauberes Casserol, schlägt es mit einer Gabel, bis es weiß und schaumig zu werden beginnt, gießt 3/8 Liter frisches Wasser zu und legt 375 Gramm in Stücke geschlagenen Raffinadezucker hinein; nachdem man Alles gut umgerührt hat, stellt man das Casserol auf einen Dreifuß über offenes Feuer und bringt den Zucker zum Kochen; sobald er aufsteigt, gießt man drei Eßlöffel voll kaltes Wasser hinein und wiederholt dies noch dreimal bei dem jedesmaligen Aufwallen. Dann nimmt man das Casserol vom Feuer, stellt es auf den Herd, schöpft den Schaum rein ab, seiht den Zucker-Syrup durch eine gebrühte Serviette und gießt ihn noch möglichst heiß in eine Porzellanterrine, über die sorgsam ausgelesenen Blätter von 20—24 frischgepflückten Centifolien, fügt einige Tropfen Cochenilletinctur bei und deckt die Terrine fest zu. Nach Verlauf von 1 1/2 Stunden, wenn der Zucker völlig ausgekühlt ist, filtrirt man ihn durch ein Haarsieb, vermischt ihn mit einem Weinglas voll Rosenwasser, ebensoviel Kirschwasser und dem Saft von einer Citrone sowie 45 Gramm aufgelöster,

durchgeseihter Hausenblase, füllt Alles in eine in Eis eingegrabene Form und läßt das Gelée erstarren. Beim Anrichten wird die Form aus dem Eis genommen, in lauwarmes Wasser getaucht und rasch abgetrocknet, worauf man eine Krystallschale darüber legt, die Form in dieselbe umstürzt und langsam abhebt. — In Ermangelung frischer Rosenblätter löst man 50 Gramm Gelatine oder Hausenblase in 1/2 Liter Wasser, filtrirt den Stand, vermischt ihn mit 1/4 Liter vom besten doppelten Rosenwasser, dem geklärten Saft von sechs Citronen, 1/2 Liter feinem Rheinwein und 375 Gramm geläutertem, ausgekühltem Zucker nebst einigen Tropfen Cochenilletinctur, seiht das Gelée nochmals durch, gießt es in die Form und läßt es auf Eis erstarren.

Rosen-Gelée zum Aufbewahren. Aus reifen Borsdorfer Aepfeln oder Reinetten bereitet man recht klares Apfelgelée, indem man dieselben ungeschält in Viertel zerschneidet und in einen Kessel oder ein Casserol thut, wo man so viel kaltes Wasser darüber gießt, daß es 5—6 Centimeter hoch darüber steht, worauf man sie völlig in dem Wasser zerkocht und die breiartige Masse durch einen Geléebeutel filtrirt. Zu jedem Kilogramm durchgelaufenem Saft nimmt man 1/2 Kilogramm Zucker, kocht Beides unter fleißigem Abschäumen und Umrühren, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen stehen bleibt und zu Gelée erstarrt, mischt dann noch etwas doppeltes Rosenwasser und einige Tropfen Cochenilletinctur darunter und bewahrt das Gelée in Glasbüchsen auf, die man nach dem Erkalten mit Blase überbindet und an einen kühlen Ort stellt.

Rosen-Gries, englischer. Zeitig am Morgen pflückt man an sonnigen trockenen Tagen starkduftende Rosen, am besten Centifolien, die eben im Aufblühen sind, beseitigt die Kelche, spült die Blüthenblätter in frischem Wasser ab, läßt sie auf einem Sieb ablaufen, zerreibt sie hierauf in einem Porzellanmörser oder einer Reibschale so fein als möglich, überstreut sie mit feinem Weizenmehl oder noch lieber mit einem Mehl aus Weizenmalz und wirkt einen festen Teig daraus zusammen, den man auf einem Bret sehr dünn aufrollt und auf einem lauwarmen Ofen trocknet. Man zerstößt den noch warmen Teigkuchen im Mörser, siebt das Gestoßene durch und hebt es in gut verschlossenen Glasbüchsen auf, um es zu sehr wohlschmeckenden Auflaufen, Puddings, Backwerken und Suppen zu verwenden oder Milchbrei daraus zu kochen. — Auch in Rußland pflegt man eine Art Rosen-Grütze herzustellen, indem man frischgesammelte Rosenblätter, von denen man die weißen Spitzen abgeschnitten hat, im Mörser zerstößt, dann in einer Schüssel mit etwas Eiweiß und Kartoffelmehl zu einem festen Teig verrührt, den man gehörig durchknetet, aufrollt und mit dem Wiegemesser in kleine Stückchen zerhackt. Nachdem man dieselben etwas übertrocknet hat, formt man sie mit den Fingern rund und glatt, läßt sie vollends trocken werden und bewahrt sie auf, um Milchbrei daraus zu kochen.

Rosen-Kuchen. 100 Gramm schaumig gerührte Butter vermischt man mit drei Eiern, 70 Gramm Zucker, einer Tasse lauwarmer Milch, 30 Gramm aufgelöster Hefe und 1/2 Kilogramm erwärmtem Mehl; nachdem der Teig an einem warmen Ort eine Stunde aufgegangen ist, rollt man ihn messerrückenstark auf, überpinselt ihn mit etwas zerlassener Butter, bestreut ihn mit Zucker, Zimmt, gehackter Citronenschale, feingehackten Mandeln und gereinigten Corinthen, zerschneidet ihn in schmale Streifen, die man fest zusammenrollt, und stellt die Rollen in eine mit Butter ausgestrichene runde Blechform ziemlich nahe neben einander ringsherum, bis der Boden der Form völlig ausgefüllt ist. Dann läßt man die Rosenkuchen nochmals gut aufgehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbräunlich, bestreut sie mit Zucker und giebt sie zum Kaffee oder als Nachtisch.

Rosen-Liqueur. 125 Gramm frisch gepflückte, gut gelesene, stark duftende Rosenblätter werden in ein Gefäß mit 1/2 Liter lauwarmem Wasser geschüttet, fest zugedeckt und zwei Tage so bei Seite gestellt; hierauf seiht man das Wasser durch einen Musselinlappen und preßt die Rosenblätter darin sanft aus, vermischt das so gewonnene Rosenwasser mit der gleichen Menge feinem Franzbranntwein oder Kirschwasser, fügt auf jedes Liter Flüssigkeit 250 Gramm geläuterten Zucker, einige Corianderkörner und ein klein wenig feinen Zimmt hinzu, läßt das Ganze noch vierzehn Tage an der Sonne ziehen, setzt etwas Cochenilletinctur zu, filtrirt den Liqueur und füllt ihn auf Flaschen. — Auch kann man die nöthige Menge frischer Rosenblätter in eine große Glasflasche thun, mit feinem Branntwein oder Weingeist übergießen, einige Wochen an der Sonne stehen lassen, den Branntwein durchseihen, mit dünnem Zucker-Syrup vermischen, abermals filtriren und auf Flaschen füllen. — Oder man läutert den Zucker mit Rosenwasser, gießt nach dem Erkalten des Syrups einige Tropfen feine Rosenessenz zu, vermischt ihn mit der gleichen Menge feinem Branntwein, färbt den Liqueur mit ein wenig Cochenilletinctur rosenroth, filtrirt ihn und zieht ihn auf Flaschen.

Rosen-Marmelade auf russische Art. Die Blumenblätter von frischgepflückten Centifolien werden sorgsam gelesen und nachgesehen, ob sich keinerlei Ungeziefer daran befindet, worauf man mit einer Scheere die unteren weißen Blattspitzen abschneidet, die Blätter wägt und zu jedem 1/2 Kilogramm derselben 1 1/4 Kilogramm feinsten Raffinadezucker abwägt. Man legt nun die Rosenblätter in einen großen Durchschlag, übergießt sie mit kochendem Wasser und taucht unmittelbar darauf den Durchschlag

in einen großen Napf mit Eiswasser, worin man die Blätter nach allen Seiten durchrührt; dieses Ueberbrühen mit kochendem Wasser und Abfrischen mit Eiswasser wiederholt man dreimal hintereinander, drückt dann das Wasser aus den Blättern und thut sie in eine Schüssel, wo man sie mit dem Saft von zwei großen Citronen und 250 Gramm feingestoßenem Zucker vermischt. Hierauf läutert man 1 Kilogramm Zucker mit 1/2 Liter Rosenwasser, schäumt den Syrup gut ab, schüttet die Rosenblätter hinein und kocht sie über gelindem Feuer unter fleißigem Umrühren dicklich ein; sollte der Duft zu schwach sein, so fügt man noch einen bis zwei Tropfen Rosenöl hinzu und füllt die Marmelade in Glas- oder Steinbüchsen, die man nach dem Erkalten sehr sorgfältig mehrfach überbindet und im Kühlen aufbewahrt.

Rosen-Marmelade auf türkische Art. Wenn die Rosen in voller Blüthe stehen, sammelt man zu einem größeren Topf Marmelade etwa 1 Kilogramm frische Rosenblätter, liest alle großen aus, schneidet die weißen Endspitzen mit der Scheere ab, thut diese weißen Spitzen sammt allen kleineren Blättern in ein sehr sauberes Casserol, gießt 3/4 Liter Wasser zu und kocht sie eine Weile aus, seiht das Wasser durch ein Stück Musselin, drückt die Blätter gut aus und wirft sie weg. Das durchgeseihte Wasser stellt man mit 2 Kilogramm gestoßenem Zucker wieder zum Feuer, kocht es unter beständigem Umrühren mit einem Holzspatel, bis der Zucker völlig aufgelöst ist, nimmt den Schaum ab, schüttet die großen Rosenblätter hinein und kocht sie unter fortdauerndem Umrühren zu einer dicklichen Marmelade, die geléeartig starr wird, sobald man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt; nach dem Erkalten füllt man die Marmelade in eine große Steinbüchse oder mehrere kleinere Büchsen, überbindet sie gut und hebt sie im Kühlen auf.

Rosen-Pudding. 200 Gramm frischgepflückte, gut gelesene Centifolienblätter werden auf einem sauberen Bret mit einem scharfen Wiegemesser rasch recht fein zerhackt, mit 200 Gramm gestoßenem Zwieback vermischt und einstweilen in einer zugedeckten Schüssel bei Seite gestellt. Nun rührt man zehn bis zwölf Eidotter mit 200 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, mischt nach und nach 1/4 Liter süßen Rahm, die Rosenmasse, eine Prise gestoßenen Zimmt und etwas Salz hinzu, zieht den steifen Schnee der Eiweiße darunter, füllt Alles in eine gebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form und kocht den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbad, um ihn mit Wein- oder Vanille-Sauce aufzugeben.

Rosen-Saft oder Rosen-Syrup. Ungefähr 2 Liter frische Rosenblätter thut man in eine Terrine, preßt den Saft einer Citrone darauf und gießt 1/4 Liter siedendes Wasser darüber, worauf man die Terrine fest zudeckt oder zubindet und die Blätter zwei Tage so stehen läßt. Dann wird der Rosensaft durch ein Stück Musselin gut ausgepreßt, mit 250 Gramm Zucker zur Hälfte eingekocht und in verkorkten und verpichten Fläschchen aufbewahrt, um zur Herstellung sehr angenehm schmeckender Glasuren für Torten und kleineres Backwerk benützt zu werden.

Rosen-Saft zum Aufbewahren auf andere Art. Eine große Schüssel voll frischgepflückter, von den gelblichweißen Spitzen befreiter Rosenblätter übergießt man mit siedendem Wasser, deckt die Schüssel gut zu, läßt sie stehen, bis das Wasser ausgekühlt ist, und seiht letzteres durch, wobei man die Blätter leise ausdrückt. Dann thut man nochmals ebensoviel andere frische Rosenblätter in ein sehr sauberes Casserol, übergießt sie mit dem soeben durchgeseihten und ausgepreßten Wasser und läßt sie über gelindem Feuer kochen, bis die Rosenblätter gelblich werden, schüttet sie auf einen Durchschlag, läßt das Wasser ablaufen, preßt aber diesmal die Blätter nicht aus; das Wasser filtrirt man durch einen Geléebeutel, oder eine mehrfach zusammengelegte Serviette, kocht es mit reichlichem Zucker (auf 1 Liter Saft 1 1/4 Kilogramm Zucker) zu dicklichem Syrup und bewahrt denselben in kleinen Flaschen auf, um ihn zu Limonaden, Sorbet, kalten Puddings, Flammeris, Saucen ꝛc. zu benützen. Man bereitet solchen Rosensaft häufig in Rußland, Griechenland, der Türkei und in Persien, wo man auch zuweilen ein noch etwas einfacheres Verfahren dabei beobachtet, indem man z. B. 750 Gramm frische Rosenblätter in ein Gefäß mit knapp 1 Liter siedendem Wasser thut, einmal aufkochen läßt, vom Feuer nimmt, fest zudeckt und zum Erkalten bei Seite stellt. Dann seiht man das Wasser durch, bringt es mit 1 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker und einem schaumig geschlagenen Eiweiß zum Kochen, schäumt es ab, seiht es durch ein Tuch und füllt es auf Flaschen.

Rosen-Suppe. Nachdem man die Blätter von frisch aufgeblühten Rosen ausgepflückt, sauber gelesen und fein gehackt hat, vermischt man einen Teller voll solcher gehackter Rosenblätter mit sechs bis sieben Eßlöffeln geriebenem Weißbrod, quirlt die Masse in 1 1/2 Liter kalte Milch ein, fügt etwas Zucker und eine Prise Salz hinzu, bringt die Milch unter beständigem Umrühren zum Kochen, streicht sie durch ein Sieb, läßt sie nochmals aufkochen, legirt sie mit einigen Eidottern und richtet sie über zerbrochenen Makronen an. Ist die Zeit der frischen Rosenblätter vorüber, so bereitet man die Suppe aus getrockneten und gestoßenen Rosenbrödchen, s. d.

Rosen-Törtchen. 160 Gramm geschältc süße und 16 Gramm bittere Mandeln werden mit zwei bis drei Eiweißen sehr fein gestoßen oder in der Reibschale nach und nach zerrieben, wonach man sie mit 280 Gramm gestoßenem Zucker und einer knappen Obertasse voll Rosenwasser allmählich vermischt, den steifen Schnee von sieben Eiweißen und 36 Gramm feines Mehl unter die Masse zieht und dieselbe in kleine, mit dünn aufgerolltem Blätterteig ausgefütterte Blechformen füllt, mit Zucker bestäubt und bei gelinder Hitze langsam hellbraun bäckt.

Rosenwasser-Glasur, s. Glasuren.

Rosen-Zucker, s. Geruch-Zucker.

Rosenkohl oder Brüsseler Kohl, Sprossenkohl, franz. chou de Bruxelles, engl. Brussels sprouts, lat. Brassica oleracea prolifera. Gehört zu den feinsten und wohlschmeckendsten Gemüsen, wird wie der Welschkohl im April und Mai in Entfernungen von 9—12 Centimeter in gutes Land, am besten zwischen Salat, Kohlrabi und ähnliche niedrige Gemüse gepflanzt und bildet keinen einzelnen Kopf, sondern treibt einen hohen, fleischigen, mit Blättern besetzten Stengel, der im Herbst abgeblattet wird, wobei man auch oben die Spitze ausbricht; hierauf bilden sich in den Blattwinkeln kleine, festgeschlossene, runde Köpfchen, die man nicht zu groß werden läßt, sondern von den Stengeln ablöst und als Gemüse zubereitet. Bei Beginn des Frostes werden die Stengel mit der Wurzel ausgezogen und im Keller in Sandbeete eingeschlagen, so daß man den ganzen Winter hindurch bis zum Anfang des Frühjahrs Rosenkohl haben kann.

Rosenkohl als Gemüse, auf gewöhnliche Art. Man befreit die kleinen Kohlköpfchen von den äußeren losen Blättern, wäscht sie gut, läßt sie in siedendem, gesalzenem Wasser einmal aufkochen, kühlt sie in frischem Wasser ab, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb, verkocht inzwischen etwas gute Rindsbrühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze, dünstet den Rosenkohl darin vollends weich, doch so, daß alle Köpfchen fest beisammen bleiben, würzt ihn mit Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß oder weißem Pfeffer und giebt ihn zu Coteletten, gepökelter Zunge, gedämpfter Ente, Bratwürstchen u. dergl.

Rosenkohl à l'Espagnole. Der Rosenkohl wird gewaschen, blanchirt, in frischem Wasser gekühlt, abgetropft und in siedend heißer Butter ein Weilchen über dem Feuer geschwenkt, mit ein wenig Zucker, Salz und Muskatnuß gewürzt und dann mit spanischer Sauce, d. h. brauner Coulis, die mit etwas Madeira eingekocht und mit Citronensaft gesäuert ist, übergossen, worauf man den Kohl auf einer Schüssel aufschichtet und mit glasirten Kastanien nebst kleinen Bratwürsten garnirt.

Rosenkohl-Salat. Der in siedendem Salzwasser ziemlich weichgekochte Rosenkohl wird abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt, abgetropft und mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel oder einer Salat-Sauce von zerrührten hartgekochten Eidottern, feinem Oel, etwas Senf, Essig, Salz und Pfeffer angemacht.

Rosenkohl, sautirt. Nachdem man den gelesenen und gewaschenen Kohl in siedendem Salzwasser ziemlich weichgekocht, in kaltem Wasser abgefrischt und auf einem Sieb abgetropft hat, thut man ihn in ein Casserol mit langem Stiel, fügt ein Stück recht frische Butter, etwas Salz und eine Messerspitze gestoßenen Zucker, nach Belieben auch ein wenig Muskatnuß hinzu und schwenkt Alles so lange über dem Feuer hin und her, bis der Kohl sehr heiß geworden ist und die Butter eingesogen hat, worauf man ihn anrichtet und mit Zunge oder Bratwürstchen garnirt.

Rosinen oder Cibeben, Zibeben, franz. raisin sec, engl. raisin oder plum. Die an der Sonne oder in Backöfen getrockneten Weinbeeren von sehr zuckerreichen, nur in südlichen Ländern gedeihenden, meist weißen Rebensorten; man unterscheidet sie hauptsächlich in große Rosinen und kleine, die man mehr mit dem Namen Corinthen bezeichnet; letztere haben wir bereits in dem Artikel Corinthen, s. d., ausführlich besprochen, weshalb wir uns hier nur mit den eigentlichen Rosinen beschäftigen werden. Die vorzüglichsten Rosinen, sogenannte Traubenrosinen, läßt man am Weinstock an der Sonne abwelken, nachdem man die Trauben in zwei Theile zerschnitten hat; sie kommen ebenso wie die besten Muskatrosinen aus Malaga und Valencia und werden in Schachteln und kleinen Kistchen, die ausgesuchtesten in irdenen, verkitteten Töpfen verschickt. Aus der Gegend von Alicante versendet man die sogenannten Passarillas de Lexia oder eingelaugte Rosinen, indem man die Trauben in eine aus der Asche verbrannter Weinreben bereitete Lauge taucht und dann an der Luft trocknet; diese Rosinen haben durch den herausgedrungenen, an der Luft geronnenen Saft das Ansehen einer zusammenhängenden Zuckermasse. Sehr gute Rosinen liefert die Levante, von denen die besten und größten aus Damascus, die meisten aber aus Smyrna kommen; auch die kleineren, mehr hell gefärbten, kernlosen und süß schmeckenden, aber weniger aromatischen Sultanrosinen, von den grünlich-gelben Trauben einer Art Vitis corinthiaca stammend, kommen aus Smyrna oder von den griechischen Inseln. Unter den italienischen Rosinen sind die aus Calabrien und dem Kirchenstaat die besten; eine geringere Sorte kommt von den liparischen Inseln. Dagegen erhalten wir aus Frankreich, und zwar meist aus der Provence und dem Languedoc, sehr gute Muskatrosinen, von Muskatellertrauben bereitet, sowie die Jubis- und Picarden-Rosinen. Gute Rosinen müssen trocken, etwas durchscheinend, süß, groß und fleischig sein, dürfen nicht zu viele Stiele enthalten, nicht säuerlich riechen und weder beschlagen und schimmlig, noch dürr und mehlig sein. Da sie durch die Einwirkung von Luft und Wärme leiden, müssen sie in gut verschlossenen Behältnissen und an einem trockenen, kühlen Ort aufbewahrt

werden. Nur möglichst frische Rosinen sind gut und zu Backwerk und Mehlspeisen verwendbar; längere Zeit gelagerte können nur noch zur Essigfabrikation benützt werden; außerdem werden frische Rosinen zur Verbesserung der Traubenweine in schlechten Weinjahren, zu künstlichem, sogenanntem gekochten Wein oder Rosinenwein, zu Meth und Syrup, sowie in der Arzneikunde als gelindes Abführmittel und Zusatz zu Brustthee gebraucht. Alle Rosinen müssen vor der Benützung sorgsam gelesen, flüchtig in lauwarmem Wasser abgewaschen und auf einem Sieb wieder getrocknet werden; zu feinen Mehlspeisen und Backwaaren pflegt man sie auch auszukernen und sehr große, fleischige Rosinen in Stücke zu schneiden.

Rosinen-Auflauf. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach sechs Eidotter, 125 Gramm geschälte und feingestoßene, mit Eiweiß angefeuchtete Mandeln, 70 Gramm Zucker, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, 125 Gramm gereinigte Sultanrosinen und 2—3 abgeschälte, in Würfel geschnittene und in ein wenig süßem Rahm eingeweichte Mundbrödchen sowie der feste Schnee der sechs Eiweiße hinzugemischt, worauf man Alles in eine butterbestrichene Form füllt, eine Stunde bei gelinder Hitze bäckt und mit Weinschaum-Sauce aufgiebt.

Rosinen-Brod. Man schlägt 250 Gramm Zucker mit sechs ganzen Eiern eine halbe Stunde recht schaumig, fügt die abgeriebene Schale von einer großen halben Citrone, 250 Gramm sehr gute, ausgekernte Rosinen oder Sultanrosinen, sowie 250 Gramm sehr feines Mehl hinzu, rührt Alles möglichst lange nach einer Seite hin, füllt die Masse in eine ziemlich flache, mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Form und bäckt sie bei mäßiger Wärme eine gute halbe Stunde.

Rosinen-Brod auf russische Art. Aus 3/4 Liter lauwarmer Milch, einer Obertasse voll zerlassener Butter, zwei Löffeln guter Hefe, etwas Salz, drei Eßlöffeln Zucker und dem nöthigen feinen, schwach erwärmten Weizenmehl rührt man einen lockeren Teig an, läßt ihn etwas aufgehen, arbeitet ihn gut durch und schlägt ihn mit dem Rührlöffel, bis er Blasen wirft, worauf man ihn auf dem Backbret ziemlich dünn aufrollt, mit zerlassener Butter bestreicht, mit ausgekernten Rosinen und feingehackten Mandeln überstreut und sehr fest zusammenrollt. Von dieser Teigrolle schneidet man beliebig dicke Scheiben, legt sie auf ein gebuttertes Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, streut grobgestoßenen Zucker darüber und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Rosinen-Brödchen auf Schweizer Art. 200 Gramm schaumig gerührte frische Butter vermischt man mit drei Eiern, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm ausgekernten Rosinen und 1/2 Kilogramm Mehl, arbeitet den Teig gut durch, läßt ihn eine halbe Stunde ruhen, formt ihn zu kleinen Brödchen, bestreicht dieselben mit etwas Rahm und Eidotter und bäckt sie auf einem gebutterten Blech bei mäßiger Hitze goldgelb.

Rosinen-Fülle zu Strudeln oder Hefenbackwerk. Etwa 80 Gramm gereinigte, ausgekernte Rosinen, 60 Gramm Corinthen, etwas kleingeschnittenes Citronat und gestoßenen Zucker mischt man gut durch einander, feuchtet Alles mit feinem Rum an und stellt es eine Stunde in einer fest zugedeckten Schüssel auf den mäßig warmen Herd. — Oder man bringt 1/4 Liter Weißwein mit 90 Gramm Zucker zum Kochen, nimmt ihn vom Feuer, thut 125 Gramm gewaschene Rosinen, 125 Gramm gereinigte Corinthen, 125 Gramm feingeschnittene Mandeln und die feingehackte Schale von einer halben Citrone hinzu und läßt Alles zugedeckt erkalten.

Rosinen-Klöße. Sechs Milchbrödchen werden von der Rinde befreit, in Milch eingeweicht und ausgedrückt, in einer Schüssel mit 100 Gramm geschälten und feingehackten Mandeln, 250 Gramm gelesenen und gewaschenen Sultanrosinen, 90 Gramm gestoßenem Zucker, sechs Eidottern, etwas gestoßenem Zimmt, ein wenig Salz und gehackter Citronenschale gut verrührt, der Teig mit Hülfe von etwas Mehl zu runden oder länglichen Klößchen geformt und diese in heißem Schmalz auf beiden Seiten gebacken, um sie mit einer Obst- oder Wein-Sauce zu Tisch zu geben.

Rosinen-Kuchen. Aus 1/2 Kilogramm feinem, erwärmtem Mehl, 1/2 Liter lauwarmer Milch, 45—50 Gramm guter, frischer Hefe, die man in einem Theil der Milch auflöst, vier Eidottern, 180 Gramm frischer Butter, etwas Salz und 1—2 Löffeln Zucker arbeitet man einen Hefenteig zusammen, den man gut aufgehen läßt, mit 70 Gramm großen Rosinen und 70 Gramm gereinigten Corinthen (oder auch blos 125 Gramm Rosinen) durchwirkt, fingerdick aufrollt, zu einem runden oder viereckigen Kuchen formt, auf ein gebuttertes Blech legt und nochmals zum Aufgehen warmstellt. Dann sticht man ihn hier und da leicht mit einer Gabel oder einem spitzigen Hölzchen, überstreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt oder mit Zucker und gehackten Mandeln und bäckt ihn langsam schön hellbraun. — Eine andere Art Rosinenkuchen stellt man her, indem man einen guten Hefenteig, etwa aus 1/2 Kilogramm Mehl, 1/4—3/8 Liter lauer Milch, drei zerquirlten Eidottern, einem Löffel Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale, 125 Gramm Butter und einer Prise Salz sowie 30—40 Gramm feingehackten Mandeln, bereitet, gut durchwirkt, aufgehen läßt, in zwei runde Kuchen aufrollt, deren einen man mit Butter bestreicht, dicht mit gereinigten Rosinen und Corinthen bestreut und mit dem zweiten Kuchen bedeckt. Nachdem man die Ränder gut auf einander gedrückt, läßt man den Kuchen noch einmal gehen, überpinselt ihn mit Butter,

bäckt ihn bei mittlerer Hitze und besiebt ihn mit Zucker und Zimmt.

Rosinen-Küchel, kleine. Aus 1/2 Liter Milch, 90 Gramm Butter und 230 Gramm feinem Mehl rührt man über gelindem Feuer einen Brei ab, der sich vom Casserol ablöst und in eine Schüssel ausgeschüttet wird, worauf man ihn mit acht Eiern, etwas Salz, 70 Gramm Zucker und 125 Gramm gereinigten Rosinen vermischt und mit einem Löffel Stücke davon absticht, die man zu kleinen runden Kuchen formt und in heißes Schmalz einlegt, wo sie unter beständigem Hin- und Her-Rütteln des Gefäßes auf beiden Seiten hellbraun gebacken, dann herausgenommen und mit Zucker und Zimmt bestreut werden. — Oder man rührt 125 Gramm Butter schaumig, mischt 125 Gramm gestoßenen Zucker, vier Eier, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 125 Gramm gereinigte Sultanrosinen und 250 Gramm feines Mehl hinzu, setzt auf ein mit Mehl bestäubtes Blech wallnußgroße Häufchen von der Masse und bäckt sie bei gelinder Hitze gelb.

Rosinen-Pudding. Nachdem man 1/2 Liter Milch zum Kochen gebracht, knetet man 125 Gramm Butter mit 250 Gramm feinem Mehl zu einem Teig zusammen, den man stückweise in die siedende Milch wirft und unter beständigem Umrühren zu einer steifen Masse kocht, die man in eine Schüssel ausschüttet, wenn sie sich vom Gefäß loslöst. Ist sie etwas abgekühlt, so thut man nach und nach acht Eier, drei bis vier Eßlöffel Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 250 Gramm gereinigte Sultanrosinen, 200 Gramm geriebenes Weißbrod, eine gute Prise Salz und vier Eßlöffel feinen Rum hinzu, vermischt Alles sehr gut, füllt die Masse in eine fettgebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form und kocht den Pudding 2 1/2 Stunden im Wasserbad.

Rosinen-Pudding, gebackener, auf englische Art. Man schneidet und hackt 200 Gramm Rindsnierenfett sehr fein, vermischt es mit 375 Gramm Mehl, einer Prise Salz, der gehackten Schale einer Citrone, 375 Gramm ausgekernten Rosinen und einer Messerspitze geriebener Muskatnuß; hierauf verrührt man dies Alles mit drei bis vier in einer Tasse Milch zerquirlten Eiern, schüttet die Masse in eine gut gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, läßt den Pudding 1 1/4 Stunden bei ziemlicher Hitze backen und servirt ihn mit einer Brandy-Sauce oder blos mit Zucker bestreut.

Rosinen-Sauce zu Fleischspeisen, namentlich Ochsenzunge oder Rindfleisch. Aus einer braunen Mehlschwitze und 1/2 Liter recht kräftiger Fleischbrühe kocht man eine sämige Sauce, die man mit ein wenig Fleischextract braun färbt und mit dem Saft und der streifig geschnittenen Schale von einer halben Citrone, einem Glase Weißwein, 100 Gramm ausgekernten oder blos gereinigten großen Rosinen und 60 Gramm gewaschenen und wieder abgetrockneten Corinthen, etwas Salz und einem Stückchen Zucker langsam 10 Minuten bis eine Viertelstunde kochen läßt, worauf man die weichgekochte Zunge oder das Fleisch hineinlegt, noch ein Weilchen damit durchdämpft und dann darin aufgiebt. Bisweilen werden auch einige geschälte, in sehr feine Streifchen zerschnittene Mandeln mit zu der Sauce gethan.

Rosinen-Sauce zu Mehlspeisen. In 70 Gramm Butter röstet man zwei Eßlöffel Mehl braun, verkocht diese Einbrenne mit einer Obertasse Wasser, fügt 125 Gramm gewaschene Rosinen, ein Stückchen ganzen Zimmt, etwas Citronenschale und 3/8 Liter guten Weißwein hinzu, versüßt die Sauce mit 80—90 Gramm Zucker, läßt sie ganz langsam unter öfterem Umrühren etwa 10 Minuten kochen und giebt sie auf, nachdem man Zimmt und Citronenschale herausgenommen hat.

Rosinen-Schnitten. Acht Eier werden mit 375 Gramm Zucker zu dickem Schaum gerührt; dann mengt man 1/2 Kilogramm gereinigte Sultanrosinen, 375 Gramm geschälte, in Streifchen geschnittene süße Mandeln und 375 Gramm feines Mehl hinzu, formt längliche Brödchen aus der Masse, bäckt dieselben bei mäßiger Hitze auf einem gebutterten Blech, zertheilt sie in Schnitten und röstet sie auf beiden Seiten gelb.

Rosinen-Sorbet, türkischer. Nachdem man 1/2 Kilogramm schöne Rosinen gut gelesen und gewaschen, bringt man sie langsam mit 1/2—3/4 Liter Wasser zum Kochen, läßt sie fortkochen, bis sie völlig aufgequollen sind, nimmt sie vom Feuer, seiht die Flüssigkeit durch und siedet sie unter häufigem Abschäumen mit 250 Gramm Zucker zu einem dicklichen Syrup ein, den man zum Auskühlen bei Seite stellt. Später schüttet man ihn in eine Glas-Bowle, mildert die allzugroße Süßigkeit durch Zugießen von kaltem Wasser, thut die gekochten Rosinen hinein, ebenso einige Tropfen Orangenblüthen-Essenz und etliche Stückchen kleingeschlagenes Eis und servirt den Sorbet in Gläsern.

Rosinen-Stollen. Man nimmt hierzu recht feines, gut durchgesiebtes und schwach erwärmtes Mehl, welches man am besten schon mehrere Tage vor dem Backen in die Nähe des Ofens stellt; zu einem ziemlich großen Stollen rechnet man 1 1/2 Kilogramm Mehl, zu vier Stück also 6 Kilogramm Mehl, 3 1/2—4 Liter gute Milch, 1 1/2—2 Kilogramm frische Butter, sechs bis acht Eier, 1 1/2—2 Kilogramm große Rosinen, 1/2 Kilogramm Corinthen, 750 Gramm gemahlenen Raffinadezucker, 12 Gramm feinsten gestoßenen Zimmt, eine geriebene Muskatnuß, 300 Gramm frische Preßhefe, 100 Gramm bittere, geschälte und feingehackte oder geriebene Mandeln und etwas Citronenöl nebst einem reichlichen Eßlöffel Salz. Das Mehl wird in einen warmgestellten Backtrog geschüttet, in die Mitte desselben eine Höhlung gemacht, in welche

man die in 1 Liter lauwarmer Milch aufgelöste Hefe gießt, worauf man etwas Mehl damit verrührt und oben darauf streut, den Trog mit einem warmen Tuch bedeckt und das Hefenstück aufgehen läßt. Ist dies geschehen, so mengt man nach und nach die übrige Milch, die zerquirlten Eier, das Salz, den Zucker, Citronenöl, Zimmt, Muskatnuß und Mandeln unter fortwährendem kräftigen Durcharbeiten des Teiges hinzu, wirkt allmählich die etwas erweichte, aber nicht zerlassene Butter darunter und zuletzt die großen und kleinen Rosinen, die Tags zuvor sauber gelesen, gewaschen, zwischen einem sauberen Tuche abgetrocknet und dann mit einem knappen Weinglase feinem Rum übergossen und zugedeckt an einen mäßig warmen Ort gestellt worden waren. Man theilt den Teig in mehrere Theile, die man einzeln gehörig durchknetet, mehrmals von der Höhe herab in den Trog wirft und wieder mit den anderen Teigstücken zusammenwirkt, deckt zuletzt den Trog mit einem erwärmten Tuch zu und läßt den Teig am warmen Ofen oder in der Backstube bei dem Bäcker abermals zwei Stunden gehen, formt ihn in lange, in der Mitte mit dem Rollholz etwas flachgedrückte, über einander geschlagene Stollen und stellt dieselben noch eine Weile vor den Ofen, damit sie noch ein letztes Mal aufgehen. Sie werden mit schaumig geschlagenem Eiweiß oder zerlassener Butter überstrichen, im gut durchheizten Backofen eine Stunde gebacken, müssen beim Herauskommen schön braun aussehen und werden nach Belieben nochmals mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Rosinen-Strudel. Entweder bereitet man einen gewöhnlichen Strudelteig (s. Rahmstrudel, Reisstrudel) oder man stellt einen leichten Hefenteig her, indem man 70 Gramm Butter mit drei Eidottern schaumig rührt und nach und nach mit 1/8 Liter Rahm, 16 Gramm aufgelöster Hefe, einem Löffel Zucker, etwas Salz und 3/4 Liter Mehl vermischt, den Teig aufgehen läßt, dünn auftreibt, mit zerlassener Butter bestreicht und mit gereinigten Rosinen und Corinthen, geschälten, feingeschnittenen Mandeln, Zucker, Zimmt und etwas gehacktem Citronat überstreut. Nachdem der Strudel zusammengerollt ist, läßt man ihn auf einem gebutterten Blech nochmals aufgehen, überstreicht ihn mit fettem süßem Rahm oder geschlagenem Ei, bäckt ihn bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde, besiebt ihn mit Zucker und giebt ihn warm als Mehlspeise oder ausgekühlt zum Kaffee.

Rosinen-Strudel, kleine. Nachdem man eine Anzahl dünne Omeletten in einer kleinen Pfanne gebacken, wozu man den dünnflüssigen Teig aus 1/3 Liter Rahm, vier ganzen Eiern, zwei Dottern, einer Prise Salz und einigen Löffeln Mehl zusammengequirlt, reibt man 60—70 Gramm Tags zuvor gebackene Semmel, röstet die Brösel in reichlicher Butter gelb, vermischt sie mit gereinigten Sultanrosinen, Corinthen, feingehacktem Citronat, Citronenzucker und geschälten, streifig geschnittenen oder gehackten Mandeln, indem man von jedem der verschiedenen Bestandtheile zwei Eßlöffel voll nimmt, streut die Mischung auf die Omeletten, rollt dieselben zusammen und legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form. Nun verrührt man 1/2 Liter Rahm mit zwei Eiern, zwei Dottern, 1—2 Löffeln Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale, gießt Alles über die Strudel, bäckt sie bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden und giebt sie ohne Sauce oder mit einer Wein-, Rahm- oder Caramel-Sauce zu Tisch.

Rosinen-Törtchen. Aus 70 Gramm schaumig geriebener Butter, drei Eidottern, 70 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, einer Messerspitze Salz und 125 Gramm Mehl wird ein Teig zusammengerührt, dünn ausgerollt und zum Ausfüttern von butterbestrichenen Tortenförmchen verwendet. Dann vermischt man 125 Gramm geschälte, feingeriebene Mandeln mit vier ganzen Eiern, 125 Gramm Zucker, 60 Gramm zerlassener Butter, 125 Gramm gereinigten und ausgekernten Rosinen, einem Löffel feinem Rum, einem Löffel Orangenblüthenwasser, 90 Gramm Mehl und dem Schnee von fünf Eiweißen, füllt diese Masse in die mit Teig ausgelegten Förmchen und bäckt die Törtchen 20 Minuten lang bei mittelmäßiger Hitze.

Rosinen-Wein. Ueber 12 Kilogramm von den Stielen befreite und vorzüglich gute Rosinen gießt man 24 Liter siedendes Wasser, fügt 3 Kilogramm Zucker hinzu und läßt Alles 14 Tage unter täglichem Umrühren ziehen; dann gießt man die Flüssigkeit ab, preßt die Rosinen aus und mischt 375 Gramm feinpulverisirten Weinsteinrahm zu, füllt den Wein in ein Faß und läßt ihn gähren, worauf man das Faß verspundet, 6 Monate liegen läßt, in ein anderes Faß abfüllt, abermals 3 Monate lagert, und auf Flaschen zieht. — Einen den Muskatellerweinen ähnlichen Geschmack erhält der Rosinenwein auf folgende Art: Man kocht 4 Kilogramm von den Stielen gelesene Rosinen in 24 Liter Wasser vollständig weich, reibt sie durch ein Sieb, fügt den Brei zu dem Wasser, in dem die Rosinen gekocht worden, ebenso 6 Kilogramm kleingeschlagenen Hutzucker, und läßt nach dem Zergehen des Zuckers den Wein mit Hülfe von 1/4 Liter guter Hefe gähren. Wenn die Gährung beinahe vorüber ist, hängt man 2 1/2 Liter Hollunderblüthen (Sambucus nigra) in einem sauberen Leinwandsäckchen in das Faß, welche man wieder beseitigt, sobald der Wein den gewünschten Beigeschmack angenommen hat, läßt ihn 6 Monate lagern und zieht ihn auf Flaschen. — Auf raschere Art erhält man einen wohlschmeckenden, aber weniger feinen Rosinenwein, indem man 2 Kilogramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone

abgerieben hat, in 10 Liter Wasser unter fleißigem Abschäumen klärt, die Flüssigkeit kochend über 1 1/2 Kilogramm gutgelesene Rosinen schüttet, unter häufigem Umrühren kalt werden läßt, mit dem geklärten Saft von drei Citronen vermischt und zugedeckt 8 Tage lang im Kühlen stehen läßt. Man gießt die Flüssigkeit dann ab, mengt sie mit einer halben Flasche feinem Rum, seiht sie durch, füllt sie auf Flaschen und bewahrt dieselben gut verkorkt im Keller.

Rosinen-Wein auf israelitische Art. Der Rosinenwein, welcher als sogenannter Osterwein während des Passahfestes in allen strenggläubigen israelitischen Familien getrunken wird, läßt sich leicht in folgender Weise herstellen: Zwölf bis vierzehn Tage vor dem Fest liest man etwa 1 1/2 Kilogramm gute Rosinen aus, schneidet sie klein, wobei man die Kerne beseitigt, thut sie nebst 1/2 Kilogramm Zucker in einen großen Steintopf und gießt 6—7 Liter kaltes Wasser darüber; dann stellt man das Gefäß zugedeckt auf oder hinter den Ofen, nimmt nach 3—4 Tagen den vom Gähren obenaufschwimmenden Schaum ab, füllt den Wein durch einen mit Fließpapier oder Leinwand belegten Trichter in die Flaschen, fügt zu jeder Flasche etwas ganzen Zimmt, Citronenschale und Nelken, pfropft sie fest zu und legt sie bis zum Gebrauch in den Keller.

Rosinen-Wurst. Man hackt fettes und mageres abgekochtes Schweinefleisch nebst dem gut ausgewässerten Schweinsgehirn recht fein, vermischt es mit Salz, Pfeffer, Piment, großen Rosinen, Corinthen und würfliggeschnittener, in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, füllt die Masse in dünne Schweinsdärme, läßt die Würste nur einigemal im Kessel aufkochen, nimmt sie heraus, trocknet sie ab und hängt sie an einem luftigen Ort auf.

Rosmarin, franz. romarin, engl. rosemary, lat. Rosmarinus officinalis. Ein im südlichen Europa heimischer, auch bei uns den Sommer über im Freien gedeihender immergrüner Strauch, welcher eine Höhe von ungefähr 1 Meter erreicht und schmale, harte, in der Mitte gefurchte, oben dunkelgrün glänzende, unten weißfilzige Blätter von stark balsamischem Geruch und Geschmack hat, die ebenso wie die blaßblauen Blüthen zur Bereitung von Rosmarinöl, Rosmaringeist, Rosmarin-Salbe, -Branntwein und -Essig benutzt werden, während man die Blätter in der Küche beim Mariniren von Fischen und Fleischstücken mit verwendet, in England auch als Würze z. B. an Lammfleisch thut.

Rosoglio. Mit diesem Namen bezeichnet man verschiedene feine, aus Italien kommende Liqueure, die aus Orangenblüthen oder anderen Blüthen und Früchten, Gewürzen ꝛc. bereitet werden und in schilfumflochtenen Flaschen von Turin, Neapel, Venedig, Bologna, Udine und Triest zur Versendung gelangen. Eine leidliche Nachahmung solchen Rosoglio's kann man sich herstellen, indem man 2 Kilogramm Zucker in 1 1/4 Liter Wasser klärt, 2 Liter feinsten, 83-grädigen Alkohol mit 8 Tropfen Rosen-Essenz, 2 1/2 Tropfen Zimmt-Essenz, 2 1/2 Tropfen Citronen-Essenz und 2 1/2 Tropfen Portugal-Essenz (Pomeranzenschalenöl) vermischt, mit etwas Cochenilletinctur rothfärbt, nebst dem Zucker-Syrup 4 Wochen in einer großen Flasche stehen läßt, filtrirt und auf kleinere Flaschen füllt.

Rossoli-Suppe. Eine Obertasse voll Gries wird in eine Schüssel ausgeschüttet und mit einem geschlagenen Eidotter tüchtig unter einander gerührt, worauf man die Schüssel mit dem Gries auf den Herd oder in die obere Ofenröhre stellt, damit das Ei langsam eintrocknen kann. Nach einer halben Stunde reibt man den Gries zwischen den Händen, streicht ihn durch ein Sieb und rührt ihn in 1 1/2—2 Liter siedende Fleischbrühe ein, wo man ihn unter öfterem Aufquirlen eine Viertelstunde kochen läßt.

Rossolnik- oder **Rassolnik-Suppe, russische.** In kräftiger Rindfleischbrühe kocht man eine Ochsen-Niere weich, ebenso 2—3 in Scheiben geschnittene Möhren, zwei Petersilienwurzeln, eine Sellerieknolle, etwas Porrée und fünf bis sechs kleine, geschälte und in Scheiben geschnittene saure Gurken. Wenn Alles genügend weich ist, gießt man etwas von der Gurkenlake hinzu, um die Suppe dadurch zu säuern, und verkocht sie entweder mit einer hellen Mehlschwitze oder mit 1/4 Liter fettem saurem Rahm; die Niere wird in dünne Stückchen zertheilt und nebst den Wurzelwerk- und Gurken-Scheiben in der Suppe angerichtet.

Rostbraten, gedämpft. Aus einem gut abgehäuteten Rindsrippenstück schneidet man fingerstarke Scheiben, klopft und salzt sie, brät sie auf dem Rost auf beiden Seiten schön braun, thut sie in ein Casserol, übergießt sie mit kräftiger Fleischbrühe, thut einige kleingeschnittene Sardellen und 1—2 Zwiebeln hinzu, läßt sie fest zugedeckt langsam weichdünsten und giebt sie mit der Sauce, die nach Belieben noch mit etwas Citronensaft gesäuert werden kann, zu Tisch.

Rostbraten, gespickt. Die aus einem saftigen Rindsrippenstück geschnittenen Rostbraten werden geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Speckstreifen durchzogen, in Butter auf beiden Seiten rasch gebräunt und mit etwas Fleischbrühe, Petersilie, Zwiebeln oder Schnittlauch weichgedämpft, oder auch nur in Butter gebraten und beim Aufgeben mit Citronensaft beträufelt.

Rostbraten, italienische. Die geklopften, gesalzenen Rostbraten werden auf raschem Feuer braun gebraten, worauf man einige gehackte Sardellen und etwas Petersilie in die Butter thut, ein wenig Fleischbrühe zugießt, die Rost-

braten eine Weile damit durchdünstet und sie beim Aufgeben mit weichgekochten, mit Parmesankäse vermischten Macaroni garnirt.

Rostbraten, marinirte. Die geklopften Fleisch-Schnitten werden einige Stunden in eine Marinade von Provenceröl, Citronensaft, Pfeffer, Salz und Wurzelwerk gelegt, dann auf dem Rost oder in der Pfanne in ihrem eigenen Saft rasch gebraten und mit ihrem Fond aufgegeben, worauf man sie mit braungeröfteten Zwiebelringeln belegt.

Rostbraten mit Rahm-Sauce. Die von einem saftigen Rippenstück geschnittenen, fingerstarken Rostbraten klopft man, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerlassene Butter, bräunt sie rasch auf dem Rost, legt sie in ein Casserol, gießt eine Tasse fetten sauren Rahm darauf und dünstet sie noch langsam drei Viertelstunden über gelindem Feuer. — Oder man legt die geklopften und gesalzenen Fleisch-Schnitten in ein Casserol mit Speckscheiben, Wurzelwerk und einem Kräuterbündelchen, gießt etwas Fleischbrühe darüber und dämpft sie weich; dann nimmt man sie heraus, stäubt einen Löffel Mehl über das Wurzelwerk, gießt noch einige Löffel Fleischbrühe und ein wenig Essig an, verkocht dies eine Weile, seiht die Sauce durch, mischt 3—4 Löffel fetten sauren Rahm und eine Anzahl kleine, in Butter gedünstete Champignons hinzu, läßt die Rostbraten nochmals darin aufkochen und richtet sie mit der Sauce an.

Rostbraten auf russische Art. Die gut geklopften und gesalzenen Fleisch-Schnitten taucht man in zerlassene Butter ein, brät sie auf beiden Seiten über starkem Holzkohlenfeuer auf dem Rost und servirt sie, mit geriebenem Meerrettig bestreut und mit Senf.

Rostbraten mit Sardellen-Sauce. Dicke, saftige Schnitten von einem mürben Rippenstück werden geklopft, gesalzen, in zerlassener Butter und geriebener Semmel umgewendet und auf dem Rost gebraten, wonach man sie in ein Casserol legt, etwas Fleischbrühe oder braune Coulis angießt, 3—4 feingehackte Sardellen und den Saft einer kleinen Citrone hinzufügt und das Fleisch kurze Zeit damit dünsten läßt. Auch kann man die Sardellen-Sauce bereiten, während die Fleisch-Schnitten braten, um Beides zusammen dann sofort aufzugeben.

Rostbraten, schwedische. 100—125 Gramm ausgewässertes Rindermark werden zerlassen; dann hackt man Zwiebel, Petersilie, einige ausgegrätete Sardellen und etwas Citronenschale, zwei Lorbeerblätter und ein wenig Thymian sehr fein, thut es in das heiße Mark, ebenso die geklopften, gesalzenen und in Mehl umgewendeten Rostbraten, dünstet dieselben weich darin, nimmt sie heraus, schüttet einige Löffel Rahm, etwas Fleischbrühe und ein wenig Essig zu dem Bratfond, kocht eine kurze Sauce davon und richtet sie über dem Fleisch an.

Rostbraten, Wiener. Die von einem altschlachtenen, saftigen Rippenstück geschnittenen Rostbraten werden geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit ein wenig Knoblauch gespickt, über starkem Feuer auf dem Rost gebraten, wobei man sie fleißig mit Butter beträufelt, und sofort zu Tisch gegeben.

Rostbraten mit Zwiebel. Gut geklopfte und gesalzene Rostbraten werden in eine Pfanne mit siedender Butter gelegt, einige in dünne Ringel geschnittene Zwiebeln hinzugethan, Alles über raschem Feuer gebraten und die Butter mit etwas Fleischbrühe aufgekocht.

Rothbart, lat. Mullus surmuletus. Eine Art See-Barbe, zur Gattung der Barsche gehörig, ein schöner und wohlschmeckender Fisch, der im Mittelmeer zu Hause ist, bisweilen aber auch in der Nord- und Ostsee vorkommt; er ist roth, mit gelben Streifen, hat gelbe Flossen, breite Schuppen und am Kinn zwei große rothe Bartfasern. Das Fleisch ist weiß und fest, zart und leicht verdaulich; man bereitet den Fisch gewöhnlich in der Weise zu, daß man ihn schuppt, ausnimmt, abwäscht, in frischem Olivenöl mit Salz und grobgestoßenem Pfeffer eine Stunde marinirt und dann auf einem mit geöltem Papier belegten Rost auf beiden Seiten brät, um ihn mit Haushofmeister-Sauce aufzutragen.

Rothe Beete, s. Rothe Rüben.

Rothfeder oder Rothflosse, lat. Cyprinus rutilus. Gehört zum Geschlecht der Weißfische, hat einen silberfarbenen Körper, rothe Flossen und Augensterne, weißes, ziemlich schmackhaftes, aber grätenreiches Fleisch und wird entweder nach dem Ausnehmen, Abschuppen und Waschen in Mehl umgewendet und in Butter gebacken oder in siedendem Salzwasser gekocht und mit einer Kümmel-Sauce oder holländischen Sauce aufgetragen.

Rothe Grütze, s. Grütze, rothe.

Rothkraut, s. Kraut.

Rothe Rübe, Rohne oder Rothe Beete, franz. betterave, engl. beet-root, lat. Beta romana. Eine Abart der Runkelrübe, welche lange, kegelförmige Wurzeln mit schwarzrother Schale und dunkelrothem Fleisch und rothe oder violette Blätter mit schwarzrothen Rippen hat; sie besitzt einen angenehm süßlichen Geschmack, ist sehr saftig und wird als frischer oder eingelegter Salat genossen, oder zur Verzierung von anderen Salaten, Aspics u. s. w. benutzt, auch hier und da als Gemüse oder Suppe zubereitet. Man säet sie Anfang Mai in guten lockeren Boden, versetzt die Pflanzen erst, wenn sie fünf bis sechs Blätter haben, und pflanzt sie etwa 30 Centimeter von einander,

jätet, behackt und gießt sie, darf sie jedoch nicht abblatten, und nimmt sie zu Anfang November aus der Erde, um sie nach dem Abbrechen der äußeren Blätter im Keller auf trockenem Sande aufzubewahren.

Rothe Rüben einzulegen. Recht dunkelrothe Rüben werden sauber gewaschen, aber nur die Blätter abgeschnitten, ohne die Wurzel im Geringsten zu verletzen, da der Saft sonst herauskochen würde; man kocht sie langsam in siedendem, etwas gesalzenem Wasser gar, wozu je nach der Größe 3—4 Stunden erforderlich sind, läßt sie ein wenig auskühlen, befreit sie von der Haut und legt sie am besten ganz in einen Steintopf, mit schichtweise dazwischengestreutem würflig geschnittenem Meerrettig, einem Löffel Kümmelkörnern, etlichen Pfefferkörnern und Nelken, gießt kochenden Essig darüber, bindet den Topf nach dem Erkalten fest zu und bewahrt ihn an einem kühlen Ort auf. Beim Gebrauch schneidet man dann die Rüben in Scheiben und giebt sie zu gekochtem und gebratenem Rindfleisch oder verwendet sie als Ausputz um andere Salate. Manche legen die Rüben gleich in Scheiben geschnitten ein, doch halten sie sich unzerschnitten viel schöner roth. — Oder man thut die weichgekochten, abgeschälten, in dünne Scheiben geschnittenen Rüben in einen Steintopf, mischt geriebenen Meerrettig darunter, streut etwas Salz und Kümmel dazwischen und gießt abgekochten, ausgekühlten Essig darüber.

Rothe Rüben einzulegen auf englische Art. In 1/2 Liter Essig kocht man 16 Gramm Pfefferkörner mit ebensoviel Nelken, Ingwer und etwas Muskatblüthe, läßt den Essig auskühlen, fügt noch 1/2 Liter ungekochten Essig hinzu und gießt ihn über die weichgekochten, abgeschälten, ausgekühlten, in Scheiben geschnittenen und in einen Steintopf gelegten rothen Rüben.

Rothe Rüben einzumachen, süß. Man thut 6—8 sauber geschälte rothe Rüben mit 1 Liter kaltem Wasser in ein irdenes, glasirtes Casserol, läßt sie zum Kochen kommen und kocht sie 20 Minuten langsam fort, worauf man 2 Kilogramm in Stücke geschlagenen Hutzucker, den geklärten Saft von sechs und die feingeschnittene Schale von vier Citronen, ein etwa 5 Centimeter langes Stückchen Vanille und ebensoviel feinen Zimmt sowie 3—4 Nelken hinzufügt, Alles eine Stunde unter fleißigem Abschäumen siedet und die Rüben nach dem völligen Weichwerden in einen Steintopf thut. Den Syrup kocht man recht dick ein, seiht ihn durch und gießt ihn dann darüber, bindet später den Topf gut zu und benutzt den Syrup zum Färben von Crêmes und Gelées, die Rüben zum Ausputz von Compots.

Rothe Rüben, gedämpft, auf englische Art. Einige mittelgroße Rüben werden gewaschen, langsam weichgekocht, abgeschält und in Scheiben geschnitten; dann verkocht man ein Stück in Mehl gerollter Butter in 3/8 Liter siedendem Wasser oder siedender Fleischbrühe, fügt Pfeffer, Salz und ein wenig Essig hinzu und dämpft die Rüben fest zugedeckt eine reichliche Stunde in der Brühe, um sie, mit weichgekochten Perlzwiebeln garnirt, aufzugeben. — Oder man kocht mehrere schöne rothe Rüben mit 3—4 Dutzend Perlzwiebeln in schwach gesalzenem Wasser weich, schält sie ab und zerschneidet sie in ziemlich dünne Scheiben. Hierauf röstet man eine feingehackte Zwiebel in Butter gelb, stäubt einen Löffel Mehl darüber, läßt dasselbe ebenfalls hellbraun werden, gießt 1/4 Liter kräftige Bouillon an, würzt die Sauce mit Pfeffer, Salz und Citronensaft, dämpft die Rüben und Perlzwiebeln eine Viertelstunde darin und richtet sie an.

Rothe Rüben, mit Entenfleisch gedämpft, auf russische Art. Während man die nöthige Anzahl rothe Rüben in einem großen Topf mit Wasser weichkocht, setzt man eine gehörig gesäuberte, ausgenommene und in Stücke zerhackte Ente mit kaltem Wasser zum Feuer, schäumt die Brühe beim Kochen gut ab, thut Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner, eine ganze Zwiebel und zwei Lorbeerblätter daran, kocht das Fleisch weich, legt die ebenfalls gargekochten, abgeschälten und in Scheiben geschnittenen Rüben nebst zwei Löffeln saurem Rahm, einigen Löffeln geriebenem Weißbrod, etwas Essig und Zucker mit hinein, dämpft Alles eine kleine halbe Stunde zusammen durch und giebt das Gericht auf, wobei man die Brühe durch ein Sieb gießt.

Rothe Rüben als Gemüse. Die Rüben werden sorgsam gewaschen, in reichlichem Wasser halb weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, in einen Topf gethan und mit halb Essig, halb Wasser übergossen 24 Stunden bei Seite gestellt. Am folgenden Tage zerläßt man 100 Gramm würfliggeschnittenen Speck, fügt eine feingehackte Zwiebel und einen Löffel Mehl hinzu, röstet Beides gelb, füllt es mit einem Theil der auf den rothen Rüben stehenden Brühe auf und kocht eine sämige Sauce davon, in der man die Rüben vollends weich dünstet, wobei man sie mit Pfeffer und Salz würzt und zuletzt mit etwas saurem Rahm abquirlt. — Oder man kocht die Rüben weich, schält und schneidet sie, schwitzt auf einen gehäuften Suppenteller voll Rübenscheiben einen Eßlöffel Mehl in 90 Gramm Butter hellbraun, röstet eine gehackte Zwiebel darin gelb, verkocht dies mit etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze gestoßenen Nelken, dämpft die Rüben eine Viertelstunde darin durch und säuert die Brühe mit einem Löffel Essig. — Noch etwas anders ist folgende Methode: Die gewaschenen, weichgekochten, geschälten Rüben werden gröblich zerhackt, worauf man einen Löffel Mehl in Butter bräunt, eine Tasse sauren Rahm, die Rüben, ein Lorbeerblatt, eine Prise Salz und etliche Gewürzkörner hinzuthut, das Gemüse eine halbe

Stunde langsam dämpfen läßt und währenddem hin und wider einige Löffel Fleischbrühe zugießt. Alle diese verschiedenen Arten von Rotherüben-Gemüse giebt man zu Rindfleisch, Bratwurst oder Coteletten.

Rothe Rüben als Salat. Gewöhnlich benutzt man hierzu die mit Meerrettig und Kümmel eingelegten rothen Rüben oder vermischt die in Essig eingelegten Rüben erst beim Anrichten mit geriebenem Meerrettig und gießt etwas gutes Oel zu, aber zu Rind-, Wild- und Hammelbraten, auch zu Kalbskeule eignet sich ganz vorzüglich folgender, frisch zubereiteter, sehr pikant und erfrischend schmeckender Rotherüben-Salat. Man kocht etwa acht bis zehn rothe Rüben von der zarten, kleinen, sehr dunklen Sorte mit zwei nicht zu großen Sellerieköpfen in Wasser weich, schält Rüben und Sellerie, schneidet sie in feine Scheiben, vermischt sie mit einem gewässerten, abgezogenen und ausgegräteten, in kleine Würfel zerschnittenen Hering, macht den Salat möglichst warm mit reichlichem guten Oel, Pfeffer, Salz und dem nöthigen Essig an und läßt ihn gut auskühlen. — Oder man hackt zwei sehr hartgekochte Eier, verrührt sie mit zwei rohen Eidottern, Salz und nach und nach hinzugegossenen vier Eßlöffeln feinem Oel, einem Theelöffel Senf, etwas weißem Pfeffer, noch vier Löffeln Oel und 3—4 Eßlöffeln Estragon-Essig und macht mit dieser gehörig verrührten Salat-Sauce die gekochten, abgeschälten und geschnittenen Rüben an.

Rotherüben-Salat auf englische Art. Man ordnet die gekochten, abgeschälten und in Scheiben geschnittenen Rüben in abwechselnden Reihen mit abgekochten und in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln auf einer Schüssel und übergießt sie mit einer Salat-Sauce, worauf man die Schüssel mit gekrauster Petersilie garnirt.

Rotherüben-Suppe, englische. Drei bis vier rothe Rüben und zwei große Zwiebeln werden sauber gewaschen, nicht zu weich gekocht, abgeschält und sehr fein zerhackt, worauf man sie nebst vier Eßlöffeln Essig und einem Löffel Zucker in 2½ Liter kräftige braune Fleischbrühe thut und eine halbe Stunde darin kochen läßt; man legirt die Suppe mit einigen Eidottern oder verdickt sie mit einer hellbraunen Mehlschwitze.

Rotherüben-Suppe, polnische, s. Borstsch.

Rotherüben-Suppe, russische, s. Borstsch, kleinrussischer.

Rothwein-Bowle, englische, s. Bowle, Rothwein-.

Rothwein-Gelée. Eine Flasche Rothwein wird mit 60 Gramm aufgelöster Gelatine, ¼ Liter Kirschsaft, 375 Gramm Zucker, dem Saft und der abgeriebenen Schale von einer Citrone zum Feuer gesetzt, langsam einmal aufgekocht, mit drei schaumig geschlagenen Eiweißen geklärt, durchgeseiht und in eine Form gefüllt; nach dem Erstarren stürzt man das Gelée auf eine Schale und garnirt dieselbe mit kleinen Biscuits.

Rothwein-Kaltschale. Man läßt 1 Liter Wasser mit etwas ganzem Zimmt, dünn abgeschälter Citronenschale und einigen Gewürznelken eine Viertelstunde kochen, thut 70 Gramm in kaltem Wasser abgequirlten Perlsago und 200 Gramm Zucker hinzu, kocht Beides unter öfterem Umrühren und Abschäumen langsam eine halbe Stunde lang, gießt eine halbe Flasche Rothwein an, würzt mit einer Prise Salz, bringt Alles nochmals zum Aufwallen und schüttet es in eine Terrine, wo man die Suppe kalt werden läßt und Zimmt, Nelken und Citronenschale herausnimmt. Beim Anrichten verdünnt man die Kaltschale mit noch einer halben Flasche Rothwein und legt dünne Citronenscheibchen hinein.

Rothwein-Punsch, s. Punsch, Rothwein-.

Rothwein-Sauce. Eine halbe Flasche Rothwein wird mit dem Saft und der Schale einer halben Citrone, etwas ganzem Zimmt, etlichen Nelken und 100 Gramm Zucker kurze Zeit gekocht, worauf man einen Löffel Kartoffelmehl oder Arrowroot in ein wenig kaltem Wasser glattrührt, mit der Sauce verkocht und letztere vor dem Anrichten durchseiht. Der Wohlgeschmack dieser Sauce wird durch Hinzufügen von zwei Löffeln Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée noch bedeutend erhöht; auch kann man diese Sauce sehr gut kalt werden lassen und zu kalten Mehlspeisen reichen.

Rothwein-Sauce mit Corinthen. In ¼ Liter Wasser kocht man 60 Gramm gereinigte Corinthen, eine halbe, in dünne Scheiben geschnittene Citrone, aus der die Kerne beseitigt sind, sowie einige Stückchen Zimmt recht langsam und fest zugedeckt eine Viertelstunde lang, nimmt Zimmt und Citrone heraus, gießt reichlich ¼ Liter Rothwein an, fügt 90 Gramm Zucker hinzu und legirt die Sauce während des Aufkochens mit einem Theelöffel in Wasser glattgerührtem Kartoffelmehl.

Rothwein-Sauce zu Fleischspeisen, besonders Wild. In 70 Gramm Butter röstet man zwei Kochlöffel Mehl und einen halben Eßlöffel feingestoßenen Zucker unter beständigem Umrühren ganz langsam dunkelbraun, thut zwei Zwiebeln, eine halbe Möhre, zwei Porrés und zwei Petersilienwurzeln, Alles in dünne Scheiben geschnitten, hinzu, läßt das Wurzelwerk eine Weile darin schwitzen, gießt 1 Liter gute Fleischbrühe an, mischt etwas Jus oder einen knappen Kaffeelöffel voll Fleischextract darunter, läßt Alles eine Stunde leise kochen, wobei man Schaum und Fett fleißig abschöpft, seiht die Sauce durch ein Haarsieb in ein anderes Gefäß, schüttet eine halbe Flasche guten Rothwein zu und verrührt sie über dem Feuer, bis sie dickfließend

vom Löffel rinnt, salzt sie, schärft sie mit dem Saft einer Citrone ab und giebt sie auf.

Rothwein-Sauce, kalte. Man verrührt eine Obertasse guten Rothwein mit zwei gehäuften Eßlöffeln feingestoßenem und durchgesiebtem Zucker und zwei Eßlöffeln Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée oder frisch ausgepreßtem Fruchtsaft in einer Porzellanschüssel so lange kalt, bis sich die Sauce etwas bindet, und giebt sie zu kalten Puddings, Flammeris u. dergl.

Rothwein-Schaumsauce. Nachdem man zwei bis drei frische Eier, reichlich ¼ Liter guten Rothwein, einen Theelöffel voll feines Weizenmehl, zwei gehäufte Eßlöffel Zucker und etwas Johannisbeer-Gelée oder Kirschsaft nebst einigen Stückchen Citronenschale tüchtig durcheinandergequirlt hat, schlägt man die Mischung mit einem Schneebesen über starkem Feuer oder indem man das Gefäß auf einen glühenden Plättstahl stellt, bis sie dickschaumig ist und in die Höhe steigt, ohne zu kochen, schüttet sie rasch in eine Schüssel, schlägt sie noch einige Minuten fort und giebt sie dann sogleich zu Tisch.

Roulade. Eine pikante kalte Speise aus Fleisch, Geflügel oder Fisch, die von Knochen oder Gräten befreit, mit Gewürzen und Kräutern bestreut oder mit einer Farce bestrichen, fest zusammengerollt und in einer stark gewürzten, meist etwas säuerlichen Brühe weichgedämpft worden sind, worauf man die Roulade gewöhnlich preßt und die Brühe zu Gelée einkocht.

Roulade von Aal, s. Aal-Roulade.

Roulade von Ente, s. Enten-Roulade.

Roulade von Gans, s. Gänse-Roulade.

Roulade von Rindfleisch, s. Rindfleisch, gerolltes.

Roulade von Schweinefleisch, s. Schweinefleisch-Roulade.

Roulade von Wildpret, s. Wildpret-Roulade.

Rouladen, kleine, oder **Rouletten, von Hammelfleisch.** Aus einer fleischigen Hammelkeule schneidet man 6—8 Centimeter breite Fleischscheiben, klopft sie, spickt sie auf einer Seite, salzt und bestreicht sie auf der anderen mit einer pikanten Fleischfarce von Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch, rollt sie zusammen, umbindet sie mit starken Zwirnsfäden und dünstet sie in einem Casserol mit Speckscheiben, Wurzelwerk, Zwiebel und etwas Fleischbrühe langsam weich, nimmt sie heraus, seiht die Braisebrühe durch, entfettet sie und verwendet sie zur Bereitung einer Chalotten-Sauce, indem man einige feingehackte Chalotten und einen Löffel Mehl in Butter hellbraun röstet, die Braisebrühe, ein Glas Rothwein, etwas Citronenschale, Pfeffer und Salz damit verkocht, die von den Fäden befreiten Rouladen noch kurze Zeit darin dünstet und dann sammt der Sauce anrichtet.

Rouladen, kleine, von Kalbfleisch, s. Kalbfleisch-Rouladen.

Rouladen von Kartoffeln. Nachdem man 250 Gramm Butter mit sechs Eidottern und zwei ganzen Eiern schaumig gerührt, mischt man allmählich ½ Kilogramm Tags zuvor abgekochte, dann geschälte und geriebene, recht mehlige Kartoffeln, 125 Gramm Mehl, etwas Salz und gestoßene Muskatblüthe hinzu, formt auf einem mit Mehl bestreuten Bret feste, daumenlange Rollen von der Dicke einer Bratwurst aus der Masse, kocht sie einige Minuten in siedendem Salzwasser, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, übergießt sie mit hellbraun gemachter Butter und giebt sie zu Boeuf à la mode und ähnlichen Gerichten. — Oder man wendet die Rouladen in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter, um sie zur Garnirung von großen Fleischstücken zu benutzen.

Rouladen von Rindfleisch, s. Rindfleisch-Rouladen.

Roux blanc, s. v. w. weiße Einbrenne oder Mehlschwitze zum Verdicken der Saucen und Suppen, s. Mehlschwitze.

Roux brun, s. v. w. braune Mehlschwitze, s. Mehlschwitze.

Rübe, franz. navet, engl. turnip, lat. Brassica rapa. Im Allgemeinen versteht man unter der Bezeichnung Rübe die fleischige, bald mehr spindel-, bald mehr knollenförmige Wurzel verschiedener Pflanzen, welche theils im Garten als Gemüsepflanze, theils auf dem Felde als Viehfutter oder zur Zuckerfabrikation angebaut werden. Durch die lange Cultur sind eine große Menge verschiedener Abarten entstanden, welche sich durch Größe, Gestalt, Farbe und Geschmack der Wurzeln wesentlich von einander unterscheiden, wie z. B. die Kohlrübe, die weiße Rübe, die rothe Rübe, die Möhre, die Teltower Rübe, die Runkelrübe, die Wasserrübe u. s. w. Uebrigens hat fast jede Gegend ihre eigene Sorte Rüben, die in der besonderen Bodenbeschaffenheit und dem Klima vorzugsweise gedeiht. Da wir die meisten Rübenarten, ihren Anbau und ihre Zubereitung unter den Benennungen der verschiedenen Sorten bereits angeführt haben, beschäftigen wir uns hier vorzugsweise mit der gewöhnlichen weißen Rübe und den Teltower oder märkischen Rüben, einer kleinen Abart von jener, welche als die feinste Rübenart betrachtet werden und einen so angenehmen Geschmack besitzen, daß sie als Leckerbissen gelten; beide Sorten lieben einen leichten, sandigen, nicht zu trockenen, gut gelockerten, aber nicht frischgedüngten Boden. Man bereitet die Rüben auf mehrere Weisen und giebt sie am liebsten mit Hammelfleisch, Hammelcoteletten, Fisch oder auch gedämpfter Ente auf den Tisch. Weiße Rüben werden auch häufig, namentlich in Süd-

deutschland, feingeschnitten oder gehobelt und eingemacht wie Sauerkraut, so daß man ein recht zartes, wohlschmeckendes Rübenkraut daraus erhält.

Rüben mit Béchamel. Man schneidet die Rüben mit einem Gemüsemesser in zierliche Stücke oder bohrt sie mit einem Gemüsebohrer aus, blanchirt sie durch ein kurzes Aufkochen in Wasser, gießt sie ab, dünstet sie mit Butter, etwas Zucker und Fleischbrühe langsam völlig weich, übergießt sie mit einer gutbereiteten Béchamel-Sauce (s. d.), schwenkt sie damit gehörig durch einander und richtet sie an, wobei man sie mit gedämpfter, in Stücke zerlegter Ente, Bratwürstchen, Hammel-Coteletten oder auch geräucherter Gänsebrust garnirt.

Rüben mit Bier gedämpft, auf böhmische Art. Die Rüben werden geschält, in Streifen geschnitten, in ein Casserol gethan und mit braunem, ungehopftem Bier übergossen, worauf man sie fest zugedeckt weichkocht; ist dies geschehen, so thut man ein Stück Butter oder Fett und einen Kaffeelöffel voll Zucker hinzu, dünstet die Rüben damit braun, stäubt etwas Mehl darüber, gießt ein wenig Fleischbrühe an, salzt sie, schmort sie noch kurze Zeit durch und giebt sie zu Tisch.

Rüben, gedünstet. Die nöthige Anzahl Rüben werden abgeschält, in 4—5 Centimeter lange Streifchen geschnitten, gewaschen und auf einem Sieb abgetropft; hierauf thut man ein Stück Zucker und ein wenig Wasser in ein Casserol, bräunt den Zucker unter fleißigem Umrühren zu Caramel, schüttet die Rüben hinein, fügt ein Stück Butter und etwas Salz bei, gießt Fleischbrühe darüber und läßt das Gemüse fest zugedeckt langsam recht weichdünsten. Dann stäubt man ein wenig Mehl darüber, schwenkt sie damit um, füllt noch einige Löffel Fleischbrühe nach und dämpft die Rüben noch eine Weile, um sie mit Hammel-Carré aufzugeben. — Oder man bringt schwach gesalzenes Wasser, noch besser Fleischbrühe zum Kochen, schwitzt währenddem 1—2 Löffel Mehl und einen knappen Löffel gestoßenen Zucker in Butter hellbraun, verkocht diese Mehlschwitze mit dem Wasser oder der Brühe, thut die geschälten, in Stücke zerschnittenen Rüben nach und nach hinein und läßt sie mindestens 2 Stunden langsam darin gardünsten, würzt sie mit Salz und Muskatnuß und giebt sie auf, indem man gekochtes oder gedämpftes Fleisch, Coteletten, Fricandellen u. dergl. dazu giebt.

Rüben, gedünstet, auf englische Art. 1—1½ Kilogramm junge Rüben werden geschält, in kleine Vierecke geschnitten und in einem Casserol mit 90—125 Gramm frischer Butter langsam gargedünstet, ohne daß sie zerfallen dürfen; einige Minuten, bevor man sie anrichtet, würzt man sie mit Salz und weißem Pfeffer. Beim Aufgeben schichtet man sie in der Mitte einer Schüssel auf und garnirt sie mit Hammel-Coteletten. — Oder man dünstet die Rüben in ½—¾ Liter Milch mit ein wenig Salz und Pfeffer weich und verdickt die Brühe mit einem Stück in Mehl gerollter Butter.

Rüben, gedünstet, auf französische Art. Man schält und wäscht etwa sechs Rüben, schneidet sie in beliebige Scheiben oder Streifen, kocht sie in gesalzenem Wasser weich, gießt das Wasser ab und verkocht es mit etwa 8—10 Löffeln voll geriebenem Weißbrod 6—8 Minuten lang zu einer sämigen Brühe, die man in ein Casserol über die Rüben schüttet. Man verrührt dieselben mit etwas Butter und Pfeffer über gelindem Feuer bis zum Kochen, vermischt sie dann mit einem in ein wenig Milch zerquirltem Eidotter, dämpft sie noch einige Minuten damit durch und giebt sie mit gekochtem Hammelfleisch, Kalbfleisch oder Geflügel auf den Tisch. — Bisweilen dünstet man sie auch in Brühe; nachdem man sie geschält und in kugel- oder birnförmiger Gestalt ausgebohrt hat, übergießt man sie in einem Casserol mit siedender Kraftbrühe oder Coulis, thut etwas Salz, Pfeffer und ein kleines Stück Zucker hinzu, dämpft sie darin weich und giebt sie auf.

Rüben, gefüllte. Vier bis fünf große, abgeschälte Rüben werden ganz in siedendem Salzwasser weichgekocht, worauf man sie ablaufen läßt, eine Scheibe oben davon abschneidet, das Innere vorsichtig aushöhlt und die Höhlung entweder mit einer Fleisch-Farce oder der herausgeschabten, mit Butter, Mehl, Pfeffer, Salz, etwas Rahm und einem Eidotter vermischten Masse füllt. Man legt den abgeschnittenen Deckel wieder darauf, befestigt ihn mit Ei, dünstet die Rüben noch eine halbe Stunde mit brauner oder weißer Coulis und giebt sie zu Tisch.

Rüben, gelbe, s. Carotten und Möhren.

Rüben, glasirte. Einige große, saftige Rüben werden geschält und in Form von kleinen Birnen oder Oliven geschnitten, einige Minuten in siedendem Wasser blanchirt, in ein mit Butter ausgestrichenes Casserol neben einander gelegt, mit feingestoßenem Zucker bestreut und mit mehreren Löffeln Kalbfleisch-Jus übergossen, worauf man sie mit gebuttertem Papier bedeckt und sie dünstet, bis sie hellbraun und glänzend geworden sind, um sie auf diese Art entweder zur Garnirung um Fleischgerichte zu verwenden, oder die Butter davon abzugießen und die Rüben mit brauner Coulis oder starker Fleischbrühe noch kurze Zeit über raschem Feuer weichzudämpfen, mit Pfeffer und Salz zu würzen und als Gemüse anzurichten. — Oder man schwitzt einige Eßlöffel Zucker in 125 Gramm Butter hellbraun, verkocht dies mit etwas Fleischbrühe, thut die blanchirten, beliebig geschnittenen Rüben hinein, salzt sie und dünstet sie langsam gut zugedeckt weich.

Rüben mit Hammelfleisch. Ein gutes Stück Hammelfleisch von der Keule oder dem Carré-

stück wird sorgsam gewaschen, mit Wasser und Salz zugesetzt, zum Kochen gebracht, abgeschäumt und 2 Stunden langsam gekocht, so daß es beinahe weich ist; hierauf blanchirt man geschälte, in längliche Streifen geschnittene Rüben in siedendem Wasser, läßt sie ablaufen, thut sie zu dem Fleisch, kocht sie in der Brühe weich, legirt letztere mit einer Mehlschwitze und giebt Fleisch und Gemüse zusammen auf.

Rüben mit Hecht. Die geschälten, in Scheiben oder Streifen zerschnittenen Rüben werden in siedendem Wasser aufgekocht, abgegossen und mit Fleischbrühe, etwas Butter und Salz gut zugedeckt weichgedämpft; hierauf verdickt man die Brühe mit einem Löffel in Butter geschwitztem Mehl, würzt sie mit einer Prise weißem Pfeffer, fügt eben frisch zubereiteten, in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und dem nöthigen Gewürz abgekochten, in kleine Stückchen zerpflückten und von allen Gräten befreiten Hecht hinzu, schwenkt Rüben und Hecht gut durch einander und giebt das Gericht zu Tisch; es bildet in katholischen Ländern ein beliebtes Fastenessen.

Rüben mit Kaldaunen. Nachdem man frische Rindskaldaunen gehörig gewässert, mit Salz abgerieben, in siedendem Wasser blanchirt und in kaltem Wasser abgekühlt hat, läßt man sie unter fleißigem Abschäumen mit Wasser, Salz, Wurzelwerk, Zwiebel und Gewürz 8—10 Stunden langsam weichkochen, in der Brühe erkalten, auf einem Sieb abtropfen und schneidet sie dann in Stücke. Inzwischen kocht man die zerschnittenen Rüben in der Kaldaunenbrühe und mit ein wenig frischer Butter weich, verdickt die Brühe mit hellbrauner Mehlschwitze, würzt sie mit einer Prise Pfeffer und ein wenig Zucker, vermischt die Rüben mit einem Theil der Kaldaunen, dämpft sie noch kurze Zeit damit und garnirt sie beim Anrichten mit den übrigen, in Ei und geriebener Semmel umgewendeten, in Butter braungebackenen Kaldaunen.

Rüben mit Kartoffeln, auf französische Art. Junge Rüben oder ältere, in zierlicher Form zurechtgeschnittene, werden zusammen mit kleinen, länglichen, geschälten oder abgeschabten Kartoffeln in siedendem Wasser weichgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf einer Schüssel sammt den Kartoffeln angerichtet; dann zerläßt man ein Stück frische Butter, verrührt es mit einem Löffel Senf und ein wenig Salz und schüttet diese Sauce über das Gemüse.

Rüben mit Kastanien. Man dämpft die geschälten, zerschnittenen, in siedendem Wasser blanchirten Rüben in Fleischbrühe mit etwas Butter und Salz weich, verdickt die Brühe mit einer hellen Mehlschwitze, thut ein wenig Fleischextract, eine Prise Pfeffer und einen knappen Theelöffel Zucker hinzu und vermischt die Rüben mit Kastanien, die man geschält, blanchirt, auch von der inneren Schale befreit und in einer dünnsämigen Sauce von Fleischbrühe, heller Einbrenne, etwas Butter, Zucker und Salz ganz allmählich weichgedünstet hat. Nachdem die Rüben und Kastanien noch eine kurze Weile zusammen leise fortgekocht worden, richtet man sie mit einer Garnirung von Hammel-Coteletten, geräucherter Gänsebrust, Bratwürstchen u. dergl. an.

Rüben, Kerbel-, s. Kerbelrübe.

Rüben, Kohl-, s. Kohlrübe.

Rüben à la poulette, auf französische Art. Die nöthige Menge Rüben werden birnförmig zugeschnitten oder in Gestalt von Kugeln ausgebohrt, in siedendem Wasser blanchirt und in frischem Wasser abgekühlt; man bereitet eine helle Mehlschwitze, verkocht dieselbe mit kräftiger Fleischbrühe, dämpft die Rüben darin weich, fügt einen Eßlöffel gestoßenen Zucker bei und legirt kurz vor dem Anrichten die kurz eingekochte Brühe mit drei Eidottern und einem Stückchen frischer Butter.

Rüben-Purée. Etwa 6—8 große, frische Rüben werden geschält, in ziemlich große Stücke geschnitten, in Wasser sehr weich gekocht, abgegossen, durch ein Sieb gestrichen und in ein Casserol geschüttet, worauf man ein wenig Mehl darüber stäubt, eine Prise Salz und weißen Pfeffer, ein Stück frische Butter, einen halben Theelöffel gestoßenen Zucker und eine knappe Obertasse Rahm oder Milch hinzufügt, das Purée damit über dem Feuer verrührt, bis es steif ist und dann mit Coteletten garnirt, oder als Unterlage für eine gebratene Hammelkeule aufgiebt. — Oder man schneidet die Rüben in sehr dünne Scheiben, blanchirt sie in siedendem Wasser, läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen, dünstet sie über gelindem Feuer mit einem Stück frischer Butter, etwas Pfeffer und Salz recht weich, fügt einige Löffel Béchamel-Sauce hinzu, streicht sie durch ein Sieb, dickt das Purée noch etwas ein und servirt es. — Wünscht man anstatt eines weißen ein braunes Rüben-Purée herzustellen, so blanchirt man die Rüben nicht, sondern schwitzt sie bei schwacher Hitze in Butter weich, ohne daß sie anbrennen dürfen, gießt einige Löffel braune Coulis an, fügt etwas Salz, Pfeffer und Zucker hinzu, schlägt sie durch ein Sieb und dickt das Purée noch ein wenig ein.

Rüben mit Rahm. Die geputzten, zerschnittenen und in heißem Wasser gewaschenen Rüben werden mit kochender Fleischbrühe, etwas Butter und Salz weichgedämpft, worauf man die Brühe mit einer hellen Einbrenne, einer Prise weißem Pfeffer, etwas Zucker und Rahm zu einer sämigen Sauce verkocht und die Rüben dann mit Coteletten, gebackenem Fisch oder Bratwürstchen zu Tisch giebt.

Rüben, rothe, s. Rothe Rüben.

Rüben-Suppe. Zu 2—2½ Liter Suppe putzt und schält man etwa ein reichliches Liter

Rüben, schneidet sie in Scheiben, blanchirt sie in siedendem Wasser, dünstet sie mit Fleischbrühe und etwas Butter weich, streicht sie durch ein Sieb, gießt 2 Liter mit einer Mehlschwitze verdickte Fleischbrühe an, kocht dieselbe unter häufigem Umrühren mit dem Rübenbrei zu einer sämigen Suppe, würzt sie mit Salz, Pfeffer oder Muskatnuß und einem Stückchen frischer Butter und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Rüben, Teltower oder märkische, braungedünstet. Diese kleinen, zarten Rübchen müssen sehr sorgsam geschabt und gewaschen werden, auch darf man sie erst ganz kurz vor der Zubereitung putzen, da sie durch längeres Stehen schwärzlich werden. Man läßt hierauf 80—100 Gramm Butter mit einem Löffel gestoßenem Zucker unter stetem Umrühren über gelindem Feuer braun werden, thut die gut abgetropften, unzerschnittenen Rüben hinzu, dämpft sie unter öfterem Umschütteln eine Zeitlang, gießt siedende Fleischbrühe an und kocht sie langsam darin weich. Dann verdickt man die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze, würzt sie mit Salz und Pfeffer, schmort die Rüben noch eine Weile darin durch und giebt sie zu Ente, Hammelbraten, Coteletten u. dergl. — Oder man bringt zu einem gehäuften Suppenteller voll geputzter Rübchen 1½ Liter Wasser mit etwas Salz, 70 Gramm Butter und 70 Gramm Zucker zum Kochen, siedet die Rüben in demselben ziemlich weich, röstet zwei Eßlöffel Mehl in Butter dunkelbraun, verkocht es recht glatt mit der Rübenbrühe und dämpft die Rüben noch eine Stunde ganz langsam in der Sauce. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Man kocht zuerst aus Fleischbrühe, einer braunen Einbrenne, etwas Salz und ein wenig Fleischextract eine dünnsämige Sauce, dämpft die geschabten, gewaschenen Rüben langsam darin weich, gießt sie ab, dickt die Brühe unter beständigem Umrühren ein, würzt sie mit einer Prise Pfeffer, etwas Zucker und frischer Butter, läßt die Rüben dann noch eine Zeitlang damit durchdünsten und giebt sie auf.

Rüben, Teltower, weißgedünstet. Die Rübchen werden geschabt, gewaschen, in siedendem Wasser mit einem reichlichen Stück Butter, Salz und etwas Zucker ziemlich weichgekocht; hierauf bereitet man eine ganz helle Mehlschwitze, kocht dieselbe mit dem Rübenwasser zu einer sämigen Sauce und dünstet die Rüben noch eine Stunde fest zugedeckt darin, würzt sie mit weißem Pfeffer und giebt sie zu Fisch-Coteletten oder Croquetten. Noch kräftiger schmecken die Rüben, wenn man zur Sauce weiße Coulis verwendet, die man mit einem Theil des Rübenwassers aufkocht.

Rüben auf Vegetarianer-Art. Die geschälten und zerschnittenen Rüben werden in Salzwasser weichgekocht, worauf man ein Stück frische Butter hinzufügt und die Brühe mit einer braunen Mehlschwitze verdickt.

Rüböl zum Backen auszuglühen. Da manche ökonomische Hausfrauen zum Ausbacken von allerlei kleinem Backwerk, z. B. Pfannkuchen, anstatt der Butter Oel verwenden, obgleich dies wenig rathsam ist, wollen wir hier das Verfahren angeben, wie man Rüböl zu diesem Behuf zuvor ausglüht, damit es dem Backwerk keinen unangenehmen Geschmack mittheilt. Man setzt das Oel in einem sauberen, ziemlich großen Topf über das offene Herdfeuer, läßt es siedendheiß werden und wirft eine geschabte, gewaschene Möhre hinein, mit der es noch etwa 10 Minuten auf dem Feuer stehen bleibt. Dann stellt man den Topf auf die Herdplatte, sprengt mit der naßgemachten Hand zwei- bis dreimal nacheinander etwas kaltes Wasser in das Oel, wobei sich starker Dampf und ein brenzlicher Geruch entwickeln, läßt das Oel erkalten, füllt es in eine Flasche und bewahrt es zum Gebrauch auf.

Rübsen-Salat. Dieser vorzugsweise in Sachsen beliebte Frühjahrs-Salat, der z. B. am Gründonnerstag in sehr vielen Häusern auf den Tisch kommt, aber nur von ganz gesunden Magen vertragen wird, ist auf folgende Art zu bereiten: Die jungen Rübsen-Pflänzchen werden geputzt, gewaschen und mit kochendem Wasser gebrüht; hierauf schneidet man ein Stück Speck in kleine Würfel, zerläßt den Speck, nimmt mit einem Schaumlöffel die gelben Griesen heraus, schwitzt einen halben Eßlöffel Mehl in dem zerlassenen Fett hellgelb, quirlt ½ Liter sauren Rahm mit vier Eßlöffeln Essig zusammen, gießt dies zu der Mehlschwitze, kocht es auf, thut den abgegossenen, gröblich geschnittenen Rübsen hinzu und dämpft ihn in der Sauce weich, um den warmen Salat mit hartgekochten Eiern zu Tisch zu geben.

Rübstiel-Gemüse oder **Stiel-Mus.** Hierzu verwendet man die Stiele und Blattrippen von den Rübenblättern, Krautstrünke oder die Stengel von aufgeschossenem Salat, welche letzteren den zartesten Rübstiel geben. Man schält und putzt die Stengel oder Strünke, wäscht sie, schneidet sie in Stückchen, thut sie in siedendes Wasser, kocht sie weich, schüttet sie auf einen Durchschlag und läßt sie gut abtropfen; inzwischen bereitet man eine helle Mehlschwitze, verkocht dieselbe mit ¼—⅜ Liter Milch, einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz und Muskatnuß, dämpft den Rübstiel kurze Zeit darin durch und giebt das Gemüse mit Coteletten, Fricandellen, Bratwürstchen oder Schinken auf. — Oder man läßt ein Stück frisches oder geräuchertes Schweinefleisch eine Stunde in Wasser kochen, thut rohe, geschälte Kartoffeln und die in Wasser abgekochten Rübstiele hinzu, siedet Alles langsam weich, nimmt das Fleisch heraus, verrührt das Gemüse mit zwei bis drei roh auf dem Reibeisen geriebenen Kartoffeln, dünstet es noch eine Weile durch und richtet es mit dem Fleisch an. — Auf noch andere Weise überkocht man die Rübstiele einigemal in siedendem Wasser, läßt sie abtropfen, thut sie in kochende Fleischbrühe und

dämpft sie vollends weich; man röstet nun ein bis zwei feingeriebene Mundbrödchen in Butter vermischt sie mit dem Gemüse und würzt dasselbe mit weißem Pfeffer und Muskatnuß.

Rühr-Eier, s. Eier, Rühr-.

Rühr-Eier mit Champignons. Auf sechs bis sieben Eier putzt und wäscht man acht bis zehn Champignons von mittlerer Größe, schneidet sie in Stücke, dünstet sie mit etwas Butter, Pfeffer und Salz weich, läßt sie auskühlen, quirlt sie unter die Eier und bereitet letztere wie gewöhnliches Rührei, nur daß man weder Rahm noch Milch hinzumischt.

Rühr-Eier mit geräuchertem Lachs. Etwa 125—200 Gramm geräucherter Lachs, von dem man die Haut abgeschnitten hat, wird in sehr dünne, feine Scheibchen geschnitten, in die zerlassene Butter in der Pfanne oder dem Tiegel gelegt, mit ein wenig feingestoßenem weißen Pfeffer überstreut, auf beiden Seiten in der Butter heiß gemacht und mit acht bis zehn Eiern, die man mit einer halben Tasse Rahm und einer Prise Salz zerquirlt hat, übergossen, wonach man unter raschem Umrühren die Eier über gelindem Feuer um den Lachs gerinnen läßt und sofort zu Tisch giebt.

Rühr-Eier mit Spargelspitzen. Zu sechs bis acht Eiern nimmt man 12—14 nicht zu dicke Spargel, putzt sie, zerschneidet den zarten Theil derselben in ganz kleine Stückchen, die man eine Viertelstunde über gelindem Feuer mit ein wenig Wasser, Butter und Salz weichkocht und nach dem Auskühlen unter die Eier quirlt, aus denen das Rührei hergestellt wird. — Oder man kocht ein Bund schöne Spargel in Salzwasser weich, schneidet den oberen Theil davon ab und legt die Spargelspitzen rings um eine Schüssel mit Rühreiern, wobei man sie mit hellbraun gemachter Butter beträufelt.

Rühr-Eier, süße, s. Eier, Rühr-, süße.

Rühr-Eier mit Trüffeln. Eine nicht zu kleine Trüffel genügt zu sieben bis acht Eiern; man wäscht und bürstet sie gut, schält sie ab, hackt die Schalen fein und schneidet die Trüffel selbst in sehr dünne und kleine Scheibchen, die man in Butter mit ein wenig Salz und Pfeffer weichdünstet, auskühlen läßt und unter die Eier rührt.

Rühr-Klopps, s. Klopps als Rühr-Klopps.

Rümpfchen, Rümpchen oder **Mai-Pieren** nennt man im nördlichen und nordwestlichen Deutschland kleine Fische von einer beliebigen Art, meist Weißfische. Man schuppt diese Fische weder, noch nimmt man sie aus, sondern reibt sie nur mit Salz ab und wäscht sie in einem Sieb, welches in eine Schüssel mit Wasser gestellt wird, während man Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, etlichen Lorbeerblättern und kleinen Zwiebeln zum Kochen bringt, in welches man dann die Fische schüttet und worin man sie nur einige Minuten kochen läßt. Nachdem sie in dem Fischsud erkaltet sind, giebt man sie mit Essig und Oel zu Tisch. — Häufig bäckt man solche Fische auch, indem man sie in zerlassene Butter taucht, in geriebener Semmel mehrmals umwendet und in heißem Schmalz, Fett oder Oel auf beiden Seiten bräunt.

Rum, franz. rhum, engl. rum. Der echte Rum ist ein sehr feiner, in Westindien aus dem Saft des Zuckerrohrs und den bei der Zuckerbereitung gewonnenen Abgängen (Melasse und Syrup) bereiteter Branntwein, welcher in ganz Europa als Zuthat zu Punsch, Grog, Thee und ähnlichen Getränken, der Bereitung von kräftigen süßen Saucen, Gelées, Puddings ꝛc., beim Einmachen von Früchten und zu vielerlei anderen Zwecken sehr beliebt ist. Der beste Rum wird auf folgende Art gewonnen: Man läßt den frisch ausgepreßten Saft vom Zuckerrohr in geistige Gährung übergehen, was schnell und ohne allen Zusatz geschieht, zieht den so erhaltenen Rohrwein wiederholt ab und erzeugt auf diese Art einen ausgezeichneten Rum von eigenthümlich feinem Arom und Geschmack. Eine geringere Sorte erhält man durch Verdünnung von Melasse und Syrupabgängen mit Wasser, worauf man die Flüssigkeit durch Zusatz von etwas Rohrweinhefe zur Gährung bringt und abzieht, doch hat der so gewonnene Rum einen etwas brenzlichen Geschmack und keinen so angenehmen Duft wie die erste Sorte; auch aus fertigem, in Wasser aufgelöstem Rohrzucker stellt man einen recht feinen Rum dar. Aller Rum gewinnt beträchtlich an Güte und Wohlgeschmack durch längeres Lagern, doch bedarf der gut rectificirte hierzu weit weniger Zeit als weniger sorgsam destillirter. Den vorzüglichsten echten Rum erhält man aus Jamaika; sehr gut ist auch der Demerara-Rum aus Britisch-Guyana und der von Barbados und Antigoa, dann folgt der von den Antillen oder der sogenannte Leewards-Rum. Weniger gut ist der von St. Thomas und St. Croix sowie der vom amerikanischen Festland, welcher gewöhnlich blaßgelb aussieht, brennend scharf und etwas fuselig schmeckt. Auf einigen der Westindischen Inseln ist es Sitte, dem Rum bei oder nach der Destillation in Scheiben geschnittene Ananas zuzusetzen, wodurch er das Arom der Frucht annimmt. Solcher Pine-apple-Rum ist in England besonders beliebt. Man erhält bei uns jedoch selten wirklich echten westindischen Rum, denn der meiste, welcher unter dem Namen Jamaika-Rum in den Handel kommt, ist künstlich erzeugter, aus gewöhnlichem, gut entfuselten Alkohol hergestellter Rum, dem man durch Beisatz von Rumäther das erforderliche Arom zu geben sucht. Einige Fabrikanten haben es in der Nachahmung von Rum so weit gebracht, daß derselbe kaum vom echten zu unterscheiden ist, aber anderseits bekommt man auch sehr viel schlechten und fuselhaltigen Rum zu kaufen, vor dessen Verwendung man sich hüten sollte, da er nicht blos unangenehm

schmeckt, sondern auch Kopfweh erzeugt und überhaupt der Gesundheit nachtheilig ist. Die Güte des Rums erkennt man an dem balsamischen Geruch, dem lieblichen Geschmack und dem Alkoholgehalt, welcher 58—66 Procent Tralles betragen muß; am besten prüft man den Rum durch Verdünnung mit heißem Wasser oder Thee, wobei die Feinheit des Aroms am deutlichsten hervortritt, oder durch Verreiben von einigen Tropfen desselben zwischen den Händen.

Rum-Auflauf. Man zerläßt 70 Gramm Butter, rührt 70 Gramm feines Mehl darin glatt, verkocht dies unter fortdauerndem Umrühren mit 1/2 Liter siedender Milch oder Rahm zu einer dicklichen Masse, nimmt dieselbe vom Feuer und läßt sie auskühlen, wobei man das Rühren fortsetzt. Hierauf mischt man fünf bis sechs Eidotter, 70 Gramm Zucker, etwas feingestoßene Vanille oder abgeriebene Citronenschale, drei Löffel Rum und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, füllt Alles in eine butterbestrichene Form oder Schüssel und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

Rum-Blancmanger. Die Schale von zwei schönen Citronen wird auf 125 Gramm Zucker abgerieben, worauf man 30 Gramm Gelatine in einer Obertasse Milch auflöst, 1/2 Liter kochenden Rahm hinzugießt, tüchtig umrührt, dann den Zucker und sechs bis sieben in Rahm zerquirlte Eidotter beifügt und Alles eine Zeitlang über dem Feuer verrührt. Man nimmt die Mischung vom Feuer, thut eine Prise in ein wenig Wasser aufgelösten Safran und vier bis fünf Eßlöffel feinen Rum hinein, rührt das Blancmanger bis zum Erkalten, schüttet es in eine mit Milch ausgespülte Form und läßt es auf Eis oder in kaltem Wasser starr werden, um es dann auszustürzen und mit Citronenvierteln oder Citronen-Syrup zu serviren.

Rum-Crême. Acht bis zehn Eidotter werden mit einem Löffel feinem Weizenmehl, 200—250 Gramm feingestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft von einer Citrone, einer halben Flasche Weißwein und 4—5 Eßlöffeln feinem Rum recht glatt verrührt, dann über gelindem Feuer zu einer Crême abgeschlagen und diese mit dem steifen Schnee von sechs Eiweißen vermischt und in eine Schale gefüllt, um sie nach völligem Erkalten zu serviren. — Oder man rührt zwölf bis fünfzehn Eidotter mit 300—375 Gramm feingestoßenem Zucker mindestens eine Viertelstunde lang recht schaumig, fügt die abgeriebene Schale von einer und den Saft von zwei Citronen hinzu, vermischt dies mit 30 Gramm Gelatine, die in einer halben Flasche Weißwein aufgelöst worden, sowie mit einem großen Weinglase feinem Rum und dem steifen Schnee der Eiweiße, verrührt Alles noch eine Viertelstunde lang und füllt es dann in die Crême-Schale.

Rum-Crême mit Rahm. Nachdem man 3/4 Liter süßen fetten Rahm mit vier ganzen Eiern, vier Dottern, 160 Gramm Zucker und einem Weinglase Rum durch einander gequirlt hat, schlägt man davon über gelindem Feuer eine dickschaumige Crême, die mun entweder bis zum Erkalten weiter schlägt oder durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel seiht und im Bain-marie unter einem mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel fest werden läßt.

Rum-Eingemachtes. Sobald die Obstzeit beginnt, gießt man in einen Steintopf oder eine Terrine eine halbe Flasche feinen Rum, thut 250 Gramm reife, sorgsam gelesene Gartenerdbeeren hinein und überstreut sie mit 250 Gramm gestoßenem Zucker; hierauf fügt man nach und nach schöne Himbeeren, Johannisbeeren, reife Stachelbeeren, Ammern oder Sauerkirschen (die Kirschen, Pflaumen, Reineclauden thut man vorher ausgekernt oder nicht in einen Topf, den man eine Stunde im Wasserbade kochen läßt), halbirte Aprikosen und Pfirsiche, Birnen und Weinbeeren hinzu, wobei man jedesmal das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker darüber streut und einige Löffel Rum zugießt. Bei jeder neu hinzukommenden Portion Früchte rührt man die ganze Masse behutsam um und bewahrt das Eingemachte, was ein sehr angenehmes und kräftiges Dessert abgiebt, fest zugedeckt an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Rum-Eis. Ein Liter Rahm, 200 Gramm gestoßener Zucker und zwölf Eidotter werden zusammengequirlt und über mäßigem Feuer zu einer Crême abgeschlagen, die man bis zum Erkalten weiter schlägt, in die Gefrierbüchse füllt und, nachdem sie halb gefroren ist, mit einer Obertasse feinem Rum untermischt. — Oder man reibt die Schale von einer frischen Citrone auf 375 Gramm Zucker ab, stößt denselben, läutert ihn mit dem Saft einer halben Citrone und 1/2 Liter Wasser zu Syrup, fügt den festen Schnee von drei Eiweißen hinzu, läßt die Masse auskühlen, vermischt sie mit einer Obertasse feinem Jamaika-Rum und füllt sie in die Gefrierbüchse zum Frieren.

Rum-Gelée. Man läutert 1/2 Kilogramm feinen Hutzucker mit 1/2 Liter Wasser zu Syrup, mischt 40 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine, den Saft einer Citrone und eine Obertasse voll alten Jamaika-Rum hinzu, gießt das Gelée in eine Form, welche man in kleingeschlagenes Eis eingräbt, läßt es erstarren, taucht die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stürzt das Gelée auf eine Schale. — Oder man klärt 375 Gramm Zucker in 1/2 Liter Wasser, verrührt den Syrup mit 24 Gramm aufgelöster Hausenblase und 1/4 Liter Rum und füllt die gut vermischte Masse in die Form. — Ebenso kann man 250—300 Gramm Zucker in 1/2 Liter Wasser läutern, mit dem geklärten Saft von vier Citronen und zwei süßen Orangen, 20—24 Gramm aufgelöster Hausenblase und einer halben Tasse altem Rum vermischen.

Rum-Kuchen. Zwölf Eidotter werden mit 200—250 Gramm Zucker schaumig gerührt, worauf man nach und nach 1/2 Liter süßen fetten Rahm, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 1/4 Liter feinen Rum hinzufügt, die Masse in eine gebutterte Form schüttet, bei mäßiger Hitze bäckt, bis die Oberfläche trocken erscheint, und den Kuchen beim Anrichten mit geschlagenem, versüßtem Rahmschaum oder eingemachten Kirschen belegt.

Rum-Liqueur. Von zwei bis drei bitteren Pomeranzen wird die Rinde sehr dünn abgeschält, zwei Tage in 1/2 Liter kaltem Wasser eingeweicht und das hierauf durchgeseihte Wasser mit 1 Kilogramm Zucker zu Syrup geläutert, den man mit 1/2 Liter geklärtem Saft von bitteren Pomeranzen und 1 1/2 Liter altem Jamaika-Rum vermischt; dann filtrirt man den Liqueur, füllt ihn auf Flaschen und bewahrt ihn auf.

Rum-Omelette, s. auch Omelette mit Rum. Drei Eier werden mit einer langzinkigen Gabel stark geschlagen, worauf man eine Messerspitze Salz, einen gehäuften Theelöffel Zucker, ein Stückchen frische Butter und einen Eßlöffel Rum hinzufügt, die Omelette in einer Pfanne mit ein wenig Butter bäckt, auf eine heiße Schüssel legt und während des Servirens ein halbes Weinglas Rum rings um dieselbe gießt und anzündet.

Rum-Pudding. Auf 125 Gramm geriebenes, altbackenes Weißbrod gießt man so viel feinen Rum, daß das Brod gut davon angefeuchtet wird, verrührt es dann mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale, sechs Eidottern und dem Schnee von sechs Eiweißen, thut die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgestebte Form, kocht den Pudding eine reichliche Stunde im Wasserbad, stürzt ihn auf eine gewärmte Schüssel, gießt ein Weinglas voll Rum darüber, zündet denselben an und giebt den brennenden Pudding sofort zu Tisch.

Rum-Pudding, kalter. Auf 300 Gramm Zucker reibt man die Schale von zwei Citronen ab, schlägt den Zucker in Stücke, thut ihn nebst 40 Gramm aufgelöster Gelatine in 1 Liter süßen Rahm, bringt letzteren zum Kochen, nimmt das Gefäß vom Feuer und verrührt den Rahm mit zwanzig frischen, in ein wenig kaltem Rahm zerquirlten Eidottern und 1/4 Liter feinem alten Rum. Man fährt mit dem Umrühren fort, bis die Masse ausgekühlt ist, füllt sie in eine passende Form, läßt den Pudding auf Eis oder in recht kaltem Wasser starr werden, stürzt ihn aus und servirt ihn mit einer kalten Frucht-Sauce. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Während man 3/4 Liter Rahm mit etwas kleingeschnittener Vanille und einer Prise Salz zum Kochen bringt, reibt man an 250 Gramm Zucker die Schalen von zwei Citronen ab, stößt den Zucker fein, schlägt ihn mit zwölf bis vierzehn ganzen Eiern zu dickem Schaum und vermischt ihn nach und nach unter beständigem Umrühren mit dem abgekochten, durchgeseihten und ausgekühlten Rahm und 3/8 Liter gutem Jamaika-Rum, worauf man die Masse in eine mit Mandeln ausgestrichene und mit Zucker besiebte Form schüttet, letztere in ein Casserol mit kochendem Wasser stellt und den Deckel desselben mit glühenden Kohlen belegt. Nachdem der Pudding drei Viertelstunden bis eine Stunde so ganz langsam gekocht hat und völlig steif geworden ist, nimmt man die Form aus dem Wasser, stellt sie kalt, stürzt später den Pudding aus, verziert ihn mit rothem Fruchtgelée und giebt eine kalte Frucht-Sauce dazu.

Rum-Punsch, s. Punsch, Rum-.

Rum-Reis, s. Punsch-Reis.

Rum-Sauce. Ein Eßlöffel Mehl wird einige Minuten in 60 Gramm zerlassener Butter geröstet; dann gießt man allmählich 1/4 Liter Weißwein zu, verkocht die Mehlschwitze damit, mischt ein Weinglas guten Rum, 125 Gramm Zucker und den Saft einer kleinen Citrone hinzu und giebt diese sehr kräftige Sauce zu Semmel-, Reis-, Gries- oder Sago-Pudding.

Rum-Schaum. Ein Liter dicker saurer Rahm wird mit einer Obertasse gutem Rum und 200 Gramm Zucker vermischt, zu dickem Schaum geschlagen und dieser in Gläsern servirt.

Rum-Schnitten. 100 Gramm frische Butter werden mit einem Ei und drei Dottern schaumig gerührt und mit 100 Gramm Zucker, 50 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, drei Eßlöffeln Rum und 100 Gramm feinem Mehl vermischt; dann streicht man die Masse auf ein mit Butter bepinseltes Blech, welches mit einem Rand versehen ist, und bäckt sie bei gelinder Hitze. Sobald der Teig beinahe gargebacken ist, überstreicht man ihn mit versüßtem Eiweißschnee und streut geschälte, in Streifchen geschnittene Mandeln darüber, läßt den Schnee fest werden und zertheilt den Kuchen nach dem Auskühlen in fingerlange, 2 Cent. breite Stücke. Oder man streut weder Mandeln darauf, noch bestreicht man den Kuchen mit Schnee, sondern setzt die Schnitten mit dazwischengestrichener Obst-Marmelade zusammen und überzieht sie mit einer Glasur.

Rum-Späne. Den sehr festen Schnee von drei Eiweißen schlägt man eine Stunde mit 125 Gramm gestoßenem Zucker und hierauf mit zwei Eidottern, mischt dann 90 Gramm feines Mehl und zwei reichliche Eßlöffel Rum darunter, streicht den Teig messerrückenstark auf ein mit Butter und weißem Wachs bestrichenes Blech, streut gehackte Mandeln und gröblich gestoßenen Zucker darauf und bäckt ihn bei sehr gelinder Wärme. Dann zerschneidet man ihn

noch im Ofen in 12 Centimeter lange Streifen und biegt dieselben um ein erwärmtes Nudelholz.

Rumford, Benjamin Thompson, Graf v. Dieser um die Verbesserung der Nahrung bei den ärmeren Classen und überhaupt um volkswirthschaftliche Verhältnisse hochverdiente Mann wurde 1752 zu Rumford in Nordamerika geboren, focht im englisch-amerikanischen Kriege in den Reihen der Engländer als Major, ward 1776 nach England gesandt, um dort den Verlust Bostons zu melden, und kehrte nach einjährigem Aufenthalt in England, wo er im Kriegsministerium beschäftigt wurde, nach Amerika zurück, wo er sich als Oberst wieder am Kriege betheiligte. Nach dem Friedensschluß verließ er 1783 Amerika und wandte sich nach Deutschland, trat in die Dienste des bayrischen Kurfürsten Karl Theodor und erwarb sich um München und ganz Bayern durch Anlegung von Manufacturen zur Versorgung der Armen, Aufhebung der Bettelei, Einführung des Kartoffelbaues, der Sparöfen und der nahrhaften und wohlfeilen von ihm erfundenen Suppen vielfache Verdienste. Der Kurfürst, dessen Vertrauter Rumford auch in politischen Angelegenheiten war, ernannte ihn zum Grafen und zum Generallieutenant, aber die Rumford feindlich gesinnte Partei der natürlichen Söhne des Kurfürsten bewirkte 1795, daß er als Gesandter nach England geschickt und so sein Einfluß auf Karl Theodor geschwächt wurde. Nach dem 1799 erfolgten Tode des Letzteren lebte Rumford als Privatmann zuerst in England, wo er 1800 die Royal Institution, eine Lehranstalt für Landwirthe, Künstler und Handwerker, errichtete, ließ sich aber 1802 in Auteuil bei Paris nieder, wo er am 22. August 1814 starb. Die bedeutendsten seiner Werke sind: „An Essay on Food“ und „Essais et expériences politiques, économiques et philosophiques“.

Rumford'sche Suppe. Zu dieser nahrhaften Suppe hat man verschiedene Vorschriften, doch sind die Hauptbestandtheile der Suppe stets nach der Angabe ihres Erfinders Graupen, Erbsen und Kartoffeln, die in bloßem Wasser mit Salz und Wurzelwerk, oder noch besser mit einer aus zerhackten Knochen bereiteten Brühe weichgekocht werden. Nachdem man sich die Brühe aus Knochen, vielleicht auch einem Stück geräuchertem oder frischem Schweinefleisch mit Zuthat von Wurzelwerk und reichlichem Wasser hergestellt und dieselbe durchgeseiht hat, ohne sie zu entfetten, kocht man auf 4—5 Liter Suppe 125 Gramm grobe Graupen in Wasser weich, ebenso in einem anderen Gefäß 125 Gramm trockene Erbsen, die man dann durch ein Sieb streicht. Hierauf schüttet man Beides zusammen und gießt so viel Brühe an, als man zur Suppe bestimmt hat, fügt 20—25 roh geschälte, in Stücke geschnittene und in Wasser halbgar gekochte Kartoffeln hinzu, die man in der Suppe vollends weichkocht und zerrührt, gegen Ende der Kochzeit das kleingeschnittene Wurzelwerk aus der Brühe und etwas gehackte Petersilie würzt das Ganze mit dem nöthigen Salz und richtet die Suppe über gerösteten Semmelschnitten und, falls Schweinefleisch mit gekocht worden, über dem in Stückchen geschnittenen Fleisch an.

Rumohr, Karl Friedrich Baron v. Am 6. Januar 1785 zu Reinhardtsgrimma bei Dresden geboren, wandte sich Rumohr schon in der Jugend mit ausgesprochener Vorliebe dem Studium der Kunst zu; nach Vollendung seiner Studienjahre in Göttingen machte er mehrere Reisen nach Italien, lebte in der Zwischenzeit entweder auf seinen Besitzungen in Holstein, oder in München, Dresden, Kopenhagen und Lübeck, wo er sich theils mit kunsthistorischen, theils mit belletristischen Arbeiten beschäftigte und dieselben unter seinem eigenen Namen oder unter dem Pseudonym Joseph König veröffentlichte. Von diesen Werken hat nur eines Interesse für uns, und zwar „Geist der Kochkunst“ von Joseph König, Stuttgart 1832. Rumohr starb am 25. Juli 1843 in Dresden.

Rumpsteak. Von dem Nieren- oder Schwanzstück eines vor 4—5 Tagen geschlachteten Ochsen schneidet man fingerdicke, handgroße Scheiben, klopft sie mit der Fläche des Hackmessers, schneidet sie sauber zu, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter, brät sie auf dem Rost oder in der Pfanne auf beiden Seiten braun wie Beefsteaks und servirt sie auf einer heißen Schüssel mit geschabtem Meerrettig, mit Sardellen- oder Kräuterbutter belegt oder mit Citronensaft beträufelt nebst geschmorten Kartoffeln; auch paßt eine Liebesapfel-, Austern-, Champignon- oder Zwiebel-Sauce dazu.

Rumpsteak, gedämpft, auf englische Art. Mehrere saftige, fast 2 Centimeter dicke Rumpsteaks werden in Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten und hierauf mit so viel kräftiger Fleischbrühe oder brauner Coulis begossen, daß sie knapp damit bedeckt sind, wobei man einen gehäuften Theelöffel Senf, etwas Pfeffer, Salz und eine Prise Cayennepfeffer hinzufügt. Nachdem die Sauce rasch aufgekocht hat, stellt man das Casserol gut zugedeckt auf eine weniger heiße Stelle und läßt die Steaks langsam dämpfen; inzwischen schwitzt man in hellbrauner Butter zwölf kleine Zwiebelchen, zwölf junge Champignons und etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk gelb, thut Alles zu den Steaks, verdickt die Brühe derselben mit einem Löffel braungeröstetem Mehl, fügt etwas Sardellenbutter, den Saft einer Citrone und ein Glas Portwein hinzu, kocht die Sauce einmal damit auf und giebt die Rumpsteaks auf.

Rumpsteak auf pikante Art. Die geklopften Steaks werden mit Pfeffer und Salz bestreut, in gutes Provenceröl getaucht und auf dem

Rost gebraten, wonach man sie auf eine heiße Schüssel legt, mit dem Saft einer Citrone beträufelt, mit zwei feingehackten Chalotten überstreut und mit geschmorten Kartöffelchen garnirt.

Russische Charlotte, s. Charlotte russe.

Russische Crême, s. Crême, russische.

Russische Erbsen, s. Erbsen, trockene russische.

Russisches Gelée oder Gelée russe. Hierzu kann man nach Belieben jede Art von süßem Gelée, welche mit Hausenblase, Gelatine oder Kalbsfußstand hergestellt ist, verwenden; man nimmt also 1 Liter flüssiges Rheinwein-, Citronen-, Apfelsinen-, Himbeer-, Erdbeer- oder Maraschino-Gelée, gießt in eine auf Eis stehende oder in Eis eingegrabene Form zuerst 3 Centimeter hoch von dem klaren Gelée, schüttet das Uebrige in ein auf Eis gestelltes Porzellangefäß und schlägt es mit einer Drahtruthe zu Schaum, bis derselbe sich zu verdicken beginnt, wonach man es in die Form auf das klare, bereits erstarrte Gelée füllt, Alles zusammen fest werden läßt und dann in der gewöhnlichen Art aus-stürzt.

Russische Pastetchen, s. Piroggen.

Russischer Punsch, s. Punsch, russischer.

Russischer Salat. Man schneidet etwa 250 Gramm kalten, von Fett, Haut und Knorpel befreiten Kalbsbraten, sowie 150—200 Gramm weichgekochtes Ochsenmaul in Würfel oder feine Streifchen, pflückt 250 Gramm gekochten, ausgekühlten, von Gräten befreiten Fisch wie Hecht, Karpfen oder Seefisch in Stückchen, vermischt dies mit 1—2 lange gewässerten, ausgegräteten und in kleine Stückchen geschnittenen Heringen, einigen feinwürflig oder in dünne Scheibchen geschnittenen sauren oder Pfeffer-Gurken, sowie einer beliebigen Menge Kapern und Perlzwiebelchen, macht den Salat entweder mit Oel, Essig und Pfeffer (Salz ist wegen der Heringe kaum rathsam) oder mit einer Salat-Sauce einige Stunden vor dem Gebrauch an und putzt die Schüssel mit Bricken, die man in 2 Centimeter große Stücke geschnitten hat, halben dünnen Cervelatwurstscheibchen, zusammengerollten Sardellenfilets und **Mixed Pickles** aus, auch Scheiben von geräuchertem Lachs, kleine, in Essig eingelegte Champignons, rothe Rüben ꝛc. lassen sich zur Verzierung anwenden.

Russische Sauce. Nachdem man ein Stück frische Butter zerlassen hat, thut man 70 Gramm rohen, in dünne Scheibchen geschnittenen Schinken, vier gehackte Chalotten, ein Lorbeerblatt, ein Thymianreis, einen Löffel gehackte Petersilie, zwei Eßlöffel geriebenen Meerrettig, einen Theelöffel voll Zucker, etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß, ein Weinglas voll Essig und ein Weinglas leichten Weißwein hinzu, deckt das Casserol gut zu und läßt Alles eine Viertelstunde langsam dämpfen. Dann fügt man 1/4 Liter weiße Coulis und vier zerquirlte Eidotter hinzu, verrührt die Sauce über dem Feuer, bis sie dicklich zu werden beginnt, ohne daß sie kochen darf, und streicht sie durch ein Sieb, um sie zu Rindfleisch, Hammelfleisch oder Wild zu geben.

Russische Suppe, s. Kohl-Suppe, russische.

Russischer Thee. Ist derselbe für eine größere Gesellschaft bestimmt, so setzt man 3 Liter frische, gute Milch zum Feuer, thut 30 Gramm vom feinsten Peccothee hinein, kocht ihn einmal darin auf, seiht die Milch durch, stößt eine Stange Vanille mit 200—250 Gramm Zucker sehr fein, schüttet den Vanillenzucker in die Milch, läßt sie nochmals aufwallen und legirt sie mit sechs in Rahm zerquirlten Eidottern, worauf man das Getränk recht schaumig quirlt und in Tassen servirt.

Russischer Topf oder russisches Eingemachtes, s. Tutti frutti.

Rutte, s. v. w. Aalraupe oder Quappe, s. d.

S, gebackene. 1/2 Kilogramm feines Mehl wird mit 250 Gramm frischer Butter, drei Eidottern, zwei ganzen Eiern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 250 Gramm Zucker und einer Prise Salz zu einem Teig zusammengewirkt, den man zu fingerdicken Streifen oder Rollen formt; diese Rollen zerschneidet man in 10—12 Centimeter lange Stücke, bildet S daraus, legt sie auf gebutterte, mit Mehl bestäubte Bleche, überstreicht sie mit schaumig geschlagenem Eiweiß, streut Hagelzucker darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb. — Oder man macht den Teig aus 375 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, zwei Eiern, ein wenig Salz und 4 Gramm Hirschhornsalz, schneidet Stengelchen von der Länge und Dicke eines Fingers daraus, biegt sie in die Form eines S, setzt sie auf ein gebuttertes Blech, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei mittlerer Hitze. — Aus anderen Teigen macht man die S, indem man 250 Gramm Mehl, 125 Gramm geschälte und feingehackte oder geriebene Mandeln, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter und ein Ei nebst einer Prise Salz gut zusammenwirkt und wie oben formt und bäckt, oder indem man vier Eiweiße zu steifem Schnee schlägt, mit 250 Gramm recht trockenem, gesiebtem Zucker und etwas gestoßener Vanille vermischt, in eine Spritze füllt, in Form von S auf butter- oder wachsbestrichene Bleche spritzt und diese erst etwas übertrocknen läßt, bevor man sie in einem abgekühlten Ofen hellgelb bäckt.

Sabayon, Savoyon oder Zabayon. Eine Art Weinschaum wie Chaudeau, nur nimmt man anstatt Weißwein alten Malaga, Madeira oder Malvasier dazu; man giebt den Sabayon theils als Getränk, theils als Sauce zu feinen Mehlspeisen. Soll derselbe als Getränk dienen, z. B. als eine Art von sehr wohlschmeckendem Punsch, für eine aus Herren und Damen gemischte Gesellschaft passend, so verfährt man auf folgende Art: Man thut sechs ganze Eier und acht bis zehn Eidotter in ein Kesselchen oder einen Topf, fügt die feinabgeschälte Schale von einer Citrone oder Orange, ein Stück ganzen Zimmt, 250 Gramm gestoßenen Zucker hinzu, quirlt oder rührt die Eier mit dem Zucker gut durch einander, gießt eine Flasche Malaga oder Madeira zu und schlägt mit einer Schaumruthe von Draht oder einer Weidenruthe die Mischung über gelindem Feuer zu dickem Schaum, bis das Getränk zu steigen beginnt. Dann schlägt man den Sabayon durch ein feines Sieb in eine Bowle, gießt noch etwas Wein nach und servirt ihn in Punschgläsern oder Tassen. — Zu einer kleineren Quantität nimmt man z. B. auch zwölf Eidotter, 100 Gramm Zucker, eine halbe Flasche Malaga, ein wenig Zimmt und Citronenschale, oder auch sechs Eidotter, 1/4 Liter Madeira, 100 Gramm Zucker und einige Löffel Rum oder Cognac. Anstatt über dem Feuer läßt sich der Sabayon gleich dem Chaudeau auch recht bequem im Bain-marie mit siedendem Wasser schlagen.

Sabayon-Mehlspeise, kalte. Zwölf Eidotter werden mit 125 Gramm feingestoßenem Zucker eine Viertelstunde gerührt, mit etwas dünn abgeschälter Citronenschale und reichlich 1/4 Liter Malaga oder Madeira über mäßigem Feuer zu steifem Schaum geschlagen und vom Feuer genommen, nachdem der Schaum bis beinahe ans Kochen gekommen ist. Man vermischt den Sabayon nun mit 16 Gramm aufgelöster Gelatine und setzt das Schlagen fort, während eine andere Person eine Form in kleingestoßenes Eis eingräbt und den Boden derselben mit Biscuitstreifen belegt; auf das Biscuit kommt eine 3—4 Cent. hohe Schicht von dem Sabayon, dann wieder Biscuit, und so fort, bis die Form gefüllt ist. Nachdem dieselbe einige Stunden oder über Nacht auf dem Eis gestanden, stürzt man sie auf eine Schüssel und giebt die sehr feine Mehlspeise zum Mittag- oder Abendessen auf den Tisch.

Sabayon-Sauce. Wird ganz wie das Getränk bereitet, nur genügen etwa drei ganze Eier und zwei bis drei Dotter, 80—90 Gramm Zucker, etwas Citronenschale, ein Stückchen

Zimmt und 1/4—3/8 Liter Malaga oder Madeira; man giebt die Sauce recht dickschaumig und durch ein Sieb geschlagen zu feinen Mehlspeisen, welche einer etwas kräftigen Zuthat bedürfen.

Sächsischer Brei, s. Brei, sächsischer.

Sächsische Klöße. Man schneidet 125 Gramm Speck in Würfel, röstet ihn gelbbraun, schwitzt 1—2 feingehackte Zwiebeln darin gelb und schmort 2—3 in kleine Würfel geschnittene altbackene Mundbrödchen einige Minuten mit durch. Hierauf schält man die Rinde von 5—6 anderen Mundbrödchen ab, zerschneidet sie in Stücke, gießt 1 Liter Milch darüber und drückt sie wieder aus, nachdem sie gehörig durchweicht sind; diese ausgedrückten Semmelscheiben verrührt man mit acht Eiern, vier Kochlöffeln Weizenmehl, zwei Prisen pulverisirtem Majoran, etwas Salz und dem Speck nebst Zwiebel und Semmelwürfeln, mengt Alles sehr gut durch einander, formt runde Klöße mit der Hand daraus und kocht dieselben 10—15 Minuten in siedendem Salzwasser. Beim Anrichten bestreut man sie mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel und giebt gekochte, gebackene Pflaumen oder Birnen dazu.

Sächsische Klopps, s. Klopps, sächsische.

Sächsischer Kuchen, s. Kuchen, sächsischer.

Sächsische Mehlspeise, s. Mehlspeise, sächsische.

Safran oder **Saffran,** franz. safran, engl. saffron. Die im Orient heimische, in einigen Gegenden des südlichen Europa und Deutschlands angebaute Safranpflanze, lat. Crocus sativus, ist ein Zwiebelgewächs mit verschieden gefärbten, bald rothen, violett gestreiften, bald violetten, roth gestreiften Blüthen, welche direct aus der Zwiebel kommen, in der Form denen der anderen Crocusarten gleichen und im September zur Entfaltung gelangen. Sie brechen aus einer zweiblätterigen Scheide hervor und aus dem Grunde der Blumenkrone erhebt sich ein 10—12 Centimeter langer, fadenförmiger, gelbgefärbter Griffel, an dessen Ende sich drei lappenförmige, 3—4 Centimeter lange, am unteren Ende gelbliche, am oberen orange- bis blutroth aussehende Narben befinden, welche etwas aus der Mündung der Blumenkrone hervorragen. Diese eigenthümlich stark und aromatisch, fast betäubend riechenden Narben, welche mit dem Griffelende abgepflückt und bei künstlicher Wärme getrocknet werden, bilden den Safran; sie fühlen sich etwas fettig an, sind zähe, schwer zu pulverisiren, haben einen gewürzhaft bitteren Geschmack und enthalten einen unschädlichen, intensiv gelben Farbestoff. Man benutzt den Safran als Würze für Speisen und Backwerk wie zum Färben von Saucen, Crêmes, Gelées, Puddings, Liqueuren u. s. w.; außerdem dient er als Heilmittel, wirkt innerlich gebraucht schmerz- und krampfstillend und äußerlich angewendet als erweichendes, zertheilendes Mittel bei Entzündungen u. dergl. Der Safran gedeiht überall, wo der Weinstock den Winter über im Freien ausdauert, und verlangt trockenen, warmen, tiefgelockerten und fruchtbaren Boden sowie eine sonnige, vor rauhen Winden geschützte Lage; die Zwiebeln werden in gleichmäßigen Entfernungen Ende August und Anfang September ziemlich tief gelegt, worauf man bei günstiger, warmer Witterung die Blüthen Ende September und Anfang October erwarten kann. Während der Blüthezeit muß man täglich nachsehen, um alle eben geöffneten Blüthen, aus denen die Spitzen der dreitheiligen Narben hervorsehen, sofort zu pflücken, da sie in diesem Stadium das meiste Arom entwickeln; die gesammelten Blumen werden dann in kühlen Räumen auf Tischen ausgebreitet, wonach man so bald als möglich das Ablösen der Narben vornimmt und diese auf besonders eingerichteten, sehr mäßig erwärmten Oefen auf Papierbogen oder Haartüchern unter mehrmaligem Umwenden trocknet, um sie dann in weithalsige Glasflaschen, Zinn- oder Blechbüchsen mit luftdichtem Verschluß zu packen. Im ersten Jahre ist die Ernte von einer neuen Safranpflanzung nur gering, während sie im zweiten und dritten Jahre das sechs- bis zehnfache Resultat ergiebt; aller drei Jahre muß man jedoch eine neue Pflanzung anlegen und einen Wechsel in der Bebauung des Landes eintreten lassen. Die theuerste und beste Sorte, welche im Handel vorkommt, ist der orientalische Safran aus Persien, Kleinasien und Aegypten, doch wird derselbe bei uns wenig gesucht, da er meist verfälscht ist; sehr geschätzt ist der aus Niederösterreich kommende österreichische Safran, welcher aus lockeren, breiten Narben besteht und nicht mit Griffelfäden untermischt ist, wie die übrigen Sorten. Französischer Safran ist sehr gut und kommt viel in den Handel; die vorzüglichste Art desselben ist der Safran von Gatinois, geringer der von Avignon und Venaissin. Italienischer Safran ist weniger gesucht; die geringste, wenigst gesuchte Art ist der spanische, welcher mit fettem Oel oder Honig angefeuchtet ist. Bei dem hohen Preise des Safrans ist derselbe natürlich vielfachen Verfälschungen ausgesetzt; häufig findet man die Griffelfäden des Safrans, Safflor, Ringelblumen und andere rothgelbe Blüthenblätter beigemengt, und die Safrangriffelfäden, mit etwas echtem Safran aufgefärbt und gemischt, bilden unter dem Namen Föminell einen besonderen, nur zum Verfälschen des echten Safran bestimmten Handelsartikel; bisweilen sucht man auch das Gewicht des Safrans durch Befeuchten mit dünnem Zucker-Syrup, Glycerin oder Gummischleim zu vermehren. Die durch das Trocknen gekrümmten und zusammengedrehten Safrannarben bilden lockere, filzartig durcheinandergewirrte, bisweilen zu dichten Klumpen zusammengeballte Massen, aber beim Einweichen einer Probe in Wasser nehmen die Narben ihre ursprüngliche Form wieder an und bei genauer

Betrachtung derselben durch die Lupe entdeckt man sofort jede Verfälschung derselben durch Griffel, Safflor, Ringelblumen= und andere Blüthenblätter. Uebergießt man eine Safranprobe mit einer Mischung von zwei Theilen reiner Salpetersäure und einem Theil destillirtem Wasser und stellt die Flüssigkeit einige Minuten bei Seite, so bleiben die Safrannarben zunächst unverändert, behalten ihre Farbe und sind in der Säure schwebend vertheilt, während fremde Blüthentheile sofort entfärbt werden und sich an der Oberfläche sammeln. Die Gegenwart von Zucker, Gummi u. dergl. erkennt man, indem man eine Probe Safran mit destillirtem Wasser rasch auswäscht und die filtrirte Flüssigkeit in einem Porzellanschälchen eindunstet, worauf die betreffenden fremdartigen Substanzen im Rückstand bleiben, während von reinem Safran bei dieser Behandlung nichts aufgelöst wird. Der Ankauf von gepulvertem Safran ist gänzlich zu widerrathen, da hierbei die Verfälschung noch viel bedeutender ist.

Safran=Conserve, französische. Nachdem man 1/2 Kilogramm Zucker zum kleinen Flug gekocht hat, fügt man eine gute Prise gestoßenen Safran und ein wenig irländischen Usquebagh=Liqueur, der ebenfalls auf Safran abgezogen ist, hinzu, verrührt die Mischung gut, gießt den Zucker in mit Mandelöl ausgeriebene flache Blechformen aus, läßt ihn starr werden und ritzt ihn, nachdem er halb erkaltet ist, mit einem Messer in längliche Streifen, nach denen er später zerbrochen wird.

Safran=Crême. 1 Liter sehr guter, süßer Rahm wird mit etwas pulverisirter Orangenblüthe oder einem Löffel Orangenblüthenwasser und einer Prise Safran nebst einigen Löffeln Zucker aufgekocht, durch ein Haarsieb geseiht und nach dem Erkalten zu möglichst festem und dickem Schaum geschlagen, den man in Crêmebecher füllt und bis zum Gebrauch auf Eis stellt.

Safranfarbe oder **Safrangelb,** s. Farbe, gelbe.

Safran, indischer, s. Curcuma.

Safran=Kringel, russischer. 750 Gramm Mehl werden mit 3/8 Liter lauwarmer Milch, einer Tasse fettem saurem Rahm, einer Prise mit Rum angefeuchtetem Safran und zwei Löffeln Hefe gut vermischt und der Teig zum Aufgehen warmgestellt; dann arbeitet man ihn mit dem Rührlöffel tüchtig durch, fügt 125 Gramm schaumig geriebene Butter, zwei bis drei Eidotter, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm Rosinen und 80 Gramm gereinigte Corinthen nebst etwas gestoßenen Cardamomen und dem nöthigen Salz hinzu, schlägt den Teig, bis er Blasen bekommt, läßt ihn zum zweitenmal aufgehen, formt einen großen Kringel daraus, stellt ihn auf dem butterbestrichenen Blech noch eine Zeitlang vor den Ofen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn bei mittelmäßiger Hitze.

Safran=Kuchen, englischer. In 1/4 Liter frische Milch thut man eine große Prise Safran, stellt die Milch eine Stunde in einen lauwarmen Ofen, seiht sie durch, theilt sie in zwei gleiche Theile, löst in der einen Hälfte 50 Gramm trockene Hefe, in der anderen 200 Gramm gute Butter auf, mischt sie mit 2 Kilogramm Mehl, vier zerquirlten Eiern, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm kleingeschnittenem Citronat und einem Theelöffel voll gestoßenem Ingwer, läßt den Teig gut aufgehen, wirkt ihn gehörig durch, füllt ihn in eine gebutterte, runde, ziemlich flache Form, stellt ihn nochmals zum Aufgehen warm und bäckt ihn bei mäßiger Hitze beinahe eine Stunde. Nachdem der Kuchen ausgekühlt und aus der Form gestürzt ist, wird er mit einer dicken Zucker=Glasur überzogen. — Oder man kocht 1 Liter Milch mit 1/2 Kilogramm Butter auf, schöpft die Butter ab, mischt sie nebst einem Theil der Milch und 60—70 Gramm Hefe, die man in der übrigen Milch auflöst, zu 1 1/2 Kilogramm feinem Mehl, thut sechs zerquirlte Eier, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Macis, Salz, 250 Gramm Zucker, 70 Gramm Kümmelkörner und einige Löffel Rosenwasser und Safranwasser (um letzteres zu bereiten, läßt man eine Prise Safran eine Weile in ein wenig warmem Wasser ziehen und seiht dies dann durch) hinzu, wirkt Alles gut durcheinander, läßt den Teig aufgehen, füllt ihn in eine gehörig gebutterte Form, in der er abermals gehen muß, und bäckt ihn eine reichliche Stunde in einem gutgeheizten Ofen.

Safran=Liqueur, s. auch Usquebagh, irländischer. In einer großen, festverkorkten Steinflasche läßt man 15 Gramm vom besten Safran, 125 Gramm gestoßenen Zucker, 15 Gramm zerbrochenen Zimmt, 15 Gramm Nelken, 15 Gramm Piment, 15 Gramm Muskatnuß (Nelken, Piment und Muskatnuß gröblich gestoßen), 30 Gramm süße sowie 8 Gramm bittere geschälte, mit etwas Sprit gestoßene Mandeln und 30 Gramm Kümmelkörner mit 3/4 Liter Wasser und 3/4 Liter bestem Weinsprit 14 Tage ziehen, seiht die Flüssigkeit durch, filtrirt sie bis zur Klarheit, zieht sie auf Flaschen, die man verkorkt und versiegelt, und lagert den vortrefflichen, magenstärkenden Liqueur erst längere Zeit, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Safran=Pudding, englischer. Man kocht einen Theelöffel voll echten Safran in einer halben Obertasse Wasser, bis dasselbe sich schön hellgelb gefärbt hat; dann schneidet man 375 Gramm Rindsnierenfett fein, vermischt es mit einer Prise Salz, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm geriebenem Weißbrod, einem Theelöffel gestoßenem Ingwer, dem durchgeseihten Safranwasser, drei zerquirlten Eiern und so viel Rahm oder Milch, als man bedarf, um den Teig leicht und geschmeidig zu machen. Letzterer wird nun in ein mit Mehl bestreutes Tuch eingebunden, so daß Raum genug zum Aufquellen des Puddings bleibt, und drei Stunden in siedendem, etwas gesalzenem Wasser gekocht.

Safran=Semmeln, russische. 1 1/4 Kilogramm feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, wonach man in die Mitte eine Vertiefung macht und in diese 1/2 Liter lauwarme, mit 5 Gramm Safran aufgekochte und durchgeseihte Milch, eine Obertasse voll Bierhefe oder 70 Gramm aufgelöste Preßhefe sowie zehn zerquirlte Eier schüttet, Alles mit dem Mehl verrührt und den Teig zum Aufgehen warmstellt. Nachdem dies geschehen, arbeitet man ihn gut durch, fügt einen Theelöffel Salz, 300 Gramm Zucker, 250 Gramm zerlassene Butter und noch 1/2 Kilogramm bis 750 Gramm Mehl hinzu, wirkt ihn tüchtig mit den Händen, läßt ihn nochmals ordentlich aufgehen und formt hierauf kleine, lange Semmeln daraus, die man auf ein gebuttertes Blech legt, an den Ofen zum Gehen stellt, mit geschlagenem Ei überstreicht und bei mäßiger Hitze bäckt.

Säfte, Frucht=, s. bei den verschiedenen Obstsorten.

Saft von Früchten zu Gefrorenem herzustellen. Sehr reife, gut gelesene und gesäuberte Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren werden etwas zerquetscht und durch ein Tuch ausgepreßt; auf 1 Liter von so erhaltenem Saft nimmt man 1 Kilogramm gestoßenen und feingesiebten Zucker, thut Beides in eine weite Porzellanschüssel oder Terrine, rührt den Saft und Zucker mit einem silbernen Löffel drei Stunden lang nach einer Seite hin, kocht die Mischung einmal auf, schäumt sie ab, füllt sie in Flaschen, verkorkt und verpicht dieselben und bewahrt sie im Keller auf. Bei der Anfertigung des Gefrorenen verkocht man 1 Liter Wasser oder leichten Wein mit 150 Gramm Zucker, schüttet reichlich 1/4 Liter Fruchtsaft und den Saft einer halben Citrone zu, vermischt Alles gut und läßt es auf die gewöhnliche Weise in der Gefrierbüchse frieren.

Sago, franz. sagou, engl. sago. Der echte Sago wird aus dem Mark verschiedener in Ostindien und auf den Molukken heimischer Palmenarten, namentlich Sagus farinifera, Sagus Rumphii, Cycas revoluta und Cycas circinalis, gewonnen; ein solcher Palmenstamm enthält 50—400 Kilogramm weißes, poröses und mehliges Mark. Man fällt die Bäume, bevor sie zur Blüthe kommen, spaltet den Stamm der Länge nach auf, nimmt das Mark heraus, zerstampft es zu Pulver, vermischt es mit Wasser, läßt es durch ein Sieb in einen Trog laufen, wässert das sich am Boden ansetzende Stärkemehl noch mehrmals ab und formt es für den einheimischen Markt zu Kuchen, die in erhitzten irdenen Formen getrocknet werden, oder zur Ausfuhr in Körner, indem man es in feuchtem Zustande durch Siebe preßt und dann trocknet. Die weißen, bräunlichen oder röthlichen Körnchen quellen in siedendem Wasser oder in Fleischbrühe, Wein ꝛc. bedeutend auf und werden durchsichtig und schlüpfrig, ohne zu zerfallen; man bereitet Suppen und Mehlspeisen daraus, welche leicht verdaulich, nahrhaft und wohlschmeckend sind. Einen künstlichen, dem weißen sehr ähnlichen Sago stellt man aus Kartoffelmehl her, indem man angefeuchtete Kartoffelstärke erhitzt, durch ein Sieb reibt und trocknet, oder sehr mehlreiche Kartoffeln kocht, schält und mit einer hölzernen Keule zerdrückt, die warme Masse mit trockenem Kartoffelstärkemehl vermischt und aus diesem festen Teig faustgroße Stücke zusammenballt, die man auf einem groben Reibeisen reibt. Die so erhaltenen Körnchen breitet man auf einem Bret aus, glättet und verrundet sie mit einem anderen dünnen Bret, sortirt sie durch ein Sieb, läßt sie trocknen, übergießt sie mit frischem Wasser, streicht sie nochmals durch ein Sieb und trocknet sie abermals vollständig. Beim Kochen muß man den echten und den nachgemachten Sago ganz verschieden behandeln; der Palmsago wird gelesen, gewaschen, mit kaltem Wasser über gelindes Feuer gestellt, nach dem Warmwerden auf einem Sieb abgegossen, abermals mit frischem Wasser zugesetzt, einige Minuten gekocht, auf dem Sieb abgetropft, mit kaltem Wasser abgespült und dann in die Fleischbrühe gethan, wo man ihn langsam ausquellt; er bedarf des mehrmaligen Waschens und Blanchirens, weil er häufig einen dumpfigen Beigeschmack besitzt. Bei Kartoffelsago ist dies nicht nöthig, auch würde er sich auf diese Weise auflösen; man quirlt ihn daher nur einmal in kaltem Wasser ab, thut ihn dann in die kochende Fleischbrühe und läßt ihn langsam so lange kochen, bis er völlig klar und aufgequollen ist.

Sago=Auflauf. 250 Gramm gewaschener und blanchirter Sago werden unter fleißigem Umrühren in 3/4—1 Liter Milch zu einem steifen Brei gekocht, der sich vom Gefäß ablöst, worauf man ihn ausschüttet, etwas auskühlen läßt, mit 100 Gramm schaumig gerührter Butter, sechs Eidottern, 100 Gramm Zucker, den man mit einer halben Schote Vanille gestoßen hat, einer Prise Salz und dem Schnee der Eiweiße vermischt, in einer gebutterten Form eine Stunde bäckt und sofort aufgiebt. — Oder man kocht 200 Gramm blanchirten Sago in fast 3/4 Liter Milch mit 70 Gramm Butter zu einer steifen Masse, rührt neun Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 70—80 Gramm Zucker, etwas Salz, 70 Gramm geschälte und feingestoßene Mandeln, worunter etliche bittere sind, sowie den festen Schnee der Eiweiße darunter und bäckt den Auflauf in einer gut ausgestrichenen Form eine knappe Stunde.

Sago=Flammeri, s. Flammeri von Sago.

Sago=Kaltschale. 100 Gramm gewaschener und blanchirter Sago werden in 1/4 Liter Weißwein und 1/4 Liter Wasser mit etwas Zucker, ganzem Zimmt und Citronenschale über schwachem Feuer ganz langsam ausgequellt, so daß er eine geléeartige Masse bildet, die man in

eine Schüssel ausschüttet und erkalten läßt, nachdem man Zimmt und Citronenschale herausgelesen hat. Hierauf vermischt man 3/4 Liter Weißwein mit 1/2 Liter Wasser, 250 bis 280 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, und dem Saft von zwei Citronen, stellt dies auf Eis und sticht beim Anrichten aus dem erkalteten Sago Klößchen ab, die man in die Kaltschale einlegt. Auf dieselbe Art bereitet man die Kaltschale auch mit Rothwein.

Sago=Kaltschale mit Rahm. Man quellt 200 Gramm gereinigten Sago in 3/4 Liter Milch mit etwas Zucker recht klar aus, läßt ihn erkalten, schlägt 1/2 Liter fetten süßen Rahm zu Schaum, verdünnt denselben mit etwas kalter Milch, fügt Zucker und zwei Löffel Orangenblüthenwasser hinzu und vermischt dies mit dem Sago.

Sago=Klöße. Sind dieselben dazu bestimmt, in Fleischbrühsuppen eingelegt zu werden, so quellt man nach Bedarf 125—250 Gramm Palmsago, der gehörig gereinigt und blanchirt worden ist, in etwas kräftiger Fleischbrühe ganz langsam recht dick und klar aus, schüttet ihn in eine Schüssel, läßt ihn auskühlen, richtet die klare Bouillon=Suppe mit oder ohne andere Zuthaten, wie z. B. Blumenkohl, Spargel, Geflügelfleisch, in der Terrine an, sticht mit einem Löffel Klößchen von dem Sago ab und legt sie in die Suppe ein.

Sago=Kuchen. In 1 Liter Milch, welche man mit 125 Gramm frischer Butter zum Kochen bringt, rührt man 200 Gramm blanchirten Sago ein und läßt ihn langsam zu einem steifen Brei kochen, den man zum Erkalten in eine Schüssel ausschüttet. Dann vermischt man ihn mit sechs Eidottern, zwei ganzen Eiern, etwas Salz, 125 Gramm Zucker, einem Löffel gestoßener Vanille und 100 Gramm geschälten, feingestoßenen Mandeln, rührt Alles eine Viertelstunde tüchtig durch einander, zieht den Schnee der sechs Eiweiße darunter und bäckt den Kuchen in einer flachen runden oder viereckigen Form, die fett mit Butter bestrichen ist, bei guter Hitze eine Stunde lang.

Sago=Pudding, gebackener. 200 Gramm gut gereinigter Sago werden in 1 Liter siedende Milch eingerührt und recht dick ausgequellt, worauf man ihn ausschüttet; nach dem Erkalten reibt man 200 Gramm Butter schaumig, fügt nach und nach zehn Eidotter und 200 Gramm Zucker, etwas Salz und die abgeriebene Schale von einer Citrone sowie die Sagomasse hinzu, mengt den festen Schnee der Eiweiße darunter, bäckt den Pudding in einer gebutterten, mit Semmel ausgesiebten Form bei mäßiger Hitze eine Stunde lang und servirt ihn mit einer Obst= oder Wein=Sauce.

Sago=Pudding, gebackener, auf englische Art. Drei gehäufte Eßlöffel Sago werden gewaschen und eine Stunde lang in 1/4 Liter kaltem Wasser eingeweicht; inzwischen läßt man 3/4 Liter Milch mit etwas Citronenschale und ganzem Zimmt oder 30 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln eine Weile leise kochen, seiht sie durch, versüßt sie mit zwei bis drei Löffeln Zucker, vermischt sie mit dem gut abgetropften Sago und quellt letzteren unter fleißigem Umrühren in der Milch dick aus. Nachdem er ausgekühlt ist, thut man vier zerquirlte Eier und ein Stück frische Butter hinzu, verrührt ihn gehörig damit, schüttet die Masse in eine mit Butterteig ausgefütterte Form oder Schüssel und bäckt den Pudding eine Stunde.

Sago=Pudding, gekochter. Nachdem man 250 Gramm blanchirten Sago in 3/4 Liter Milch dick ausgequellt hat, läßt man ihn erkalten, rührt 160 Gramm Butter schaumig, mischt sechs Eidotter, zwei ganze Eier, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Salz, Zimmt, 125 Gramm Zucker, einige Löffel geriebenes Mundbrod, den Sago und den steifen Schnee der Eiweiße darunter, kocht den Pudding in einer gebutterten Form 1 1/2 Stunden im Wasserbad und giebt ihn mit einer Weinschaum= oder Rothwein=Sauce auf. — Oder man fügt beim Ausquellen des Sago in der Milch 30 Gramm gestoßene Mandeln und etwas Salz bei, läßt die Masse auskühlen, vermischt sie mit 125 Gramm schaumig geriebener Butter, sechs Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 125 Gramm Zucker, 3—4 Löffeln gestoßenem Biscuit und einem Glas Madeira sowie dem Schnee der Eiweiße und giebt eine Frucht=Sauce zu dem fertig gekochten Pudding.

Sago=Pudding, kalter. 250 Gramm Palmsago werden blanchirt, in 1 Liter süßem Rahm mit etwas Salz und 125 Gramm Zucker nebst ein wenig gestoßener Vanille dick ausgequellt und noch warm mit 30 Gramm aufgelöster Gelatine vermischt, wonach man die Masse so lange auf Eis verrührt, bis sie zu stocken beginnt, 1 Liter zu festem Schaum geschlagenen Rahm darunter mengt und Alles in eine Puddingform füllt, die man mehrere Stunden in kleingeschlagenes Eis eingräbt. Beim Anrichten taucht man die Form einen Moment in warmes Wasser, stürzt den Pudding auf eine Schüssel und reicht eine Vanille=Wein=Sauce dazu.

Sago=Sauce. Man quirlt eine halbe Obertasse braunen Sago mit lauwarmem Wasser mehrmals ab, thut den Sago dann in ein Casserol, bindet ein Stück ganzen Zimmt, etwas Orangen= und Citronenschale mit einem Faden zusammen und legt es hinzu, gießt eine reichliche halbe Flasche guten Rothwein an und versüßt die Sauce mit 125 Gramm Zucker, läßt sie zugedeckt über gelindem Feuer ganz langsam eine gute Viertelstunde kochen, nimmt den Schaum ab und die Gewürze heraus und giebt

die Sauce zu beliebigen Mehlspeisen; sollte sie zu dick sein, so verdünnt man sie mit etwas heißem Rothwein. — Oder man kocht den Rothwein zuvor mit Zucker, Zimmt, Citronenschale und ein bis zwei Nelken auf, seiht ihn durch und läßt dann den Sago darin ausquellen.

Sago=Speise, kalte. 125 Gramm blanchirter Sago werden in 1/2 Liter kochendem Wasser mit einem Stückchen frischer Butter und einer kleinen Prise Salz dick gekocht; sobald der Sago halb gar ist, schüttet man nach und nach 1/2 Liter guten starken Weißwein an, thut 100 Gramm Zucker, an dem man vorher die Schale von einer kleinen Citrone abgerieben, hinzu, quellt die Masse recht steif aus, schüttet sie in eine mit Wein ausgespülte oder mit Mandelöl ausgestrichene Form, am besten in eine Melonenform, läßt die Speise im Kalten mehrere Stunden erstarren, stürzt sie aus, spickt sie über und über mit geschälten, in dünne Streifchen geschnittenen Mandeln und verziert sie außerdem mit eingemachten Kirschen oder Johannisbeer=Gelée.

Sago=Suppe mit Fleischbrühe, braune. Nachdem man 2—3 Liter klare, kräftige braune Bouillon siedend gemacht, rührt man 125—160 Gramm gereinigten und blanchirten Sago hinein, läßt ihn eine halbe Stunde langsam darin kochen und richtet die Suppe an, in welche man nach Belieben außerdem noch Eier=Gelée, Blumenkohl ꝛc. einlegen kann.

Sago=Suppe mit Fleischbrühe, weiße. Man thut den Sago in die gleiche Menge kochende Kalbs= oder Geflügelbrühe, quellt ihn langsam darin aus und legirt die Suppe mit zwei bis drei in Rahm oder einem Glase Weißwein zerquirlten Eidottern.

Sago=Suppe mit Wein. 200 Gramm Palmsago werden in einem Sieb mehrmals mit kaltem Wasser gewaschen, hierauf mit 1 Liter kaltem Wasser, etwas ganzem Zimmt und Citronenschale unter beständigem Umrühren zum Kochen gebracht, ganz allmählich eine halbe Stunde ausgequellt, mit einer Flasche Roth= oder Weißwein und 200 Gramm Zucker nebst dem Saft einer Citrone einmal aufgekocht und angerichtet, wobei man Zimmt und Citronenschale beseitigt. Nimmt man Kartoffel= oder sogenannten Perlsago zu der Suppe, so rührt man denselben in das kochende Wasser ein.

Sahne, s. v. w. Rahm, s. d.

Saibling oder Salbling, lat. Salmo salvelinus. Ein zum Geschlecht der Lachse gehöriger, in den süddeutschen Gebirgsseen von Bayern, Steiermark, Kärnthen und Tyrol heimischer, sehr wohlschmeckender Fisch; er hat die Größe und beinahe die Gestalt einer Forelle, wird meist etwa 30 Centimeter lang, hat einen grauen Rücken, weiße Seiten, gelblichen, rothgefleckten Bauch und zartes, gelbrothes Fleisch von noch vorzüglicherer Feinheit als das der Lachsforelle. Die Zubereitung ist ganz wie bei der Forelle und Lachsforelle; alle Kenner und Liebhaber dieses trefflichen Fisches verspeisen ihn am liebsten blaugesotten, mit frischer Butter, Essig und Oel oder holländischer Sauce.

Salami, italienische. Diese beliebten, namentlich in Bologna fabricirten und von dort aus weit versendeten Würste bereitet man in folgender Weise: 5 Kilogramm Schweinskeule und 2 1/2 Kilogramm saftiges Rindfleisch, beides von Haut und Sehnen befreit, werden sehr fein gehackt, in eine Serviette gebunden und 24 Stunden an einem Haken aufgehängt, daß der Saft ablaufen kann, wodurch die Wurst vor dem Verderben geschützt wird. Mit dem Fleisch vermischt man dann 2 Kilogramm fein würflig geschnittenen Speck, befeuchtet die Masse mit zwei bis drei Gläsern Rothwein, würzt sie mit 200 Gramm Salz und 50—60 Gramm gestoßenem Pfeffer, gießt noch ein Glas Rothwein, worin etwas zerquetschter Knoblauch gelegen hat, durch das Haarsieb hinzu und arbeitet die Masse tüchtig durch, worauf man sie in weite, gut gereinigte Rindsdärme, die 24 Stunden in Wein mit Kräutern und Gewürzen eingeweicht waren, stopft und die Würste öfters mit Nadeln sticht, damit die Luft entweichen kann. Man umwickelt die Würste überdies noch mit Bindfaden, hängt sie in den Rauch und bewahrt sie dann an einem kühlen Ort auf.

Salat, franz. salade, engl. salad. Ein gut zubereiteter Salat gehört in jeder Beziehung zu den angenehmsten und beliebtesten Zuspeisen, namentlich zu gebratenem Fleisch jeder Art; es ist jedoch nicht so leicht, als man glaubt, einen Salat so herzustellen, daß er schmackhaft, erfrischend und gesund ist und dabei gut und appetitlich aussieht, da hierbei einige Grundregeln zu beobachten sind, auf die wir besonders aufmerksam machen. Vor allen Dingen müssen die Bestandtheile des Salats — meist Gemüse irgend einer Art — möglichst jung und frisch sein, dürfen nicht lange im Wasser liegen, sondern nur flüchtig, aber sauber gewaschen oder abgespült werden und vor Allem müssen sie, bevor man sie anmacht, völlig trocken sein, d. h. es darf kein Wasser mehr daran haften, weshalb man sie erst in einem Sieb oder Salatkorb ablaufen läßt und dann noch eine Weile in einem Tuch, das man leicht bei den vier Zipfeln hält, hin und her schüttelt. Eine andere große Hauptsache ist das Anmachen, was erst kurz vor dem Aufgeben geschehen und wozu man besonders sehr reichliches und gutes Oel benützen muß; überhaupt ist es gut, sich dabei an das bekannte Sprüchwort zu erinnern: „Zur Bereitung eines guten Salats gehören vier Personen — ein Verschwender, der das Oel, ein Geiziger, der den Essig, ein Weiser, der

das Salz hinzuthut und ein Narr, der den Salat durcheinandermischt. Man macht freilich die Salate nicht immer auf so einfache Art mit Oel, Essig und Salz an, sondern verwendet seit neuerer Zeit eine Menge verschiedener Salat-Saucen hierzu, aber den Narren zum Mischen des Ganzen könnte man immer brauchen und auch die Saucen müssen in einer Art bereitet werden, bei der namentlich der Weise erforderlich wäre, um genau zu calculiren, wie viel von den verschiedenen Bestandtheilen für die Menge des Salats nöthig sind. Am unschmackhaftesten sind die versalzenen und am nachtheiligsten für die Gesundheit die zu sauren Salate, während mit dem Oel, welches dem Salat erst Wohlgeschmack und Nährwerth verleiht, häufig nur zu sehr gespart wird; man fügt die drei Hauptwürzen übrigens in der Reihenfolge bei, daß man jeden Salat zuerst salzt, durcheinandermischt, dann das Oel angießt, aufs Neue mischt, und zuletzt den Essig hinzuthut. Stark kühlende oder schwer verdauliche Salate bedürfen auch noch Pfeffer, den man stets zuletzt damit vermengt. Man rekrutirt übrigens die Salatstoffe aus allen Naturreichen und hat nicht blos vegetabilische aus grünen Gemüsen, Kräutern, Pilzen, Kartoffeln, Wurzeln und Früchten, sondern Fleisch-, Fisch-, Wild- und Geflügel-Salate, Krebs- und Hummer-, Muschel-, Schnecken- und Austern-Salate; außerdem sind auch die aus vielerlei verschiedenartigen Bestandtheilen zusammengesetzten Salate außerordentlich beliebt. Uebrigens ist die Sitte, Salat zu essen, schon ungemein alt, und z. B. die alten Römer bereiteten Endivien-Salat, indem sie die gewaschenen und abgetrockneten Endivien kleinschnitten, Fleischbrühe und Olivenöl darüber gossen, feingehackte Zwiebeln darüber streuten und zuletzt etwas Essig und Honig hinzufügten. Im Mittelalter genoß man ebenfalls bisweilen Salat, obgleich er nicht allgemein üblich war; man briet z. B. Lauch oder Porrézwiebeln unter der Asche, schnitt sie in Stücke und machte sie mit Salz und Honig an, oder kochte Zwiebeln, zerschnitt sie und goß süßen Wein darüber, ebenso kannte man einen Salat aus Borretschblättern, Pfeffermünze und Petersilie, der mit Salz und Oel ohne Essig gegessen wurde. — Wir führen nachstehend nur eine kleinere Anzahl von Salaten an und verweisen bei den übrigen auf die betreffenden Worte, als z. B. Aepfel-, Artischocken-, Blumenkohl-, Bohnen-, Borretsch-, Brunnenkresse-Salat 2c.

Salat, bunter. Endivien und Rapünzchen werden gelesen, jedes für sich gewaschen, auf einem Durchschlag abgetropft und recht trocken ausgeschwenkt; außerdem schneidet man einen Kopf Rothkraut auf dem Krauthobel sehr fein, beseitigt die Strünke und Blattrippen, überbrüht das Kraut mit kochendem Essig oder Wasser und läßt es dann wieder auskühlen, kocht eine große Sellerieknolle und einige rothe Rüben, jedes für sich, in Wasser weich, schält sie ab und schneidet sie in dünne Scheiben. Nun vermischt man jeden dieser Salate besonders mit Salz, Oel und Essig und ordnet sie zuletzt auf der Salatschüssel, indem man in die Mitte der Schüssel das Rothkraut legt, dasselbe mit den Selleriescheiben umgiebt, um diese einen Kranz von Rapünzchen garnirt, dann eine Reihe rothe Rüben folgen läßt und zuletzt außen herum die Endivien arrangirt. Die Schüssel mit diesem sehr schmackhaften Salat gewährt auf solche Art einen wahrhaft anziehenden und hübschen Anblick.

Salat, gemischter. Hierzu nimmt man beispielsweise einen halben Teller voll frisch abgekochte, in dünne Scheibchen geschnittene Kartoffeln, eine Obertasse voll junge grüne, in siedendem Salzwasser blanchirte Erbsen, eine Obertasse voll junge grüne Bohnen, die man in schräge Vierecke geschnitten und in siedendem Salzwasser weichgekocht hat, eine Obertasse voll weichgekochte, getrocknete weiße Bohnen, eine reichliche Untertasse voll gekochte, in dünne Scheiben geschnittene rothe Rüben, zwölf bis fünfzehn schöne feste Kopfsalatherzchen und eine Rose recht weißen Blumenkohl, die man zuvor in Salzwasser mit einem Stückchen Butter ganz abkocht; außerdem sechs frische, hartgekochte Eier und zwei Heringe, die gut gewässert, ausgegräet und in kleine Würfel geschnitten werden müssen. Man richtet nun den Salat an, womöglich in einer Glas-Schale mit Fuß, indem man die Kartoffeln mit dem Hering in der Mitte aufhäuft, den Blumenkohl oben darauf anbringt und die übrigen Bestandtheile in abgesonderten Häufchen ringsherum legt, während die in Viertel geschnittenen Eier um den Blumenkohl aufgestellt werden. Das Ganze übergießt man mit einer Salat-Sauce, die man aus acht Eßlöffeln Provenceröl, sechs Eßlöffeln Weinessig, einem Eßlöffel gehacktem Estragon und einem Löffel gehackter Pimpinelle nebst etwas Salz und Pfeffer zusammengerührt hat.

Salat, gestürzter, à la Jardinière. Man gräbt eine blecherne oder gut verzinnte kupferne Rand-Form (Bordure) in Eis ein, bedeckt den Boden derselben mit Rosenkohl-Röschen, die in siedendem Wasser recht grün blanchirt und in Aspic eingetaucht sind, und belegt die Seiten der Form mit walzenförmig ausgestochenen, weichgekochten, in Essig und Oel marinirten und in Aspic eingetauchten gelben und weißen Rüben. Nachdem das Aspic erstarrt ist, bereitet man eine dicke Mayonnaise-Sauce, die man mit blanchirten Blumenkohlröschen vermischt, in die Mitte der Randform einfüllt und mit Aspic übergießt. Während diese Randverzierung im Eis starr wird, kocht man ein Tellerchen voll junge grüne Erbsen, ebensoviel Spargelspitzen und würfliggeschnittene junge Bohnen in siedendem Salzwasser weich, läßt sie abtropfen und auskühlen und vermischt sie mit Salz,

feinem Oel und einigen Löffeln Estragon-Essig, stürzt die in warmes Wasser getauchte Bordureform auf eine Salat-Schüssel und häuft den angemachten Salat in der Mitte auf.

Salat, holländischer. Eine Anzahl Kartoffeln, eine schöne Sellerieknolle, einige kleine frische Zwiebeln und ein Teller Rosenkohl werden jedes für sich abgekocht, Kartoffeln, Sellerie und Zwiebeln in Scheiben oder Würfel geschnitten, mit dem Rosenkohl und zwei gutgewässerten, ausgegräteten, in kleine Streifchen zertheilten Heringen vermischt und mit wenig Salz, Oel, Essig und Pfeffer angemacht.

Salat, italienischer, s. Italienischer Salat.

Salat à la Macédoine, s. Salat, gemischter.

Salat à la Nostitz. Ein kleiner Teller voll Spargelspitzen, die gleiche Menge Blumenkohlröschen, in schräge Vierkel geschnittene junge grüne Bohnen und in Scheibchen oder Würfel geschnittene junge Carotten, sowie etwas Sellerie werden in Salzwasser weichgekocht und nach dem Abgießen und Abtropfen mit ein wenig Essig und Oel marinirt. In die Mitte einer Salatschüssel häuft man zwölf bis fünfzehn mit Salz, Oel und Essig vermengte Kopfsalatherzchen, richtet die gemischten Gemüse rings um denselben an, garnirt die Schüssel mit hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern und Krebsschwänzchen und gießt eine aus zwei hartgekochten Eidottern, Pfeffer, Salz, sechs Löffeln feinem Oel und zwei Löffeln Estragonessig zusammengerührte Sauce darüber.

Salat, polnischer, s. Polnischer Salat.

Salat, russischer, s. Russischer Salat.

Salat, schwedischer. Nachdem man einen marinirten Hering in kleine Würfel geschnitten, vermischt man ihn mit einer Untertasse voll gebratenem, würfliggeschnittenem Rindfleisch, ebensoviel gekochten Kartoffeln und rothen Rüben, würfliggeschnittenen Aepfeln, vier gewässerten, geputzten, kleingeschnittenen Sardellen, einem Eßlöffel Kapern, einem Eßlöffel kleingehackter Pfeffergurken, zwei gehackten harten Eiern, etwas feingehacktem Estragon und Kerbel, macht Alles mit Oel, Essig, sehr wenig Salz und Pfeffer an und belegt den Salat mit frischen, aus den Schalen gebrochenen Austern.

Salat, Schweizer. Einige in Salzwasser weichgekochte Sellerieknollen, ebensoviel weichgekochte und abgeschälte rothe Rüben werden in dünne Scheibchen geschnitten und mit gut gelesenen Rapünzchen oder Endivien vermischt, worauf man den Salat mit Salz, Oel, Essig und Pfeffer anmacht.

Salat à la Tartare. Man kocht vier Zwiebeln in Wasser ab, läßt sie auskühlen und zerschneidet sie in Scheiben, ebenso schneidet man vier Salz- oder Essiggurken in dünne Scheiben, liest und wäscht einige Häupter Kopfsalat und schwenkt denselben gut aus. Zwei frische oder gesalzene Heringe werden auf dem Rost gebraten, ausgegrätet, in Würfel geschnitten und mit dem Kopfsalat, den Gurken und Zwiebeln gehörig vermischt, wonach man Alles mit fünf Löffeln Oel, drei Löffeln Essig sowie etwas Pfeffer und Salz anmacht.

Salat, türkischer. 1/2 Kilogramm Mandeln oder Haselnüsse werden aufgeknackt, gebrüht, geschält und in einem steinernen Mörser gestoßen, wobei man einen halben Theelöffel Salz und drei bis vier geschälte Knoblauchzehen hinzufügt, die gut mit den Nüssen oder Mandeln durch einander gestoßen werden; nach und nach arbeitet man noch ein wallnußgroßes, in Wasser geweichtes Stück Weißbrodkrume und den Saft von zwei bis drei Citronen sowie ein wenig Wasser darunter und verrührt Alles mit einem Holzlöffel, bis die Masse etwa wie dicker Rahm aussieht. Man schält nun zwei nicht zu große Gurken, schneidet sie in feine Scheiben, würzt sie mit Salz und weißem Pfeffer und übergießt sie mit obiger Salat-Sauce. Auch Portulakblätter, Blumenkohl, blanchirten Spinat oder gekochten, ausgegräteten Fisch macht man mit derselben Sauce an. — Ein anderes, ebenfalls sehr beliebtes Verfahren ist folgendes: Zwei kleine Gurken werden geschält, fein geschnitten und in einer Schüssel mit Salz vermischt; dann stößt man zwei bis drei Knoblauchzehen in einem Steinmörser, fügt 3/4 Liter vom besten Quark (geronnene Milch) hinzu und verdünnt die Masse mit Wasser bis zur Consistenz von Rahm, mengt die Gurken und einige Stückchen kleingeschlagenes Eis darunter und servirt diesen Salat, wie es in der Türkei üblich ist, gegen die Mitte oder zu Ende des Mahles.

Salat-Kräuter. Namentlich in Frankreich ist es Sitte, jeden einfachen Salat, wie Kopfsalat oder Endivien, mit verschiedenen Kräutern zu vermischen oder mit dazu geeigneten Blüthen zu verzieren, und man bezeichnet diese Kräuter und Blüthen mit dem Namen Fourniture de salade. Dieselben bestehen aus Gartenkresse, Brunnenkresse, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Pimpinelle, Balsam-Minze und Borretsch; von den zur Verzierung passenden Blumen sind vor Allem die Blüthen der Kapuzinerkresse (nasturtium), Veilchen, Borretschblüthen, gelbe Königskerzenblüthen und Ochsenzunge zu nennen.

Salat-Saucen. Zu Fleisch-Salaten aller Art bereitet man meistens eine Mayonnaise- oder eine Rémouladen-Sauce (s. d.) oder man verrührt nach und nach einige hartgekochte, durchgestrichene Eidotter mit einigen Löffeln feinem Oel, nach Belieben auch einem Löffel Senf, Essig, feingehackten Chalotten, gehacktem Estragon, Pfeffer und Salz. — Eine andere gute, zu verschiedenen Salaten geeignete Sauce ist folgende: Zwei hartgekochte und ein frisches Eidotter zerreibt man mit einem Theelöffel Essig, fügt unter stetem Rühren einen Löffel

Senf, eine Messerspitze weißen Pfeffer, zwei gehackte Chalotten, zwei Theelöffel gehackten Estragon, ein wenig Salz, vier Eßlöffel Provenceröl, einen Löffel Rothwein und zwei bis drei Eßlöffel feinen Essig bei. Zu grünen Salaten oder Wurzel-Salat verrührt man ein bis zwei hartgekochte Eidotter mit reichlichem, nach und nach hinzugemischtem Oel, dem nöthigen Salz und feinem, nicht zu scharfem Essig, schüttet die Sauce auf den Boden der Salatschüssel, thut den Salat hinein und mischt gut unter einander.

Salat-Saucen, englische. Ein hartgekochtes Eidotter wird mit dem Rücken eines Holzlöffels zerrieben, mit einem Theelöffel Senf, einem kleinen Salzlöffel voll Salz, einer guten Messerspitze weißem Pfeffer, ebensoviel gestoßenem Zucker und Cayennepfeffer vermischt und nach und nach mit einem Eßlöffel Oel, sechs Eßlöffeln dickem Rahm und zwei Eßlöffeln Essig verrührt. — Oder zwei hartgekochte Eidotter werden mit einer frischgekochten, zerdrückten Kartoffel, einem Eßlöffel Essig, einem halben Eßlöffel Harvey-Sauce, ebensoviel Ketchup, etwas Pfeffer, Salz, zwei Löffeln Rahm, zwei Löffeln Oel und einer Prise Zucker vermischt. — Das Dotter eines rohen Eies verrührt man mit einer Prise Salz, einer Prise weißem Pfeffer, drei Theelöffeln Oel, einem Löffel Sardellen-Essenz und zwei Theelöffeln Essig.

Salat-Sauce zu Fisch-Salat. Zwei hartgekochte Eidotter werden zerrieben und mit einem Theelöffel Senf, einem Theelöffel Zucker, einem halben Theelöffel Salz, einer Prise Cayennepfeffer, einer Prise weißem Pfeffer, zwei feingehackten Sardellen, einer gehackten Chalotte und einem Löffel kleingeschnittener Kapern, zwei Eßlöffeln dickem Rahm, einem Löffel Estragon-Essig und einem Theelöffel Citronensaft vermengt.

Salat-Sauce, italienische. Eine feingehackte, ausgegrätete Sardelle verrührt man mit einem Theelöffel Senf, vier allmählich hinzugefügten Eßlöffeln Lucca-Oel, zwei Theelöffeln Knoblauchessig, zwei Theelöffeln Chiliessig und vier Theelöffeln weißem Weinessig.

Salbei, franz. sauge, engl. sage, lat. Salvia officinalis. Eine im südlichen Europa einheimische, bei uns in Gärten angebaute Pflanze mit graugrünen, lanzettförmigen, auf beiden Seiten dünnfilzigen Blättern, die am Rande schwach gekerbt sind, und blau bis violett gefärbten Lippenblüthen, die zu einem lockeren Blüthenschwanz vereinigt sind. Die Blätter besitzen einen durchdringend gewürzhaften, kampherähnlichen Geruch und einen bitterlich aromatischen, zusammenziehenden Geschmack; sie werden bei uns nur wenig in der Küche gebraucht, z. B. als würzige Zuthat beim Braten und Mariniren von Fischen, namentlich Aal, oder in manchen Gegenden als Würze zum Hammelbraten, den man damit zu spicken pflegt. Auch taucht man sie z. B. in der Schweiz in Ausbacketeig und bäckt sie in Butter oder man thut, wie in Frankreich und Spanien, ein Salbeisträußchen zur Marinade von Wild oder zu der Lake, worin man Schinken pökelt. Dagegen wird die Salbei in England sehr viel zu Saucen und als Gewürz zu den Farcen verwendet, womit man Gänse, Enten und Spanferkel füllt, auch bereitet man dort Salbei-Käse und Salbei-Wein; außerdem findet die Salbei in der Medicin bei Halskrankheiten, gegen Scorbut, gegen Asthma und nervöse Leiden wie als Zuthat zu Zahnpulvern häufige Anwendung.

Salbei-Käse. Man bereitet denselben nicht blos in England, sondern auch in Böhmen, und er gilt als einer der vortrefflichsten Kräuterkäse; nachdem man eine Anzahl junger, frischgepflückter Salbeiblätter im Mörser zerstampft und den Saft ausgepreßt hat, vermischt man ihn mit einer gleichen Menge Spinatsaft, rührt ihn unter die Milch, thut hierauf die nöthige Labflüssigkeit hinzu, arbeitet die geronnene Milch durch einander, läßt die Molken abfließen, preßt die Käsemasse aus, salzt sie, formt sie zu runden Käsen und läßt diese fünf Wochen unter täglichem Umwenden trocknen. Die Käse sind dann fertig zum Gebrauch und müssen bald gegessen werden, da sie sich nicht lange halten.

Salep. Mit diesem, der persischen Sprache entnommenen Ausdruck bezeichnet man die getrockneten Wurzeln oder Knollen zahlreicher Orchis-Arten, welche in Persien und Kleinasien heimisch sind, wie z. B. Orchis moris, Orchis mascula, Orchis fusca, Orchis militaris u. a., und von dort aus in den Handel gebracht werden. Die Salepknollen sind länglich oder eiförmig, meist handförmig getheilt, etwa 3 Centimeter lang, weißlichgrau oder gelblich, auf der Oberfläche rauh, fast netzartig, hornähnlich durchscheinend, geruchlos und fast geschmacklos. Sie lassen sich schwer pulverisiren und das beste Verfahren hierzu ist, den Salep durch Einlegen in kaltes Wasser etwas zu erweichen, abzutrocknen, im Mörser zu zerquetschen, im warmen Ofen wieder vollständig zu dörren und dann erst zu stoßen, was nunmehr leicht von Statten geht; so umständlich dieses Verfahren auch erscheinen mag, thut man doch wohl, den Salep in Knollen zu kaufen, denn der, welchen man schon pulverisirt kauft, ist gewöhnlich mit irgend welchem Stärkemehl verfälscht. Das gallertartig im Wasser aufquellende Pulver wird zur Bereitung von Brei und Suppen, besonders in der Krankenküche, angewendet und giebt für Leidende, schwächliche Kinder oder sehr alte Personen ein leichtverdauliches Nahrungsmittel, welches z. B. gegen Ruhr, Kolik oder Darmkatarrh treffliche Dienste leistet. Neuerdings benützt man auch mehrere bei uns einheimische, auf feuchten Wiesen und

in lichtem Gebüsch wachsende Orchisarten als Salep, der unter dem Namen deutscher und französischer Salep verkauft wird. Man sammelt die Knollen nach dem Abblühen der Stengel, brüht sie mit heißem Wasser, reiht sie auf Fäden und trocknet sie in der Ofenwärme rasch ab.

Salep-Mus. 1 Liter Milch oder Rahm wird mit 125 Gramm Zucker und etwas Zimmt oder Vanille einmal aufgekocht und nach dem Auskühlen durchgeseiht, mit 125 Gramm Salep-Pulver vermischt und über dem Feuer abgerührt, bis der Salep sich zu verdicken beginnt. Dann fügt man ein Stückchen frische Butter, ein wenig Salz und, wenn nöthig, noch etwas Rahm hinzu, läßt das Mus noch fünf Minuten kochen und richtet es an.

Salep-Mus auf türkische Art. Man thut 250 Gramm guten Honig in 1 Liter Wasser, bringt dies zum Kochen, schäumt es ab, rührt 150 Gramm Salep in etwas kaltem Wasser glatt und quirlt ihn in das siedende Honigwasser ein, rührt fleißig um und giebt das Mus, sobald es genügend dick ist, auf.

Salep-Suppe. In 2 Liter kochende Fleischbrühe streut man unter starkem Umrühren 36 Gramm Salep ein, läßt ihn einmal aufwallen, schiebt das Gefäß dann an eine nicht zu heiße Stelle und kocht die Suppe langsam unter häufigem Umrühren eine gute halbe Stunde.

Salep-Trank. 125—250 Gramm Zucker kocht man mit Wasser und etwas Citronenschale zu einem dünnen Syrup, fügt einen gehäuften, in kaltem Wasser glatt gerührten Löffel Salep-Pulver hinzu, läßt dies unter beständigem Umrühren einige Minuten kochen, die Flüssigkeit auskühlen und vermischt sie mit einigen Löffeln Wein.

Salcratus. Ein in Amerika und England gebräuchliches Backpulver, welches zum Auftreiben des Teiges an Stelle der Hefe benützt wird und meist aus doppeltkohlensaurem Natron besteht.

Sallylunns. Dicke Kuchen, welche in England zum Frühstück oder Thee sehr beliebt sind und ganz frisch aus dem Ofen auf einer heißen Schüssel servirt werden; man reibt 250 Gramm in Stückchen zerpflückte Butter in 1 Kilogramm Mehl, fügt einen Theelöffel Salz, 3—4 Eßlöffel Bierhefe, 1/2 Liter lauwarme Milch und drei zerquirlte Eier hinzu, läßt den Teig im Warmen aufgehen, wirkt ihn durch, formt ihn zu dicken Kuchen von der Größe eines Dessertellers und bäckt dieselben in einem gutgeheizten Ofen. — Oder man verrührt 80 Gramm kleingeschnittene Butter in 1/2 Kilogramm Mehl, thut eine Prise Salz, einen Eßlöffel Bierhefe, mit 1/4 Liter lauer Milch vermischt, sowie zwei Eidotter hinzu, schlägt den Teig mit einer Gabel oder einem Löffel, läßt ihn aufgehen, füllt ihn in gebutterte Blechformen und bäckt die Kuchen bei guter Hitze etwa 20 Minuten. Man ißt sie in der Art, daß man sie noch ganz heiß der Dicke nach in drei Theile spaltet und fett mit frischer Butter bestreicht.

Salm, s. v. w. Lachs, s. d.

Salmagundi. Eine Art gemischter Salat von möglichst buntem Aussehen und verschiedenartiger Zusammenstellung; man nimmt hierzu eine große, flache runde Schüssel, legt in die Mitte derselben ein Büschel gelesener Endivien, um diese herum Streifen von Sardellen oder Hering und Scheiben von kaltem gebratenem Geflügel, dann eine Reihe kleingehackte, hartgekochte Eidotter, eine Reihe Petersilie oder Brunnenkresse, eine Reihe dünner Scheiben von gekochter Pökelzunge oder Rauchfleisch, einen dicken Kranz von dem feingehackten Eiweiß der hartgekochten Eier und zuletzt eine Reihe rothe Rüben, worauf man das Ganze mit Radieschen, Oliven, Kapern u. s. w. verziert und eine Salat-Sauce darunter gießt.

Salmis. Ein feines Ragout, ausschließlich von Wildgeflügel bereitet, und von den Gourmands besonders geschätzt.

Salmis à l'ancienne. Drei sauber vorbereitete junge Rebhühner werden gespickt, am Spieß halbgar gebraten und nach dem Erkalten in zierliche Stücke zerlegt, die man von der Haut befreit, in ein Casserol legt und in etwas Kraftbrühe langsam dünstet; nach einer Weile fügt man sechs geschälte Chalotten, vier große Löffel spanische Sauce und etwas Citronenschale hinzu, läßt die Brühe zur Hälfte einkochen, seiht sie durch, stößt die Abfälle der Rebhühner in einem Mörser, feuchtet sie mit ein wenig Sauce an, reibt sie durch ein Haarsieb und thut sie zu dem Salmis, welches im Bain-marie heiß erhalten und beim Anrichten mit gerösteten Weißbrod-Croutons garnirt wird. Bereitet man dieses Salmis von Fasan, so fügt man ein Glas Wein und etwas bittere Pomeranzenschale zu der Sauce.

Salmis au chasseur. Ein halbgar gebratener Fasan oder drei Rebhühner werden in nette Stücke zertheilt, die man von Haut und Sehnen säubert, in ein Casserol legt und mit einem Weinglas Provenceröl, einem Glase Madeira, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone nebst etwas Salz und ein wenig Cayennepfeffer über gelindem Feuer langsam erhitzt, gut mit der Sauce durchschwenkt und aufgiebt.

Salmis von Enten, s. Enten-Salmis.

Salmis von Fasan, s. Fasanen-Salmis.

Salmis von Krammetsvögeln, s. Krammetsvögel-Salmis.

Salmis von Rebhühnern, s. Rebhühner-Salmis.

Salmis von Schnepfen, s. Schnepfen-Salmis.

Salmis-Sauce. Man schwitzt eine geschabte Möhre, ein Lorbeerblatt, drei feingehackte Chalotten, ein Bündelchen Petersilie nebst einem Thymian-Reis, etwas würflig geschnittenem rohen Schinken und den gestoßenen Abfällen des Wildgeflügels, zu dem die Sauce bestimmt ist, in Butter hellbraun, gießt nach und nach 3/8 Liter braune Coulis und ein Glas Madeira an, dämpft Alles eine Stunde langsam, seiht die Sauce durch, entfettet sie und würzt sie mit Pfeffer und Salz.

Salpicon. Benennung für feine, aus verschiedenartigen Bestandtheilen, wie Wild, Geflügel, Gänseleber, Zunge, Artischocken, Trüffeln, Champignons, Krebsschwänzchen 2c. zusammengesetzte Ragouts, welche häufig in Muscheln oder Pastetchen servirt werden.

Salpicon à l'Italienne. In der Braise gargedämpftes Kalbsgehirn, gehörig ausgewässertes und in Salzwasser oder Fleischbrühe gekochtes Rindermark, magerer gekochter Schinken und in Butter oder Citronensaft gedünstete Champignons werden in kleine Würfel geschnitten und mit brauner Coulis vermischt, die mit einem Glase Madeira dick eingekocht ist.

Salpicon à la Palerme. Gekochte Macaroni, Brustfleisch von gebratenen Rebhühnern, gekochter magerer Schinken, in der Braise weichgedämpfte Artischocken und Hahnenkämme schneidet man in kleine Stücke und vermengt Alles mit einer kräftigen, stark eingedickten Liebesapfel-Sauce.

Salpicon royal. Gebratene Gänseleber, gebratenes junges Huhn, gedämpfte Kalbsmilch, Hahnenkämme und Champignons schneidet man in kleine Würfel und vermischt sie mit dick eingekochter, mit Krebsbutter gewürzter Béchamel-Sauce.

Salpicon-Pastetchen, s. Ragout-Pastetchen.

Salse, s. v. w. Obst-Marmelade.

Salz, gewürztes. Nachdem man 1/2 Kilogramm schön weißes Salz im lauwarmen Ofen getrocknet, gestoßen und durchgesiebt hat, vermischt man es mit 30 Gramm gemischtem Gewürz (Muskatnuß, Nelken, weißem Pfeffer, schwarzem Pfeffer, Macis, Lorbeerblättern, Thymian und Basilicum), s. auch Gewürz, gemischtes. Die Gewürze müssen ebenfalls feingestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen sein; man verwendet das gewürzte Salz zu Farcen und Farcespeisen und rechnet auf jedes Kilogramm Farce 20 Gramm davon.

Salz-Braten, s. Pökelbraten.

Salzer-Klöße. 375 Gramm altbackene Semmeln werden in Wasser eingeweicht, nach einer halben Stunde gut ausgedrückt und mit 125 Gramm zerlassener Butter so lange über dem Feuer abgerührt, bis die Masse sich vom Casserol ablöst. Man läßt sie auskühlen, mischt nach und nach acht Eier, etwas Salz und eine Handvoll Weizenkleie darunter, formt mittelgroße Klöße davon und kocht dieselben in siedendem Salzwasser gar, um sie zu Braten, gedämpftem Fleisch und Ragout auf den Tisch zu geben.

Salz-Gurken, s. Gurken einzulegen als Salzgurken.

Salz-Kartoffeln, s. Kartoffeln als Salzkartoffeln.

Salz-Kuchen. Aus einem gut bereiteten Butterteig rollt man einen 1 Centimeter dicken Kuchen auf, den man auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legt, mit der Gabel sticht, mit Ei überstreicht, mit Salz und Kümmel bestreut und schön gelb bäckt, um ihn zum Thee zu serviren.

Salz-Nüsse. Anfang Juli, wenn die Schale der Wallnüsse noch weich ist, nimmt man etwa hundert Stück derselben, sticht sie mit einer Stopfnadel, legt sie in sehr stark gesalzenes, abgekochtes und wieder erkaltetes Wasser und läßt sie vier bis fünf Tage darin liegen, während welcher Zeit man das Salzwasser zweimal erneuert. Dann macht man hartes Brunnenwasser kochend, wirft die Nüsse hinein, kocht sie 10 Minuten darin, läßt sie auf einem Sieb ablaufen und legt sie in Steinbüchsen, wo man sie mit Senfkörnern und Pfefferkörnern überstreut und mit Essig übergießt, den man mit würfliggeschnittenem Meerrettig, einer Obertasse voll abgeschälter Perlzwiebeln und einigen Pimentkörnern aufgekocht und dann zum Auskühlen bei Seite gestellt hat. Die Büchsen werden mit Blase überbunden im Keller aufbewahrt und die Nüsse dürfen vor dem Ablauf von sechs Monaten nicht in Gebrauch genommen werden. Man verwendet sie als eine angenehme, pikante Würze an Ragouts, namentlich Wild-Ragout, indem man einen Eßlöffel voll von dem über den Nüssen stehenden Essig an die Ragout-Sauce thut und das Fleisch mit einigen, in dünne Scheibchen geschnittenen Nüssen belegt.

Salz-Stengel zum Thee. 250 Gramm frische, etwas erwärmte Butter rührt man zu Schaum, mischt zwei Eier, 1/4 Liter Rahm und 375—400 Gramm feines Mehl hinzu und arbeitet Alles zu einem sehr festen Teig gut durcheinander, treibt diesen Teig zu einem sehr dünnen Kuchen auf und schneidet drei Finger breite Streifen daraus, die man dicht zusammenrollt und festdrückt, so daß man Stengel von der Länge und Dicke einer Siegellack-Stange daraus erhält. Man überstreicht dieselben mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit ein wenig Salz, legt sie auf ein mit Butter bepinseltes Kuchenblech und bäckt sie in einem heißen Ofen, dessen Platte reichlich mit Sand bestreut ist, schön gelb.

Salzburger Goldhühner, s. Goldhühner, Salzburger.

Salzburger Nocken, s. Nocken, Salzburger.

Sambaglione-Crême, s. Crême Sambaglione.

Sammt-Crême, s. Crême veloutée.

Sander, s. Zander.

Sand-Kolatschen, s. Kolatschen, Sand-.

Sand-Kringel. Man siebt 1/2 Kilogramm feines Mehl auf ein Kuchenbret, macht in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, pflückt 375 Gramm sehr harte, in kleine Stückchen zerschnittene Butter darüber, streut 125 Gramm Zucker, eine Prise Salz und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone über das Mehl, schüttet drei in etwas kaltem Wasser zerquirlte Eidotter in die Vertiefung, vermischt Alles erst durch Verrühren mit einem Messer oder einer Gabel, wirkt den Teig dann rasch mit kühlen Händen zusammen, rollt ihn zu Kringeln, die man fest über einander drückt, legt dieselben auf ein Blech, überstreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun.

Sand-Kuchen. 250 Gramm geklärte Butter werden zu Schaum gerührt, worauf man ganz allmählich acht ganze Eier, 250 Gramm Stärkemehl (Puder) und 250 Gramm feingesiebten Zucker hinzumischt, so zwar, daß man immer abwechselnd ein Ei, einen Eßlöffel Stärkemehl und einen Löffel Zucker nimmt und den Teig zuletzt mit etwas feingestoßener Vanille und einem knappen Theelöffel Salz würzt. Nachdem die Masse eine halbe Stunde recht kräftig und gleichmäßig gerührt worden, überpinselt man ein mit Rand versehenes Kuchenblech leicht mit Butter und vertheilt so viel von dem Teig darauf, daß der Kuchen höchstens 1 Centimeter dick und überall ganz gleich wird, stellt das Blech auf dem Dreifuß in einen mäßig heißen Ofen, bäckt den Kuchen eine halbe Stunde und zerschneidet ihn gleich heiß in schräge Vierecke. — Oder man reibt 1/2 Kilogramm geklärte Butter zu Schaum, fügt nach und nach 1/2 Kilogramm gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft von einer Citrone, zehn Eidotter, etwas Salz, 250 Gramm feinstes Weizenmehl und 250 Gramm Stärkemehl, drei Eßlöffel guten alten Rum oder Arak und zuletzt den steifen Schnee von acht Eiweißen hinzu, füllt die Masse in ein gebuttertes Blech oder eine Form und läßt den Kuchen bei mäßiger Ofenhitze eine Stunde backen, wobei die Unterhitze anfangs stärker sein kann als die Oberhitze, im Verlauf der Backzeit aber sehr vermindert werden muß.

Sand-Kuchen mit Mandelguß. 300 Gramm ausgewaschene Butter werden schaumig gerieben, allmählich mit 300 Gramm Zucker, 300 Gramm Stärkemehl, drei ganzen Eiern und drei Dottern sowie einer Prise Salz vermischt und nach halbstündigem Rühren auf einem gebutterten Blech mit ziemlich hohem Rand bei mittelmäßiger Hitze eine Stunde gebacken und dann herausgenommen. Hierauf verrührt man vier ganze Eier mit 300 Gramm Zucker, 125 Gramm süßen und 15 Gramm bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln, streicht diesen Guß auf den Kuchen und läßt ihn bei guter Oberhitze rasch überbacken.

Sand-Küchel, kleine. Man rührt 1/2 Kilogramm ausgewaschene Butter schaumig, mischt nach und nach acht Eier, 200 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone oder etwas gestoßene Vanille und 1/2 Kilogramm sehr feines Weizenmehl oder Stärkemehl darunter, treibt den Teig zu einem 1 Centimeter dicken Kuchen auf, zerschneidet ihn mit dem Kuchenrädchen oder sticht ihn mit beliebigen Blechformen aus, überstreicht die kleinen Kuchen mit geschlagenem Ei, streut streifig geschnittene Mandeln darauf und bäckt sie auf einem leicht gebutterten Blech bei sehr mäßiger Hitze.

Sand-Törtchen. 200 Gramm gestoßenen und durchgesiebten Zucker rührt man mit allmählich hinzugeschlagenen sechs Eidottern und drei ganzen Eiern eine halbe Stunde lang, mischt hierauf löffelweise 100 Gramm sehr feines Mehl und 100 Gramm gesiebtes Stärkemehl nebst 125 Gramm zerlassener frischer Butter hinzu, würzt die Masse mit einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, zieht den festen Schnee von sechs Eiweißen darunter, füllt den Teig in kleine, mit Butter ausgepinselte und mit Mehl bestäubte Tortenförmchen, welche nicht ganz voll werden dürfen, und bäckt die Törtchen 20 Minuten bei mäßiger Hitze.

Sand-Torte. 1/2 Kilogramm frische Butter wird geklärt und zu Schaum gerührt, worauf man 1/2 Kilogramm feingesiebten Zucker, zwölf Eidotter und 1/2 Kilogramm vom besten Kartoffelmehl oder Weizenstärkemehl in der Art hinzumischt, daß man abwechselnd einen Löffel Zucker, dann ein Dotter, hierauf einen Löffel Mehl unterrührt; zuletzt kommt eine ordentliche Prise Salz, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas gestoßener Zimmt und ein Liqueurglas feiner alter Rum zu der Masse und nachdem Alles eine Stunde lang nach einer Seite hin verrührt ist, zieht man den steifen Schnee der Eiweiße langsam sehr gut darunter und bäckt die Torte in einer gleichmäßig durchheizten aber nur leidlich warmen Röhre auf dem Dreifuß drei Stunden in einer mit Butter ausgepinselten Form. Wünscht man die Torte weniger groß, so nimmt man nur 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 125 Gramm Kartoffelmehl und 125 Gramm Weizenstärkemehl, sowie zehn Eier, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Salz und zwei Eßlöffel Rum und läßt die Masse blos 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden backen. Uebrigens ist hier noch zu bemerken, daß alle Sandteige im Warmen gerührt und vor jeder Zugluft behütet werden müssen, sowie daß man nie an die gefüllte Form

stoßen oder dieselbe hin- und hersetzen darf, auch nicht beim Nachsehen im Ofen, wenn man nicht das völlige Mißlingen der Torte riskiren will.

Sand-Torte, gefüllte. 200 Gramm schaumig gerührte Butter werden allmählich mit zehn bis zwölf Eidottern, 200 Gramm Zucker, einer Prise Salz und 130 Gramm durchgesiebtem Weizenstärkemehl vermischt und zuletzt mit dem festen Schnee der Eiweiße untermengt. Inzwischen legt man eine mit Butter ausgestrichene Form mit nicht zu dünn aufgerolltem Blätterteig aus, streicht eine Schicht Aprikosen-Marmelade darüber, füllt die Sandmasse darauf und bäckt die Torte 1¼ Stunde bei mittlerer Hitze.

Sand-Torte, marmorirte. Nachdem man ½ Kilogramm recht frische, geklärte Butter zu Schaum gerührt, fügt man nach und nach ½ Kilogramm Zucker, zehn bis zwölf Eidotter, 250 Gramm feinstes Weizenmehl, 250 Gramm Stärkemehl, eine feingestoßene Schote Vanille, etwas Salz, 2—3 Löffel Rum und nach einstündigem Rühren den steifen Schnee der Eiweiße bei, füllt ein Drittheil des Teiges in die mit Butter ausgestrichene Form, streut 70 Gramm geriebene feine Chocolade darüber, füllt abermals ein Drittheil Teig und 70 Gramm Chocolade und zuletzt den Rest des Teiges darauf, stellt die Form in den mäßig heißen Ofen auf einen Dreifuß und bäckt sie 2 Stunden.

Sandwiches. Eigentlich nichts Anderes als feine Butterschnittchen, die mit Fleisch, Geflügel, Schinken, Zunge, Fisch, hartgekochten Eiern, feiner Wurst u. dergl. belegt und in England zum Lunch oder Thee gegeben werden, ganz wie dies bei uns üblich ist; nur unterscheiden sich die englischen Sandwiches noch etwas in der Art und Vielseitigkeit ihrer Herstellung. Gewöhnliche Sandwiches bestehen aus dünnen, von der Rinde befreiten Weißbrodschnitten, die mit Butter bestrichen und deren immer zwei auf einander gelegt werden, indem man feine Fleischscheiben, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Senf bestrichen oder mit Pfeffergurkenscheibchen bedeckt, dazwischen thut und die Sandwiches hierauf mit einem scharfen Messer in zierliche viereckige Stücke schneidet, auf einer nett gefalteten Serviette, die über eine Schüssel gelegt ist, kranzförmig anrichtet und mit einer Garnirung von Petersilie verziert.

Sandwiches, amerikanische. Etwa 250 Gramm kalter gekochter Schinken oder Zunge werden feingehackt und mit einem Eßlöffel gehackten mixed pickles, einem Theelöffel Senf und ein wenig Pfeffer gewürzt; hierauf rührt man 200 Gramm frische Butter in einer Schüssel schaumig und vermischt sie mit dem gehackten Fleisch, streicht dies auf dünne, von der Rinde befreite Weißbrodschnittchen, belegt sie mit feinen Scheibchen von Kalbsbraten, Geflügel oder Wild, legt jedesmal zwei Brodschnitten auf einander und zertheilt sie in zierliche viereckige Stücke.

Sandwiches, feine, zu Abendgesellschaften. Gebratenes Geflügel, Wild, kalter Fisch oder Hummer werden in dünne Scheibchen aufgeschnitten und auf feine, geröstete und mit Butter dünn bestrichene Weißbrodschnitten gelegt, worauf man das Fleisch mit einer sehr dicken kalten Sauce bedeckt, z. B. Geflügel, Fisch oder Hummer mit Mayonnaise-Sauce, Wild mit kalter, dicker Salmis- oder Rémouladen-Sauce. Dann richtet man die Sandwiches kranzförmig auf einer Schüssel an, häuft in der Mitte Brunnenkresse oder feingeschnittenen Kopf-Salat auf, verziert die Oberfläche der hierzu nicht übereinandergelegten Brodschnittchen mit feingehacktem, hartgekochtem Ei und gehacktem Estragon und garnirt die Schüssel mit Aspic-Würfeln. Häufig hackt man auch gebratenes Wild fein, rührt es in eine dicke Salmis-Sauce, fügt gehackte Zunge, gehackte Trüffeln oder Champignons hinzu, stellt die Mischung auf Eis und streicht sie zwischen dünne, gebutterte Brodschnitten.

Sandwiches, Salat-. Diese neuerdings in England sehr beliebt gewordenen Sandwiches stellt man in folgender Weise her; man liest und wäscht Brunnen- oder Gartenkresse, auch zarte Kopfsalatblättchen, schwenkt sie ganz trocken aus, taucht sie in gute Mayonnaise-Sauce und legt sie zwischen gebutterte, von der Rinde befreite Weißbrodschnitten, die man wie gewöhnlich zerschneidet und ordnet.

Sangaree. Eine Art Punsch, der in Westindien sehr üblich ist und gewöhnlich kalt getrunken wird. Man stößt oder reibt 125 Gramm besten Hutzucker, gießt ein großes Weinglas voll Limonen- oder Citronen-Saft darauf, rührt um, bis der Zucker aufgelöst ist, fügt eine Flasche Madeira, ¼ Liter guten Cognac und 1 Liter kaltes Wasser hinzu, vermischt Alles gut, reibt den vierten Theil einer kleinen Muskatnuß über den Sangaree, thut ein großes Stück Eis hinein und servirt ihn mit Biscuits.

Sapazeau. Man reibt die gelbe Schale von vier schönen Apfelsinen leicht auf 250 Gramm Zucker ab, stößt oder reibt den Zucker, thut ihn in ein Kesselchen, preßt den Saft der Früchte darüber, fügt sechs ganze Eier und vier Eidotter hinzu, zerquirlt dieselben gut, gießt 1½ Liter Weißwein an und schlägt Alles über gelindem Kohlenfeuer mit der Schneeruthe zu einer dickschaumigen, kochendheißen Masse. Dann nimmt man den Sapazeau vom Feuer, vermischt ihn mit einer knappen Tasse Maraschino und servirt ihn warm in Tassen oder Henkelgläsern.

Sardelle, franz. sardine, anchois, engl. sardine, anchovy, lat. Clupea enerasicolus. Ein kleiner Seefisch aus der Gattung der Heringe,

wird bisweilen bis 16 Centimeter lang und 3 Centimeter breit, hat einen goldig schillernden Kopf, gelbbraunen Oberleib, weißen Bauch und kleine, leicht abfallende Schuppen und wird an den Küsten von Frankreich, Italien, England und Norwegen ꝛc. in ungeheuren Massen gefangen; man unterscheidet zwei Sorten: die gemeine oder große Sardelle und die kleine oder Anchovis-Sardelle. Am häufigsten kommen die Sardellen eingesalzen in den Handel, wozu man die im Sommer gefangenen verwendet; die größeren und besseren, im Herbst gefangenen Fischchen werden in Olivenöl eingelegt (sardines à l'huile), andere geräuchert (sardines sorettes) oder mit einer Kräutermarinade eingelegt (Kräuter-Anchovis). Die vorzüglichsten Sorten sind die französischen und italienischen, die Kräuter-Anchovis kommen meist aus Norwegen und Rußland. Am allgemeinsten ist der Verbrauch der eingesalzenen Sardellen, von denen die größten und besten in Büchsen, die kleineren in Fäßchen zu uns kommen; sie regen den Magen in angenehmer Weise an, erwecken den Appetit und werden eingewässert, gesäubert, in der Mitte zertheilt und von den Gräten wie dem Schwanz befreit zum Butterbrod gegessen, als Zuthat zu sehr vielen Salaten und Saucen, Farcen u. s. w. benützt, wie zur Bereitung der Sardellenbutter verwendet, welche in der feinen Küche häufig gebraucht wird. Die Sardinen à l'huile und Kräuter-Anchovis giebt man als hors-d'oeuvre, ebenso zum Gabelfrühstück oder zu kaltem Abendbrod.

Sardellen anzurichten. Wünscht man, Sardellen zum Gabelfrühstück oder Thee besonders zu serviren, so nimmt man hierzu auserlesen schöne, wie man sie in Büchsen zu kaufen bekommt, wäscht sie ab, grätet sie aus, theilt sie und legt sie sternförmig auf eine kleine runde Schüssel oder einen Teller, wobei man sie mit Kapern und ausgezackten Citronenscheiben verziert, nach Belieben auch etwas Essig und Oel darüber gießt.

Sardellen, ausgebackene. Man wählt hierzu sehr große, schöne Sardellen, wässert sie eine Zeitlang ein, schneidet dann die Schwänzchen ab, beseitigt die Flossen und das Salz, löst die Sardellen von einander, grätet sie aus, trocknet sie mit einem Tuch ab, bestäubt sie mit Mehl, taucht sie in einen Ausbacketeig, den man aus 70 Gramm feinem Mehl, einem halben Glas Weißwein, einer Messerspitze Salz, einem halben Eßlöffel Provenceröl und einem schaumig geschlagenen Eiweiß zusammengequirlt hat und bäckt sie in heißer Backbutter goldgelb, um sie, mit ausgebackener Petersilie verziert, als hors-d'oeuvre nach der Suppe aufzutischen. Auch kann man zwischen zwei gereinigte Sardellenhälften etwas Kalbfleischfarce streichen, die so gefüllten Sardellen mit Mehl besieben, in Ausbacketeig eintauchen oder in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umwenden und dann backen.

Sardellen-Butter, s. Butter, Sardellen-.

Sardellen-Butter, grüne. 125 Gramm Sardellen werden gut gewaschen, geputzt, mit einem Tuch abgetrocknet und mit 200 bis 220 Gramm frischer, ausgewaschener Butter, einem kleinen Bündelchen Petersilie, einigen Blättchen Estragon und Pimpinelle gehackt, im Mörser oder Reibstein durch einander gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und mit einem Theelöffel Spinatsaft verrührt.

Sardellen-Butter, heiße. Nachdem man 180 Gramm frische Butter zerlassen hat, thut man 8—10 gewässerte, ausgegrätete und feingehackte Sardellen hinzu, schwitzt dieselben in der Butter, bis sie gelb und fest werden, wobei man sie fleißig umrührt, und reicht diese Sardellenbutter recht heiß als Sauce zu gekochtem Fisch der verschiedensten Art.

Sardellen-Canapés. Von der Rinde befreite Mundbrodscheiben werden oval zugeschnitten oder mit einem Ausstecher in beliebige zierliche Form gebracht und in Butter gelb geröstet; hierauf hackt man eine Anzahl ausgegräteter Sardellen fein, vermischt sie mit den Dottern von zwei bis drei hartgekochten Eiern, streicht sie durch ein Sieb, rührt sie mit ein wenig frischer Butter und zwei bis drei Löffeln Provenceröl zu einer dicken Masse an, mischt einen großen Theelöffel Senf, eine Messerspitze weißen Pfeffer, etwas gehackte Petersilie, gehackte Kapern, Estragon und einen Löffel Weinessig darunter, bestreicht die Semmelschnitten damit und belegt sie gitterförmig mit schönen, gesäuberten und in feine Streifchen geschnittenen Sardellen.

Sardellen-Crême. Man schwitzt ein bis zwei Löffel Mehl in reichlicher kochend gemachter Butter kraus, fügt einige Löffel süßen Rahm, 1—2 feingehackte Chalotten, den Saft von einer großen Citrone und zwei bis drei Löffel gestoßenen Zwieback hinzu, läßt Alles durchkochen und verrührt die Masse mit gesäuberten, feingehackten Sardellen und zwei bis drei Eidottern. Derartige Crême giebt eine pikante Fülle für kleine Pastetchen und eignet sich auch zum Bestreichen von gerösteten Weißbrodschnitten.

Sardellen-Essenz. 250 Gramm Sardellen werden sammt den Gräten im Mörser zu Brei gestoßen und in ½ Liter kaltes Wasser oder leichten Weißwein gethan, mit diesem rasch zum Kochen gebracht und fort gekocht, bis sie sich völlig aufgelöst haben, wonach man etwas feingestoßenen Pfeffer hinzufügt und die Essenz durch ein grobes Haarsieb streicht, um sie dann sofort in Flaschen zu füllen und fest verkorkt aufzubewahren; sie giebt eine treffliche Würze an Saucen verschiedener Art.

Sardellen-Pastetchen. Entweder füllt man fertig gebackene Butterteig-Pastetchen mit obiger Sardellen-Crême oder man sticht aus messerrückenstark aufgerolltem Blätterteig Boden und

Deckel aus, bereitet hierauf eine Farce aus 70 Gramm ausgegräteten gehackten Sardellen, 70 Gramm frischer Butter, einer kleinen Messerspitze geriebener Muskatnuß, 100 Gramm geriebenem Mundbrod, drei Eidottern und einem knappen Theelöffel feingehackter Kräuter, verrührt Alles im Reibnapf, belegt die Teigboden mit ein wenig Farce, legt auf diese eine ausgegrätete, zusammengerollte Sardellenhälfte und auf diese wieder etwas Farce, drückt den Teigdeckel darauf, überstreicht die Pastetchen mit Ei, bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze schön goldgelb und giebt sie entweder zur Bouillon bei Gabelfrühstücks und Abendessen oder nach der Suppe bei größeren Mittagsmahlzeiten.

Sardellen-Salat. Zu einer größeren Schüssel Salat bedarf man 250 Gramm von den besten Sardellen, die man wässert, ausgrätet und theils in kleine Streifchen schneidet, theils aber auch ganz läßt. Nun arrangirt man den Salat recht zierlich auf einer passenden Schüssel, vermischt die kleingeschnittenen Sardellen mit kleingeschnittenen Pfeffergürkchen, in Essig eingelegten Champignons, ausgelösten Krebsschwänzen, in Stückchen geschnittenen Bricken, geräuchertem Lachs, Kapern und möglichst kleinen Mixedpickles, macht Alles mit feinem Oel und Essig an, häuft es auf der Schüssel auf, legt oben in die Mitte eine sternförmige Verzierung von Lachsscheiben, putzt die Oberfläche mit zusammengerollten Sardellenhälften, Kapern, in Essig eingemachten Kirschen, Oliven, ausgelösten Austern aus und garnirt den Rand der Schüssel mit hahnenkammartig ausgezackten dünnen Scheibchen von geräucherter Zunge oder harter Cervelatwurst und ähnlich ausgezackten Citronenscheibchen. So bildet das Ganze eine sehr hübsche und beliebte Schüssel bei Herrenfrühstücken, Abendessen u. s. w., die schon Goethe besungen hat, indem er sagt:

„Die Welt ist ein Sardellensalat;
Er schmeckt uns früh, er schmeckt uns spat:
Citronenscheiben rings umher,
Dann Fischlein, Würstlein, und was noch mehr
In Essig und Oel zusammenrinnt,
Kapern, so künstige Blumen sind —
Man schluckt sie zusammen wie Ein Gesind."

Sardellen-Sauce, braune. In der feinen Küche bereitet man dieselbe in der Art, daß man etwa acht große Sardellen wäscht, reinigt, von den Gräten löst, mit 70 Gramm frischer Butter im Mörser fein stößt, durch ein Haarsieb streicht und kaltstellt. Inzwischen kocht man 1/2 Liter braune Coulis mit einer Kelle Rindsbrühe langsam durch, schöpft Schaum und Fett gut ab und verrührt kurz vor dem Anrichten die kochendheiße Sauce mit der Sardellenbutter. — Auf einfachere Art hackt man 70 Gramm gewässerte und ausgegrätete Sardellen mit einer Chalotte zusammen recht fein, schwitzt sie mit einer braunen Einbrenne einige Minuten durch und verkocht Alles unter häufigem Umrühren mit 1/4—3/8 Liter kräftiger Fleischbrühe; nach Belieben schärft man die Sauce vor dem Aufgeben mit etwas Citronensaft ab.

Sardellen-Sauce, geschlagene. Man rührt 100 Gramm Butter zu Schaum, schlägt nach und nach drei Eidotter hinzu, mischt einen Eßlöffel feines Weizenmehl, etwas feingehackte Citronenschale und sechs große, gesäuberte und feingehackte Sardellen darunter, verrührt das Ganze über mäßigem Feuer mit 1/4 Liter Fleischbrühe und einem reichlichen Glase Weißwein bis fast zum Kochen und giebt die Sauce auf. — Oder man wäscht und putzt acht schöne Sardellen, schneidet sie klein, thut sie nebst zwei Eidottern, 36 Gramm frischer Butter, einem knappen Löffel Mehl, etwas feingehackter Citronenschale und ein wenig gehackter Chalotte in ein Casserol, rührt Alles bis zum Kochen über dem Feuer ab, gießt 3/8 Liter kräftige Fleischbrühe zu, ebenso ein Glas Weißwein und den Saft einer Citrone, schlägt die Sauce noch kurze Zeit über dem Feuer, seiht sie durch und giebt sie zu Tisch.

Sardellen-Sauce, weiße. 1/2 Liter weiße Coulis verkocht man mit 60 Gramm Sardellenbutter und legirt die Sauce mit zwei in etwas Weißwein zerquirlten Eidottern. — Oder man bereitet sich eine ganz hellgelbe Mehlschwitze, verkocht sie mit 1/4 Liter kräftiger heller Fleischbrühe, thut vier ausgegrätete, gehackte Sardellen und eine ganze Chalotte hinein, läßt Alles eine knappe Stunde langsam kochen, streicht die Sauce durch, macht sie wiederum kochend und legirt sie mit zwei in Weißwein zerquirlten Eidottern.

Sardellen-Schnitten. Man bestreicht feine Weißbrodschnitten, von denen die Rinde vor dem Zerschneiden leicht abgerieben worden, mit Sardellenbutter, frischer Butter oder Kräuterbutter und belegt sie kreuzweis mit einem Gitter von feinen Sardellenstreifen. Oder man verrührt eine Sardellenbutter mit drei hartgekochten Eidottern, bestreicht die Semmelschnitten recht fett damit, legt auf jede eine runde Scheibe von hartgekochtem Ei und darüber kreuzweis zwei Sardellenstreifchen. Auch kann man die frische Butter mit etwas Krebsbutter vermischen, die Brodschnitten damit bestreichen und mit einem Gitter von Sardellenstreifchen belegen, während man die Gitter mit Kapern und Krebsschwänzchen verziert.

Sardellen-Schnitten auf französische Art. Von Tags zuvor gebackenen Mundbrödchen reibt man die Rinde ab, schneidet die Brödchen in dünne Scheiben und röstet sie; hierauf wäscht und säubert man 200 Gramm Sardellen, theilt sie in Hälften, die man nach der Breite der Brodschnitten zuschneidet, und marinirt sie eine Weile in Oel und Citronensaft, während man von den Abfällen der Sardellenstreifchen mit einem Stück frischer Butter Sardellenbutter bereitet. Dann rührt man aus sechs hartgekochten Eidottern, zwei Eßlöffeln Senf, etwas gehackter Petersilie, Estragon und Chalotte nebst einigen Löffeln Provenceröl und feinem Essig eine sehr dicke Rémouladen-Sauce zusammen, bestreicht die gerösteten Brodschnitten erst mit Sardellenbutter, dann messerrückendick mit der Sauce und belegt sie mit den Sardellenfilets.

Sardellen-Schnitten, warme. 70 Gramm ausgewaschene Butter werden schaumig gerührt und nach und nach mit vier frischen Eidottern vermischt; ebenso wässert man zwölf schöne Sardellen ein, grätet sie aus und trocknet sie ab. Nun belegt man dünne Weißbrodscheibchen kreuzweis mit Sardellenfilets, überstreicht sie mit der Butter, hält eine glühende Glasurschaufel darüber und giebt die so gebräunten Schnitten sofort warm zur Tafel.

Sardellen-Wurst. Zu der gewöhnlichen Leberwurst-Masse (s. Leberwurst) setzt man ausgewässerte, gesäuberte und feingehackte Sardellen bei (zu 1 Kilogramm Wurstfülle 100 bis 125 Gramm Sardellen), stopft und kocht die Würste dann wie gewöhnlich, räuchert dieselben jedoch nicht, sondern genießt sie frisch.

Sardinen anzurichten. Nachdem man die Blechbüchsen mit einem besonders dazu geeigneten Instrument aufgeschnitten hat, was am besten erst einige Minuten vor dem Aufgeben geschieht, nimmt man die Sardinen heraus, wäscht sie leicht ab, ordnet sie zierlich auf einer Schüssel (ist dieselbe rund, so legt man die Fische sternförmig darauf), verziert den Rand mit Petersilie, belegt die Sardinen oder die Zwischenräume des Sterns mit Kapern und gießt etwas frisches Provenceröl darüber. Man kann sie als hors-d'oeuvre, zum Gabelfrühstück, zum Thee u. s. w. reichen.

Saturei, s. v. w. Bohnenkraut oder Pfefferkraut, s. d.

Saubohne, s. Puffbohne.

Saucen. Die zu den Speisen als Beigabe besonders zubereiteten Brühen, welche sich durch kräftigen, pikanten, gewürzigen oder feinen Geschmack auszeichnen und namentlich vollkommen zu der Speise passen müssen, zu der sie gereicht werden. Die Geschicklichkeit und die Kenntnisse eines Kochs oder einer Köchin zeigen sich nirgends deutlicher als in der Art und Weise, wie sie die Saucen bereiten und auswählen. Soyer, der berühmte englische Kochkünstler, pflegte zu sagen, daß die Saucen für die Kochkunst seien, was die Grammatik der Sprache und die Tonleiter der Musik ist, und eine andere große culinarische Autorität behauptet, daß eine gute Sauce jedes Geschmacks-Organ in Thätigkeit setzen müsse. Jedenfalls sollen die Saucen dazu dienen, den Wohlgeschmack der Speise, zu welcher sie gegeben werden, erst recht hervorzuheben und zu vervollkommnen, weshalb jedes übertriebene Würzen streng zu vermeiden ist. Die moderne Kochkunst, namentlich die französische, hat die Zahl der Saucen ins Unendliche vermehrt und sieht mit spöttischem Mitleid auf die Zeit zurück, wo Denis Taillevant, der Leibkoch König Karl's VII. von Frankreich in seinem 1472 erschienenen „Viandier" sich rühmte, siebzehn verschiedene Saucen anfertigen zu können. Man theilt die Saucen vom gastronomischen Standpunkt aus hauptsächlich in große oder Stamm-Saucen und in kleine Saucen ein; die großen Saucen sind: Braune Coulis, weiße Coulis, Béchamel-Sauce, Sauce veloutée, spanische Sauce, deutsche Sauce, italienische Sauce und außerdem noch magere Béchamel- und magere spanische Sauce für die Fasttage. Diese Stamm-Saucen werden in jeder auf großem Fuß eingerichteten Haushaltung in Vorrath bereitet, da sie die Herstellung jeder beliebigen sogenannten kleinen Sauce außerordentlich beschleunigen; für kleinere Haushaltungen wäre es wenigstens empfehlenswerth, braune und weiße Coulis vorräthig zu halten, wodurch viel Zeit und Mühe gespart wird, da man die nöthigen, jeder Sauce eigenthümlichen Würzen dann nur kurze Zeit damit zu verkochen braucht. Außerdem könnte man die Saucen noch anders eintheilen, nämlich in warme, kalte und süße, oder in Fleischbrüh-, Fisch-, Rahm- und Oel-Saucen, denen man die Wein- und Obst-Saucen noch an die Seite stellen könnte. In England und Amerika hat man noch die käuflichen, scharfgewürzten Saucen und Ketchups, welche theils wie sie sind zu kaltem Fleisch und Fisch gegessen, theils als Würze an andere Saucen benützt werden. Wir führen hier nur einige Saucen mit specifisch französischen Benennungen an, welche sich nicht gut einreihen ließen, und verweisen im Uebrigen auf die Benennungen derselben, unter denen man sie in den Spalten unseres Werkes finden wird. Siehe also Acia-, Ananas-, Anchovis-, Apfel-, Aprikosen-, Arak-, Arme Leute-, Arrowroot-, Aufleg-, Austern-Sauce u. s. w.

Sauce aux atelettes, s. Aufleg- oder Aufstreich-Sauce.

Sauce béarnaise, s. Béarner Sauce.

Sauce blanquette. In 70 Gramm zerlassener Butter verrührt man einen Kochlöffel Mehl, schwitzt dasselbe nur ganz hellgelblich und gießt nach und nach unter fortdauerndem Umrühren ein knappes 1/2 Liter siedendes Wasser an, würzt dies mit Salz, weißem Pfeffer, einem Kräuterbündelchen und einem Lorbeerblatt, thut eine Anzahl kleiner weißer Zwiebelchen, kleine Champignons und einige zerschnittene Artischocken hinzu, läßt dieselben eine halbe Stunde in der Sauce kochen und legt kalten Kalbsbraten oder Geflügelreste, in nette Stückchen zertheilt hinein, um sie darin heiß werden zu lassen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Kräuterbündel heraus und vermischt die Sauce mit ein wenig Sardellenbutter und Citronensaft.

Sauce bordelaise, s. Bordeaux-Sauce.

Sauce duchesse, s. Herzogin-Sauce.

Sauce espagnole, s. Spanische Sauce.

Sauce financière, s. Financière, Sauce à la.

Sauce à l'Italienne, s. Italienische Sauce.

Sauce à la maréchal, s. Marschall-Sauce.

Sauce au petit maître. Man thut ein Glas Weißwein, 1/4 Liter kräftige Fleischbrühe, eine halbe, in Scheiben geschnittene Citrone, ein Stück kleingeschnittene Weißbrodrinde, zwei Theelöffel Provenceröl, 2—3 kleine Zwiebelchen, ein Bündelchen Petersilie nebst etlichen Estragonblättern, ein Stückchen Knoblauch, zwei Gewürznelken, sowie etwas Pfeffer und Salz in ein Casserol, kocht Alles wohl zugedeckt eine Viertelstunde über gelindem Feuer, entfettet die Sauce, streicht sie durch ein Haarsieb und servirt sie zu Wild oder Geflügel.

Sauce piquante. Ein Stück würflig geschnittenen, mageren rohen Schinken, zwölf geschälte Chalotten und ein Lorbeerblatt kocht man so lange mit 1/4 Liter gutem Weinessig, bis die Flüssigkeit auf zwei Eßlöffel voll eingekocht ist; hierauf gießt man 1/4 Liter braune Coulis und zwei Schöpfkellen gute Rindfleisch-Jus an, verkocht die Sauce eine Viertelstunde ganz langsam, fettet sie ab und seiht sie durch.

Sauce à la poulette, s. Poulette, Sauce à la.

Sauce provençale, s. Provençale, Sauce à la.

Sauce Robert, s. Robert-Sauce.

Sauce suprême. 1/2 Liter weiße Coulis oder noch besser Sauce veloutée wird mit 1/4 Liter Geflügelessenz nebst einigen Champignons und Trüffelabfällen eine halbe Stunde langsam gekocht, gut abgeschäumt, durchgeseiht und rasch bis zu 1/4—3/8 Liter eingekocht; man schärft die Sauce mit etwas Citronensaft ab, vermischt sie mit einem Stück frischer Butter und giebt sie zu sautirtem Geflügel.

Sauce à la tartare. Vier hartgekochte, durchgestrichene und zwei rohe Eidotter werden mit zwei reichlichen Löffeln gutem Senf, etwas kleingehacktem Estragon und Kerbel sowie zwei feingehackten Chalotten tüchtig verrührt, worauf man allmählich 5—6 Löffel Provenceröl und vier Eßlöffel guten Essig hinzumischt, die Sauce durch ein Haarsieb streicht und zu kaltem Wild giebt.

Sauce d'Uxelles. 1/2 Liter gut geputzte Champignons werden feingehackt, ebenso drei Chalotten und ein wenig Petersilie sowie zwei kleine Trüffeln; dies thut man nebst 30 Gramm geschabtem Speck, einem Stückchen frischer Butter und etwas Pfeffer und Salz in ein Casserol, verrührt Alles 5 Minuten über dem Feuer, fügt ein Glas zuvor einmal aufgekochten starken Weißwein und eine große Schöpfkelle weiße Coulis hinzu, verkocht dies zu einer dicken Sauce und legirt dieselbe mit drei Eidottern und dem Saft einer halben Citrone. Man benutzt diese Sauce, um Kalbsmilch, Geflügelstücke ꝛc. damit zu überziehen.

Sauce Valois. Zwei feingehackte Chalotten werden einige Minuten in zwei Löffeln Essig gekocht, worauf man den Essig erkalten läßt, mit fünf Eidottern vermischt und über gelindem Feuer mit 70 Gramm frischer Butter, etwas Geflügel-Glace und zuletzt einem Löffel feingehackter Petersilie nach und nach verrührt.

Sauce volage, zum Aufbewahren. Man stößt in einem Mörser sechs gewaschene Sardellen, sechs Chalotten, drei Knoblauchzehen und eine große Prise Cayennepfeffer durch einander, thut Alles in eine Steinbüchse, gießt 1/2 Liter Essig darüber, läßt die Sauce 10 Tage ziehen, seiht sie durch, füllt sie in kleine Flaschen, bewahrt sie einige Wochen auf und giebt sie dann zu Fisch, namentlich Seefisch.

Saucischen oder **Saucisses.** Kleine, fingerlange, in dünne Därme gefüllte Würstchen, welche in Butter gebraten und zum Garniren von Gemüsen benutzt werden. Mit demselben Namen bezeichnet man auch die sogenannten Wiener Würstchen oder Gabelwürstchen, dünne, paarweis zusammengebundene, halbgeräucherte Würstchen, welche man einige Minuten in siedendes Wasser steckt und dann mit geriebenem Meerrettig oder Senf zu Butterbrod oder Semmel zu verzehren pflegt. Die erstgenannten Saucischen bereitet man in allen feineren Küchen selbst aus feingehacktem Schweinefleisch, mit Salz, ein wenig weißem Pfeffer, nach Geschmack auch mit ganz wenig gehackter Citronenschale oder feingehackten Trüffeln gewürzt und mit etwas Rahm angefeuchtet, worauf man die Masse in fingerstarke Hammeldärme füllt, die Würstchen 10—12 Centimeter lang abbindet und langsam in heißer Butter brät. — Vortrefflich ist auch folgende Mischung zu Saucischen: 250 Gramm feingehacktes Kalbfleisch vom Carréstück, 250 Gramm gut durchwachsenes, gehacktes Schweinefleisch, mit etwas Citronenschale und einer ausgegräteten Sardelle, Salz und ein wenig weißem Pfeffer gewürzt und mit einer Obertasse fettem süßem Rahm angefeuchtet, werden gut unter einander gemischt, in dünne Hammeldärme nicht zu fest gestopft und zu fingerlangen Würstchen abgebunden.

Saucischen in Blätterteig. Einen gut bereiteten Blätterteig rollt man messerrückenstark aus, schneidet ihn in 10—12 Centimeter lange und 9 Centimeter breite Stücke, bestreicht dieselben leicht mit geschlagenem Ei, legt auf die Mitte jedes solchen Teigstückes ein ungefähr 7 Centimeter langes, aus obiger Farce geformtes Würstchen ohne Darm, rollt den Teig darüber zusammen, drückt ihn an beiden Enden mit der Messerklinge fest an einander, legt dann sämmtliche eingehüllte, etwas breitgedrückte Würstchen nicht zu dicht neben einander auf

ein mit Wasser benetztes Blech, überstreicht sie mit Ei und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen schön goldgelb.

Saucisses, französische, oder **Saucisses de Lyon.** 2 Kilogramm mageres Schweinefleisch vom Rückenstück und 1 Kilogramm von Haut und Fett befreite Rindslende werden sehr fein gehackt und gestoßen oder gemahlen; dann fügt man 1 Kilogramm würflig geschnittenen rohen Speck hinzu, würzt die Masse mit 300 Gramm Salz, 20 Gramm gemahlenem und 20 Gramm grobgestoßenem Pfeffer sowie 5 Gramm Pfefferkörnern und 50 Gramm pulverisirtem Salpeter, vermischt Alles sehr gut, läßt es 24 Stunden stehen, füllt die Farce dann in dicke, sorgsam gesäuberte Schweinsdärme, stopft sie sehr fest und windet sie schließlich in der Runde zusammen wie eine Rolle Tabak. Nun legt man sie in eine große Schüssel, bestreut sie mit Salz und ein wenig Salpeter, preßt sie unter einem beschwerten Deckel, pökelt sie auf diese Weise acht Tage lang und hängt sie hierauf in den Rauch. Nach einigen Tagen reibt man sie mit Weinhefe ein, die mit Thymian, Salbei und Lorbeerblättern aufgekocht worden ist, bindet die Würste wieder ganz fest zusammen und trocknet sie im Rauchfang, um sie später in Papier gehüllt in einer Kiste mit Holzasche aufzubewahren.

Sauerampfer, franz. oseille, engl. sorrel, lat. Rumex acetosa. Der eigentliche Sauerampfer wächst überall auf Wiesen wild, hat länglich pfeilförmige, angenehm sauer schmeckende Blätter und wird als Suppenkraut und Gemüse häufig angewendet, doch cultivirt man zu diesem Zweck gewöhnlich eine breitblätterige Abart, Rumex acetosa hortensis, oder den französischen Sauerampfer, Rumex scutatus, mit langgestielten, herzförmigen, spitz zulaufenden graugrünen Blättern, auch den sogenannten immerwährenden oder englischen Spinat, Rumex patientia, mit eirund lanzettförmigen Blättern. Alle Sauerampferarten verlangen einen mäßig feuchten, fetten Boden und die Aussaat geschieht im Spätherbst oder zeitig im Frühjahr. Ganz vorzugsweise beliebt ist der Sauerampfer als Gemüse und Suppenkraut in Frankreich, wo man seinen erfrischenden angenehmen Geschmack sehr zu schätzen weiß; man pflegt dort zu sagen, daß nach dem Genuß von Austern Nichts so gut sei, als eine Suppe, wo der Sauerampfer vorherrsche, und schon Horaz empfiehlt, am Tage nach einem großen Gastmahl sich an Sauerampfer zu erquicken, der also damals eine Art Mittel gegen Katzenjammer und Magenüberladung zu sein schien. Gleich dem Spinat ist der Sauerampfer am besten im zeitigen Frühjahr.

Sauerampfer à la crême. Nachdem man den Sauerampfer von den Stielen gestreift und gewaschen hat, wirft man ihn in siedendes, schwach gesalzenes Wasser, läßt ihn 10 Minuten kochen, gießt ihn ab, kühlt ihn in frischem Wasser und läßt ihn auf einem Sieb abtropfen. Hierauf wird er fein gehackt, während man 30 Gramm geriebene Semmel in 90 Gramm heißer Butter gelb röstet; dann thut man den Sauerampfer hinzu, dünstet ihn kurze Zeit damit, gießt etwas fetten sauren Rahm an, verkocht das Gemüse unter beständigem Umrühren einige Minuten darin, salzt es und legirt es mit ein bis zwei in süßem Rahm zerquirlten Eidottern. Man giebt zu Sauerampfer-Gemüse Lamms-Coteletten, gedämpftes oder gebratenes Lammfleisch, verlorene Eier, gebratene Kalbsmilch u. dergl.

Sauerampfer einzulegen. Der gut gelesene und gewaschene Sauerampfer wird einige Minuten in kochendes, schwach gesalzenes Wasser geworfen, wo er jedoch nicht aufkochen darf, um ihn dann auf einen großen Durchschlag zu schütten und unter häufigem Schütteln einen Tag über stehen zu lassen, damit er völlig trocken wird. Man thut ihn hierauf in einen sauberen Steintopf, ohne ihn irgendwie zu drücken, streicht ihn glatt und übergießt ihn mit einer dicken Schicht von geschmolzenem Hammelfett, damit keine Luft hinzukommt, worauf man den Topf mit Papier überbindet und im Keller aufbewahrt. Beim Gebrauch bereitet man den Sauerampfer als Gemüse wie den frischen, muß aber nach dem Herausnehmen stets das Fett sofort wieder schmelzen und darüber gießen.

Sauerampfer, gedämpft, auf französische Art. Man liest und wäscht die nöthige Menge frischen Sauerampfer, thut ihn in ein Casserol, gießt 1/2—3/4 Liter kochendes Wasser, worin man einen Eßlöffel Salz aufgelöst hat, darüber, thut ein wenig Kerbel und die Blätter von einem Häuptchen Kopfsalat hinzu, läßt Alles rasch weichkochen, gießt das Wasser davon ab, streicht das Gemüse durch ein Sieb, schüttet es in das Casserol zurück, stäubt ein wenig Mehl und weißen Pfeffer darüber und verrührt es mit 70 Gramm Butter bis zum Kochen, um es mit zwei Eidottern zu legiren und mit hartgekochten, in Viertel zerschnittenen Eiern anzurichten.

Sauerampfer-Gemüse. Gut gelesenen und gewaschenen Sauerampfer läßt man gehörig abtropfen, hackt ihn nicht gar zu fein und dünstet ihn mit einem Stück Butter in seinem eigenen Saft weich. Hat sich sehr viel Saft angesammelt, so gießt man einen großen Theil desselben ab, schüttet etwas kräftige, mit einer hellen Mehlschwitze verdickte Fleischbrühe zu, würzt das Gemüse mit Salz und einer Messerspitze geriebener Muskatnuß, läßt es unter fortgesetztem Umrühren gut durchkochen und giebt es so, oder mit zwei Eidottern legirt auf.

Sauerampfer-Purée. Man liest, wäscht und blanchirt den Sauerampfer, kühlt ihn in frischem Wasser ab, drückt ihn fest aus und streicht ihn durch ein feines Haarsieb, thut ihn in ein Casserol, stäubt einen Löffel Mehl darüber, ver-

rührt ihn mit kräftiger Fleischbrühe, würzt mit Salz, Muskatnuß und ein wenig Zucker und kocht das Purée unter beständigem Umrühren über mäßigem Feuer gar, vermischt es mit einem Stückchen frischer Butter, richtet es an und legt ein gespicktes, gedämpftes und glasirtes Kalbs-Fricandeau darauf, welches man vorher in Scheiben zerschnitten und wieder zusammengeschoben hat; auch kann man das Purée mit Lamm- oder Kalbs-Coteletten garniren.

Sauerampfer-Salat. Nachdem man recht jungen, frischgepflückten Sauerampfer gelesen hat, wäscht man die von den Stielen gepflückten Blätter, läßt sie trocken ablaufen und schwenkt sie in einem Tuche gut aus, thut sie in eine Salatschüssel und macht sie mit Salat-Sauce oder Salz, Oel und Essig an.

Sauerampfer-Sauce. Einige Handvoll frische Sauerampfer-Blätter werden gelesen, gewaschen, abgetropft, fein gehackt und mit ein wenig gehacktem Schnittlauch oder einem Stückchen gehackter Zwiebel nebst etwas frischer Butter in einem zugedeckten Casserol weichgedämpft, worauf man braune Coulis oder mit Mehlschwitze verdickte Fleischbrühe, ein klein wenig Muskatnuß und Salz hinzufügt, die Sauce verkocht und zu gebratenem Lamm- oder Kalbfleisch giebt. — Auch kann man den Sauerampfer, nachdem er mit der Butter durchdünstet ist, durch ein grobes Haarsieb streichen, mit weißem Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen und mit brauner oder weißer Coulis verkochen, jenachdem die Sauce für gebratenes Rindfleisch oder Geflügel, Lamm- und Kalbfleisch bestimmt ist; zu den hellen Fleischarten schärft man sie gewöhnlich noch mit ein wenig Citronensaft ab.

Sauerampfer-Suppe. Drei reichliche Handvoll Sauerampfer pflückt man von den Stielen, wäscht die Blätter gut, läßt sie trocken ablaufen, dünstet sie mit Butter in ihrem eigenen Saft weich, streicht sie durch, vermischt sie mit zwei Löffeln Mehl, gießt 2 Liter kräftige Fleischbrühe an, kocht die Suppe unter fleißigem Umrühren kurze Zeit durch, würzt sie mit Salz und einer Messerspitze Muskatnuß und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an. — Oder man schneidet, nachdem die Fleischbrühe angegossen ist, einige rohe mehlige Kartoffeln hinein, läßt sie zerkochen, zerquirlt sie gut in der Suppe und giebt dieselbe ohne geröstete Semmel zu Tisch.

Sauerbraten, ſ. Rinderbraten, saurer.

Sauerkohl, ſ. Sauerkraut.

Sauerkraut einzulegen, ſ. Kraut einzulegen als Sauerkraut.

Sauerkraut zu kochen, mit Aepfeln. Fünf bis sechs größere Borsdorfer Aepfel werden geschält, in Viertel getheilt und vom Kernhaus befreit, worauf man sie in siedendes Wasser legt, 15 Gramm gestoßenen Zucker und 100 Gramm Butter, ausgelassenes Schweine- oder Gänsefett sowie die nöthige Menge Sauerkraut hinzufügt und langsam weichkochen läßt. Ist das Kraut weich und gehörig mit den zerkochten Aepfeln verrührt, so schwitzt man einen Eßlöffel Mehl in Fett hellgelb, verkocht ihn mit der Brühe, salzt dieselbe, dünstet das Kraut noch eine Weile damit durch und richtet es an. Zu bemerken ist, daß Sauerkraut stets nur in irdenen Gefäßen gekocht werden darf.

Sauerkraut zu kochen, mit Austern. Das Sauerkraut wird, falls es stark sauer sein sollte, flüchtig gewaschen, in reichlichem siedenden Wasser weichgekocht und abgegossen; auf 1 Kilogramm Kraut schwitzt man einen Kochlöffel feines Mehl in Gänse- oder Entenfett hellgelb, verkocht diese Mehlschwitze mit kräftiger Fleischbrühe, thut das Sauerkraut hinzu, salzt es und dünstet es kurz in der Brühe ein; beim Anrichten belegt man es mit ausgebrochenen, von den Bärten befreiten, einen Moment in siedenden Weißwein gelegten und dann wieder herausgenommenen oder in heißem Schmalz ausgebackenen Austern; auch Muscheln lassen sich ebenso verwenden.

Sauerkraut zu kochen, auf bayrische Art. Man schichtet das Sauerkraut in ein Casserol, steckt in die Mitte desselben ein gutes Stück fettes frisches Schweinefleisch oder ein großes Stück Schinken, geräuchertes Schweinefleisch u. dergl., salzt das Kraut und Fleisch, jenachdem letzteres frisch oder geräuchert ist, mehr oder weniger, gießt Wasser darauf, so daß das Kraut davon bedeckt ist, thut eine gehackte, in Gänse- oder Schweinefett gelbgeschwitzte Zwiebel hinzu und läßt das Gericht gut zugedeckt weichkochen. Das Fleisch wird herausgenommen, sobald es genügend weich ist, das Kraut ohne weitere Zuthat kurz eingeschmort und mit dem warm erhaltenen, in Stücke zerschnittenen Fleisch aufgegeben.

Sauerkraut zu kochen, mit Champagner oder Weißwein. Das Kraut wird mit kaltem Wasser, einem Stück gutem ausgelassenen Gänse- oder Schweinefett und etwas Salz zugesetzt, weichgekocht und dann mit 1/4 Liter Champagner oder Weißwein vermischt und kurz eingedünstet, um es zu gebratenen Rebhühnern, Krammetsvögeln, gedämpftem Fasan und ähnlichem feinen Geflügel aufzugeben.

Sauerkraut mit Erbsen. Das Sauerkraut wird in Wasser völlig weichgekocht, abgegossen, mit einem guten Stück Gänse- oder Schweinefett und etwas Salz tüchtig verrührt und noch eine Weile kurz eingeschmort. Nebenbei kocht man 3/4—1 Liter trockene Erbsen in Wasser weich, schüttet das Wasser ab, gießt Rinds- oder Schweinefleisch-Brühe an, auch Schinkenbrühe, wenn man deren hat, kocht die Erbsen damit noch eine Zeitlang durch, streicht sie durch ein Sieb, läßt sie nochmals heiß werden, bestreut sie beim

Anrichten mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, giebt das Sauerkraut auf einer anderen Schüssel auf, garnirt es mit Bratwürsten oder giebt Schinken, Rauch- oder Pökelfleisch dazu und ißt Kraut und Erbsen zusammen.

Sauerkraut mit Fasan, ſ. Fasan mit Sauerkraut.

Sauerkraut mit Fenchel und saurem Rahm. Gutes Sauerkraut wird eine Stunde in Wasser gekocht, dann abgegossen, mit reichlichem Fett und etwas Salz eine Viertelstunde durchgeschmort, mit einem Löffel Mehl bestäubt und mit Fleischbrühe nebst einer Handvoll kleingeschnittenem Fenchelkraut vollends weichgedämpft. Kurz vor dem Anrichten gießt man einige Löffel sauren Rahm zu, läßt denselben verkochen und giebt das Kraut mit Kalbscoteletten oder gebratenem Geflügel zu Tisch.

Sauerkraut mit Fisch. Ein frischer, etwa 1 Kilogramm schwerer Hecht oder Zander wird in Salzwasser gekocht, von Haut und Gräten befreit und in Stückchen zerpflückt. Vorher hat man Sauerkraut mit Wasser, reichlichem Gänse- oder Schweinefett, nach Belieben auch einer feingehackten, in Fett geschwitzten Zwiebel weichgekocht und ganz kurz eingedünstet, wobei man zuletzt ein Glas Weißwein oder etwas Fleischbrühe hinzufügen kann. Man bestreicht nun eine Schüssel mit Butter, thut eine Schicht Sauerkraut, welches häufig noch mit etwas saurem Rahm oder Béchamel-Sauce angefeuchtet wird, dann eine Schicht Fisch-Stückchen, wieder Kraut und Fisch hinein, bestreut die oberste Krautschicht mit geriebener Semmel oder Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter oder Krebsbutter und bäckt das sehr schmackhafte Gericht in einem Ofen mit guter Oberhitze eine Viertelstunde oder bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Auch Seefisch und Ueberreste von blaugesottenem Fisch lassen sich hierzu gut verwenden.

Sauerkraut, gebackenes, mit Kartoffeln, auf rheinländische Art. Man belegt ein Casserol mit einigen Speckscheiben, thut das Sauerkraut hinein, legt ein Stück ausgelassenes Schweinefett dazwischen, salzt es ein wenig, gießt kochendes Wasser darüber und läßt es zugedeckt langsam garkochen; gegen Ende der Kochzeit nimmt man den Deckel ab, schüttet ein Glas Weißwein an und dünstet das Kraut kurz ein. Inzwischen hat man auch eine der Menge des Krautes angemessene Anzahl Kartoffeln weichgekocht, geschält, gerieben, in Butter und etwas Milch durchgedämpft und thut sie nun schichtweise mit dem Kraut in eine tiefe, mit Butter bestrichene Schüssel, zerquirlt drei Eidotter mit 1/4 Liter saurem Rahm und zwei bis drei Löffeln geriebenem Parmesankäse, schüttet diesen Guß auf die oberste Krautschicht und läßt ihn im Ofen schön hellbraun backen. Man giebt diese Speise als Fastengericht mit gebackenem Fisch, oder auch sonst mit Bratwürsten, Schweinscoteletten oder Schinken.

Sauerkraut mit Guß. Das gut mit reichlichem Fett, Wasser, ein wenig Salz und zuletzt einem Glase Weißwein weichgekochte und eingedünstete Kraut wird in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel bergartig aufgeschichtet, mit einem gehörig verrührten Guß von fast 1/2 Liter fettem saurem Rahm, vier Eidottern, 70 Gramm feinem Weizenmehl, etwas Salz, einem Löffel Zucker und dem Schnee der Eiweiße überschüttet und bei guter Oberhitze fast eine Stunde gebacken. Man stellt die Schüssel auf einen Dreifuß und streut reichlich Sand unter denselben, damit das Kraut sich nur von oben, nicht von unten bräunen kann.

Sauerkraut-Pastete. Man legt eine Pastetenform mit Butterteig aus, thut zuerst eine Schicht kurz und saftig eingeschmortes, mit Champagner oder Weißwein gekochtes Sauerkraut (ſ. oben) hinein, auf dieses entweder ein Ragout von Rebhühnern oder Fasan mit Trüffeln und sehr dick eingekochter Sauce, oder einen zerlegten gebratenen oder gedämpften Fasan, zerlegte gebratene, nach Belieben auch gefüllte Rebhühner, die man mit einem Theil ihres Fonds beträufelt, zuletzt wieder eine Schicht Kraut, belegt es mit Butterflöckchen oder Speckscheibchen, verschließt die Pastete mit einem Deckel von Teig, bäckt sie eine Stunde und giebt sie zur Tafel.

Sauerkraut-Salat auf russische Art. Einige Handvoll rohes, gut durchgesäuertes Sauerkraut drückt man aus, legt es in eine Schüssel und übergießt es mit einer Mischung von Senf, Oel, Essig und Zucker, oder man überstreut es mit gestoßenem Zucker und gereinigten, etwas ausgequellten Corinthen und vermischt es mit ein wenig Weinessig.

Sauerkraut mit Schinken. Man streicht eine Form oder ein Casserol gut mit Butter aus, legt eine 2 Centimeter hohe Schicht rohes Sauerkraut hinein, bedeckt dasselbe mit einer Lage geschälter, in Viertel geschnittener Borsdorfer Aepfel, die man mit Schinkenscheiben belegt, und fährt mit dem Einfüllen dieser abwechselnden Schichten fort, bis die Form gefüllt ist, thut aber zu jeder Schicht Sauerkraut ein Stück Butter oder Schweinefett, übergießt die oberste Schicht mit fettem sauren Rahm und läßt das Gericht bei mäßiger Hitze drei Stunden backen; beim Anrichten belegt man es noch mit kleinen Bratwürstchen.

Sauerkraut-Suppe, russische, ſ. Kohl-Suppe, russische, aus gesäuertem Kohl.

Sauerkraut auf ungarische Art. Nachdem man einige Handvoll Sauerkraut in Wasser oder Schweinefleischbrühe weichgekocht hat, brennt man es mit Fett und einem Löffel Mehl ein, würzt es mit Salz, Pfeffer und etwas Safran und dünstet es langsam noch eine Stunde gut zugedeckt durch; es muß reichliche Brühe haben und darf nicht zu sehr einkochen. Beim An-

richten garnirt man es mit Bratwürsten. — Oder man schmort zuerst das Kraut mit Fett gelblich, stäubt etwas Mehl darüber, gießt Schweinefleischbrühe an und läßt es langsam weichkochen; kurz vor dem Aufgeben mischt man einige Eßlöffel Rahm und etwas feingeschnittenen Dill darunter, dämpft es noch eine Viertelstunde damit und giebt es zu Schinken, Bratwurst oder dem gekochten Schweinefleisch, von dem man die Brühe benutzt hat, auf.

Saure Eier, s. Eier, saure.

Saure Kartoffeln, s. Kartoffel-Stückchen, saure.

Saure Klöße. 250 Gramm würflig geschnittene Semmel werden in etwas zerlassenem Speck gelblich geröstet; hierauf rührt man 70 Gramm Butter schaumig, thut nach und nach drei Eier, die geröstete Semmel mit dem Speck, 4—5 Löffel Mehl, ein wenig Rahm, Salz und eine Prise pulverisirten Majoran hinzu, läßt den Teig eine halbe Stunde stehen, formt ihn zu runden, großen Klößen und kocht dieselben in siedendem Salzwasser gar. Inzwischen bereitet man eine saure Sauce dazu, indem man zwei geriebene Zwiebeln nebst einem Löffel Mehl in Butter gelb schwitzt, 1/4 Liter Fleischbrühe angießt und damit verkocht, ein Glas Weißwein, einen Kaffeelöffel Senf, etwas Zucker, Salz und zwei Löffel Essig hinzufügt und Alles noch einmal aufkochen läßt, um die Sauce nebst Schinken oder Rauchfleisch zu den Klößen zu reichen.

Saure Linsen, s. Linsen, saure.

Sautiren. Das rasche Garmachen dünner Schnitten von Fleisch, Fisch, Leber ꝛc., indem man dieselben in einer offenen, runden Pfanne mit langem Stiel in Butter oder Oel über lebhaftem Feuer unter öfterem Hin- und Herschwenken der Pfanne dünstet, um sie dann sofort zu Tisch zu geben.

Savarin-Kuchen, s. Gâteau Savarin.

Savoyer Biscuit, s. Biscuit, Savoyer.

Savoyerkohl, s. Welschkohl, Wirsing.

Schäberl oder **Schöberl, Wiener,** auch Suppen-Biscuit genannt. 30—40 Gramm Butter werden mit zwei Eidottern schaumig gerührt, worauf man etwas Salz, den steifen Schnee der Eiweiße und 30 Gramm feines Mehl unter die Masse zieht, dieselbe in eine kleine, flache, mit Butter ausgestrichene Backform füllt und eine halbe Stunde bei gelinder Hitze backen läßt. Dann schneidet man das Schäberl in längliche oder viereckige Stückchen, thut sie in die Suppenterrine und giebt die kochendheiße klare Bouillonsuppe darüber auf. — Oder man reibt die Rinde von 1 1/2 Mundbrödchen ab, weicht die Brödchen in Wasser ein, drückt sie bald nachher aus, rührt 70 Gramm Butter mit drei Eidottern schaumig, fügt die Mundbrödchen, den Schnee der Eiweiße, etwas Salz und Muskatblüthe hinzu, bäckt die Masse in einer flachen, mit Butter bestrichenen Form bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde, zerschneidet sie in Stücke und richtet die Suppe darüber an.

Schalet oder **Scholet, israelitisches.** Dieses beliebteste israelitische National- und Sabbath-Essen wird auf verschiedenerlei Art aus fettem Rind- oder Hammelfleisch, fetter Gänsebrust oder großen Gänsekeulen mit Reis und Erbsen, großen Graupen und Erbsen, oder Graupen und weißen getrockneten Bohnen bereitet, wozu man einen eigenen irdenen Topf mit breitem Boden hat. Man wäscht die Erbsen oder weißen Bohnen, thut sie nebst etlichen Rindsmarkknochen in den Topf, schüttet grobe Graupen oder gebrühten Reis darüber und legt noch ein gutes Stück fettes Fleisch von einer der oben bezeichneten Arten dazwischen; dann salzt man das Gericht, gießt den Topf voll Wasser, deckt ihn zu und verklebt den Deckel mit einem Mehlteig oder einem Papierstreifen, worauf man das Gericht Freitag Nachmittags gewöhnlich zu dem sogenannten Schaletbäcker schickt, der es in einen eigens dazu eingerichteten Backofen stellt, wo es bis Sonnabend Mittag stehen bleibt, um so bei mäßiger Hitze ganz langsam durchzudämpfen und gar zu werden, ohne daß man umzurühren oder nachzusehen braucht. Am Sonnabend zu Mittag, wenn das Essen geholt und der Deckel geöffnet wird, richtet man dann Alles auf einer Schüssel an und nimmt nur das Fleisch heraus, um es zu zerschneiden; das Schalet schmeckt auf diese Art ganz vortrefflich und sehr kräftig, da Reis oder Graupen vollständig weich und ausgequollen sind, ohne zerkocht zu sein, während die Erbsen oder Bohnen, die zuletzt nach dem Eindampfen der Flüssigkeit nur noch im Fett schmoren, wie glasirt davon sind und völlig ganz bleiben.

Schalet mit Brühkugel. Man rührt aus 250 Gramm Weizenmehl, 250 Gramm feingehacktem Rindsfett, zwei in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, einer feingehackten Zwiebel, Salz, Pfeffer und heißem Wasser einen sehr festen Teig an, formt ihn zu einer Kugel, thut dieselbe auf den Boden des mit Fett ausgestrichenen Schaletopfes, schüttet Graupen oder Reis, mit Erbsen oder weißen Bohnen untermischt, darüber, steckt ein Stück fettes Fleisch hinein, fügt Salz und Wasser hinzu und läßt das Schalet weichdämpfen wie oben. Häufig wird die Kugel auch mit einem irdenen, fettbestrichenen Deckel überdeckt und auf diesen erst die Graupen ꝛc. geschüttet, damit die Kugel nicht so leicht zerkochen könne.

Schalet-Kugel. In 3/4 Liter Mehl schüttet man 250 Gramm kleingeschnittenes, über dem Feuer etwas erweichtes Fett, fügt zwei in Wasser eingeweichte, nicht zu fest ausgedrückte Semmeln, vier bis fünf Eier, 250 Gramm Syrup, 125 Gramm große Rosinen, 10 Gramm

geschälte, feingehackte bittere Mandeln, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, etwas Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken und Zimmt hinzu, rührt Alles sehr gut durch einander, streicht einen dazu bestimmten Topf oder Napf gut mit Fett oder Gänseschmalz aus, füllt die Masse hinein, klebt den Deckel ringsherum fest und sendet das Gefäß Freitag Nachmittags zum Schaletbäcker, um die Kugel Sonnabend Mittags braun und heiß aufzutischen. Häufig mengt man auch würflig geschnittene Aepfel oder gebrühten weißen Mohn mit unter diese Schaletkugel.

Schalotte, s. Chalotte.

Schaum-Bier. Nachdem man vier Eier zerquirlt hat, schüttet man dieselben in 1 Liter nicht zu bitteres Bier, fügt 125 Gramm Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale hinzu, stellt Alles über rasches Feuer und schlägt das Bier mit der Schneeruthe unaufhörlich, bis es zu steigen beginnt, ohne daß es zum eigentlichen Kochen kommen darf; dann nimmt man es vom Feuer, setzt das Schlagen noch einige Minuten fort und füllt das Getränk in Gläser.

Schaum-Biersuppe. Man quirlt 1 Liter braunes Bier, 1 Liter Wasser, zwei Eßlöffel feines Weizenmehl, vier Eier, 125 Gramm Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und etwas Citronenschale gut durch einander, schlägt Alles über raschem Feuer mit dem Schneebesen bis fast zum Kochen und richtet die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln an.

Schaum-Chocolade, s. Chocolade, Schaum-.

Schaum-Confect. Etwa zehn Eiweiße schlägt man zu sehr steifem Schnee, vermischt denselben mit 1/2 Kilogramm feingesiebtem gestoßenen Zucker und 3—4 Tropfen Citronenöl, nach Belieben auch mit 125 Gramm süßen und 10 Gramm bitteren, sehr feingestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 125 Gramm gestoßenen, durchgesiebten Zwiebacken, füllt die Masse allmählich in eine steife Papierdüte, deren Spitze unten abgeschnitten ist, und setzt auf wohlbestäubtes Wachspapier aus freier Hand oder mit Hülfe von Schablonen Figuren aller Art, Sterne, Blumen, Früchte, Kringel ꝛc., bäckt oder trocknet das Confect in einem lauwarmen Ofen und färbt es mit ein wenig Cochenilletinctur, Safran, Spinatsaft und dergleichen unschädlichen Farben. Soll das Confect durch und durch roth, gelb, grün u. s. w. sein, so muß man die Farbe dem Eiweißschnee beimischen.

Schaum-Dütchen, s. Dütchen, gefüllte.

Schaum-Koch. 100 Gramm feingestoßener, durchgesiebter Zucker werden mit 100 Gramm Himbeer-, Kirsch-, Johannisbeer- oder Quitten-Gelée tüchtig durch einander gerührt, worauf man von sechs bis sieben Eiweißen sehr festen Schnee schlägt und eine Stunde lang mit dem Zucker und Gelée verrührt. Man bestreicht eine Schüssel mit Butter, schichtet den Schaum bergförmig darauf, streicht ihn glatt und macht mit einem Messer tiefe, 2 Centimeter breit von einander entfernte Einschnitte darauf, bäckt das Koch 20—25 Minuten und giebt es sofort zu Tisch.

Schaum-Omeletten, s. Omeletten à la neige.

Schaum-Plinsen, s. Plinsen, Schaum-.

Schaum-Pudding, kalter. 1/2 Liter Johannisbeer- oder Kirschsaft und 1/2 Liter Rothwein werden mit 375 Gramm bis 1/2 Kilogramm Zucker, auf dem man die Schale von einer halben Citrone abgerieben, zum Kochen gebracht, worauf man 120 Gramm in kaltem Wasser aufgelöstes und verrührtes Stärkemehl hinzumischt und unter beständigem Umrühren mit der Flüssigkeit gut durchkochen läßt. Man nimmt nun das Gefäß vom Feuer, mengt den steifen Schnee von acht Eiweißen leicht darunter, kocht die Masse noch einmal auf, schüttet sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte und mit Zucker besiebte irdene oder Porzellan-Form, läßt den Pudding im Kalten gehörig starr werden, stürzt ihn aus und servirt eine kalte Vanille-Sauce dazu.

Schaum-Sauce, rothe, s. Rothwein-Schaumsauce.

Schaum-Sauce, weiße, s. auch Chaudeau. In 1/4 Liter Weißwein quirlt man zwei bis drei frische Eier, einen Theelöffel feines Weizenmehl, zwei reichliche Eßlöffel Zucker, sowie den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone, schlägt Alles mit einer Schneeruthe über raschem Feuer zu einer dickschaumigen Sauce, bis der Schaum in die Höhe steigt, schüttet die Sauce in eine bereitstehende Schüssel, schlägt sie noch eine Weile fort und giebt sie auf. Noch kräftiger wird diese sehr wohlschmeckende Sauce, wenn man beim Anrichten einige Eßlöffel guten Rum durchmischt, was man z. B. thut, wenn die Sauce zu Plumpudding bestimmt ist.

Schaum-Sauce von Fruchtsaft. Man schlägt vier Eier recht stark schaumig, fügt zwei Theelöffel Mehl, 1/2 Liter frisch ausgepreßten Himbeer- oder Johannisbeersaft und den nöthigen Zucker hinzu und schlägt die Mischung über dem Feuer, bis sie steigt. Will man eingekochten Obstsaft verwenden, so nimmt man natürlich weniger Zucker und verdünnt den Saft mit etwas Weißwein oder Wasser.

Schaum-Speise. 1 Liter fetter süßer Rahm wird mit zwei gehäuften Eßlöffeln Zucker, 70 Gramm feingestoßenen süßen und einigen bitteren Mandeln nebst einem Stück kleingeschnittener Vanille aufgekocht, durchgeseiht, nochmals zum Kochen gebracht und mit dem versüßten Schnee von zehn bis zwölf Eiweißen so lange verrührt, bis die Masse recht dick und gehörig vermischt

ist, worauf man die Speise auf eine Schüssel ausschüttet und erkalten läßt.

Schaum-Speise mit Aepfeln, s. Aepfel-Schaum.

Schaum-Torte. Aus 375 Gramm feinem Mehl, 250 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, einem Ei, einem halben Weinglas Cognac oder Rum und zwei bis drei Eßlöffeln kaltem Wasser nebst ein wenig Salz bereitet man einen Mürbteig (s. d.), rollt einen Tortenboden aus, setzt einen Rand darauf, bestreicht denselben mit geschlagenem Ei und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze 1/2—3/4 Stunde schön hellbraun. Dann füllt man eingemachte Kirschen, Erdbeeren oder Himbeeren, auch Aprikosen- oder Kirsch-Marmelade hinein, schlägt sechs Eiweiße zu festem Schnee, vermischt ihn mit 200 Gramm gesiebtem Zucker und etwas gestoßener Vanille, streicht den Schnee gleichmäßig über die Torte, besiebt ihn mit Zucker und läßt ihn im Ofen überbacken. Oder man schlägt 1/2 Liter fetten süßen Rahm zu Schaum, versüßt und würzt denselben beliebig und füllt ihn beim Aufgeben über die Torte.

Scheiterhaufen. Nachdem man 1/2 Liter Rahm mit drei Eidottern abgequirlt hat, schneidet man vier bis sechs Mundbrödchen, von denen man die Rinde abgerieben hat, in feine Schnitten, übergießt sie mit dem Rahm, läßt sie kurze Zeit darin weichen, legt eine Schicht davon in eine fett gebutterte Form, streut gereinigte Corinthen, Rosinen, geschälte, in Streifchen geschnittene Mandeln, Zucker und feingehackte Citronenschale darauf, legt darauf wieder einen Theil der Semmelschnitten und fährt damit fort, bis die Form gefüllt ist. Dann gießt man den Rest des Rahms, in dem man die Schnitten eingeweicht hatte, darüber, streut Zucker und Zimmt oben darauf und bäckt den Scheiterhaufen bei mittlerer Hitze dunkelgelb.

Schellfisch, franz. aigrefin oder aiglefin, engl. haddock, lat. Gadus aeglefinus. Ein besonders in der Nordsee lebender Seefisch, zur Familie der Kehlflosser gehörig, wird höchstens 37—40 Centimeter lang und 1—1 1/2 Kilogramm schwer, hat einen bräunlichen Rücken, silberweiße Seiten und einen schwarzen Fleck hinter den Brustflossen; sein Fleisch ist weiß, blätterig und sehr wohlschmeckend, weshalb man den Fisch frisch, eingesalzen und marinirt versendet. Im Geschmack gleicht er dem Kabeljau und Dorsch, auch die Zubereitungsart ist fast dieselbe wie bei jenen Fischen.

Schellfisch, gebacken. Man löst den Fisch aus Haut und Gräten, schneidet das Fleisch in cotelettenförmige oder viereckige Stücke, marinirt dieselben eine Stunde mit Citronensaft, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Petersilie, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun.

Schellfisch, gebacken, auf englische Art. Der Fisch wird ausgenommen, gesäubert und geschuppt, abgewaschen, in- und auswendig mit einem Tuch abgetrocknet und mit einer guten Kalbfleisch-Farce gefüllt, zugenäht, mit Mehl und Salz überstäubt und in eine mit Butter ausgestrichene oder mit Butterflöckchen bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Löffel Sardellenessenz begossen, mit Semmelkrumen besiebt und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Hierzu bereitet man eine Sauce, indem man zwei Pfeffergurken, einen Eßlöffel Kapern und drei Chalotten fein zerhackt, mit einer Prise Pfeffer in 1/4 Liter brauner Coulis langsam zum Kochen bringt und dann mit einem Theelöffel Sardellenessenz nebst einem Eßlöffel Essig vermischt. Der Fisch wird auf einer gewärmten Schüssel angerichtet, mit Citronenscheiben und Petersilie garnirt und die Sauce besonders dazu gereicht.

Schellfisch, gebraten. Der gesäuberte und geschuppte Fisch wird gewaschen, abgetrocknet, in Oel oder geklärte Butter getaucht, mit Mehl bestreut und unter mehrmaligem Umwenden auf dem Rost gebraten, wonach man ihn mit Garneelen- oder Sardellen-Sauce aufgiebt. — Oder man schneidet den Fisch in Stücke, taucht sie in geklärte Butter und Mehl oder geriebene Semmel und brät sie auf dem Rost oder in der Pfanne, um sie mit Kapern-Sauce anzurichten.

Schellfisch, gedämpft. Einige sehr frische, gut gesäuberte Schellfische werden in nicht zu große Stücke zertheilt und mit dazwischengelegten Stückchen von frischer Butter in ein Casserol gethan; man streut eine Mischung von gestoßenem Zwieback, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatblüthe darüber, legt eine in Scheiben geschnittene halbe Citrone und eine Anzahl ausgelöste Austern darauf und gießt 1/4 Liter Weißwein und 1/8 Liter kräftige Bouillon darüber, so daß der Fisch eben von der Flüssigkeit bedeckt wird. Nun stellt man denselben in einen mäßig heißen Ofen, legt einige glühende Holzkohlen auf den Deckel und läßt das Gericht eine halbe Stunde dämpfen, um es dann sofort möglichst heiß zu Tisch zu geben.

Schellfisch, gedämpft, auf englische Art. Einen großen frischen Schellfisch oder zwei kleinere Fische befreit man von Haut und Gräten, zerschneidet sie in nette Filets und stellt dieselben einstweilen bei Seite. Die Gräten und Abfälle kocht man mit 1 Liter Wasser, einer Zwiebel, einer Möhre und sechs Pfefferkörnern drei Viertelstunden aus, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze, würzt sie mit Salz, einer Messerspitze Cayennepfeffer und einem Löffel Ketchup, kocht sie ein und dämpft die Fischstücke darin gar, um sie in der Sauce aufzugeben; häufig bäckt man in Mehl gewendeten Fisch vor dem Dämpfen auch erst in Butter oder heißem Speck bräunlich.

Schellfisch, gekocht. Der geschuppte, ausgenommene, in Stücke zertheilte und gewaschene Fisch wird in siedendes Wasser, welches man zuvor mit Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, einer Zwiebel und zwei Lorbeerblättern zum Kochen gebracht, 8—10 Minuten gekocht und sogleich aufgegeben, wobei man Senf und zerlassene Butter dazu reicht. — Oder man thut 70 Gramm Salz in 2 1/2 Liter Wasser, läßt das Wasser heiß werden, thut den gut gesäuberten, geschuppten und gewaschenen Fisch hinein, bringt das Wasser rasch zum Kochen und nimmt den Fisch dann nach etwa 10 Minuten heraus, sobald das Fleisch sich leicht von den Gräten ablöst. Man legt ihn auf eine Schüssel, garnirt ihn mit Petersilie und giebt Salzkartoffeln und holländische oder Sardellen-Sauce dazu. Ist der Fisch nicht ganz frisch, so muß er eine Stunde gewässert werden.

Schellfisch aux fines herbes. Der aus Haut und Gräten gelöste Fisch wird in schräge Scheiben zerschnitten, die man eine Stunde mit Citronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer marinirt; hierauf hackt man eine Chalotte, etliche Champignons, etwas Petersilie und Estragon sehr fein, schwitzt diese Kräuter in Butter, legt die Fischstücke hinein, gießt die Marinade und ein Glas Weißwein hinzu, deckt einen Deckel oder eine gebutterte Papierscheibe darüber und dünstet den Fisch bei gelinder Hitze 15—20 Minuten lang, um ihn beim Anrichten mit Sardellen-Sauce oder Champignon-Sauce zu übergießen.

Schellfisch mit brauner Sauce. Sechs bis acht kleine Schellfische werden sorgsam gesäubert und gewaschen; zwei bis drei davon legt man mit 1 Liter Fleischbrühe, einem Kräuterbündel, einer großen Zwiebel und der Schale von einer halben Citrone in ein Casserol, löst die übrigen aus Haut und Gräten, zertheilt sie in zierliche Filets und thut alle Abfälle mit in das Casserol zu den drei anderen Fischen, die man 1 1/2 Stunden langsam dämpfen läßt, worauf man die Brühe durchseiht, mit einem Glase Rothwein vermischt, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzt und mit brauner Mehlschwitze verdickt. Dann legt man die Fischfilets hinein, läßt sie 10 Minuten darin kochen und richtet sie mit der Sauce an.

Schellfisch-Suppe, englische. Drei Schellfische werden aus Haut und Gräten gelöst und in zierliche Filets zertheilt, während man die Haut, die Gräten, Köpfe und Schwänze mit 2 1/2 Liter Fleischbrühe, zwei bis drei Zwiebeln, einem Bündelchen Petersilie und etlichen Pfefferkörnern 1 1/2 Stunden langsam auskocht und die Suppe durchseiht. Dann schwitzt man 70 Gramm würfliggeschnittenen rohen Schinken in 70 Gramm Butter braun, ebenso zwei Eßlöffel Mehl, verkocht dies eine Viertelstunde lang mit der Suppe, thut ein Glas Madeira hinzu, kocht die Fischfilets kurze Zeit darin und giebt die Suppe auf.

Schicht-Kuchen zu klarer Bouillon-Suppe, auf russische Art. Man röstet Gries oder Buchweizengrütze in einer Pfanne mit Butter unter beständigem Umrühren mit einem Löffel gar, läßt den Brei erkalten und vermischt ihn mit Salz und feingehacktem Dill oder Schnittlauch. Inzwischen bäckt man aus 1/2 Liter Rahm, zwei Eiern, etwas Salz und Mehl dünne Eierkuchen, bestreicht eine vertiefte Schüssel oder Form mit Butter, streut geriebene Semmel hinein, füllt sie mit abwechselnden Schichten von Eierkuchen und Grütze, bäckt Alles in einem nicht zu heißen Ofen eine halbe Stunde und servirt den auf eine Schüssel gestürzten, in Stücke geschnittenen Schichtkuchen zu der Suppe.

Schicht-Torte. 1/2 Kilogramm geklärte Butter wird zu Schaum gerührt, worauf man allmählich 375 Gramm gestoßenen Zucker, zehn Eidotter, drei ganze Eier, 100 Gramm süße und 15 Gramm bittere, geschälte und gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen halben Eßlöffel gestoßenen Zimmt, zwei Löffel Rum, eine halbe Obertasse Rahm, 15 Gramm feingehackte Pistazien und etwas Salz hinzumischt, Alles drei Viertelstunden gut verrührt und mit dem Schnee von zehn Eiweißen nebst 1/2 Kilogramm feinstem Weizenmehl untermengt. Dann bestreicht man eine Tortenform mit Butter, belegt den Boden derselben mit gebuttertem Papier, füllt eine 1—1 1/2 Centimeter dicke Schicht von der Masse hinein, überstreut dieselbe mit feingehackten Mandeln, Pistazien, kleingeschnittenem Citronat und gehackter candirter Pomeranzenschale, läßt die Schicht im mäßig heißen Ofen gelb backen, füllt eine neue Teigschicht darauf, bestreut dieselbe ebenso, bäckt die zweite Schicht und fährt auf diese Art fort, bis die Masse verbraucht ist, wobei man gut darauf sehen muß, daß die untersten Schichten nicht zu braun werden. Nach dem Erkalten stürzt man die Torte aus der Form, überstreicht sie mit einer Glasur und garnirt sie mit Früchten.

Schildkröte, franz. tortue, engl. turtle. Gehört zur Ordnung der Reptilien und ist besonders kenntlich an dem Schild, welches sich über dem Rücken und unter dem Bauch ausbreitet; beide Schilder sind mit einander verbunden und der Körper des Thiers dazwischen eingeschlossen, so daß es den Kopf und die vier mit Schwimmhäuten versehenen Füße darunter zurückziehen kann. Rücken- und Bauchschild sind mit Hornplatten bedeckt, der Körper der Schildkröte ist eiförmig, nur die Hals- und Schwanzwirbel sind beweglich, der Kopf gleicht einem Schlangenkopf, die Kiefern sind zahnlos, aber mit einem hornartigen Ueberzug versehen. — Die Schildkröten haben ein sehr zähes Leben, werden sehr alt und pflanzen sich durch Eier fort, deren eine Schildkröte oft mehrere

Hundert in den Sand legt, um sie von der Sonnenwärme ausbrüten zu lassen; die Nahrung besteht aus Schnecken, Würmern, Fischen, auch Gras und zarten Blättern. Es giebt verschiedene Arten von Land-, Fluß- und Meer-Schildkröten, welche theils durch ihr wohlschmeckendes Fleisch und die ebenfalls eßbaren Eier, theils durch ihre Schale, das Schildkrot oder Schildpatt, nützlich sind; wir führen hier nur folgende an: 1) die mosaische oder griechische Schildkröte, lat. Testudo graeca, die gewöhnlichste von allen Landschildkröten, welche sich an trockenen, erhöhten Orten im südlichen Europa aufhält, eine längliche, sehr gewölbte Rückenschale und dicke, plumpe Beine mit verwachsenen Zehen hat; sie nährt sich von Früchten, Insecten, und Würmern und wird bei uns gewöhnlich zur Schildkröten-Suppe verwendet; 2) die Schuppen- oder Carettschildkröte, Chelonia imbricata, in allen Meeren der heißen Zone vorkommend, liefert das meiste und beste Schildpatt, taugt aber nicht besonders zur Speise; 3) die gemeine Fluß- und die Schlammschildkröte, Emys europaea und lutaria, in den gemäßigten und südlichen Theilen Europas in Flüssen und Sümpfen lebend, nähren sich von Insecten und Fischen und sind in Süddeutschland, Italien und Dalmatien als Fastenspeise sehr beliebt; 4) die Riesenschildkröte, Testudo mydas, die größte und schmackhafteste Art der Seeschildkröten, deren Länge bis zu 2 Meter und deren Gewicht oft 300—400 Kilogramm erreicht, obwohl jüngere Thiere von 20—30 Kilogramm am besten sein sollen; sie kann Kopf und Beine nicht unter das Schild zurückziehen, hat flossenartige Füße, lebt in den Meeren der heißen Zone und verläßt das Wasser nur, um ihre Eier in den heißen Ufersand zu legen. Man vergleicht ihr Fleisch mit Lamm- oder Hühnerfleisch und das grünliche Fett gilt als vorzüglich delikat; aus dem Fleisch kocht man die kräftigsten Suppen, ferner brät oder bäckt man das ganze oder in Stücke zerlegte Rücken- und Bauchschild mit dem unmittelbar daran sitzenden Fleisch und Fett und betrachtet diese sowie die Füße als besondere Leckerbissen. Das Fleisch und die Eier dieser Schildkröte salzt und marinirt man auch ein und treibt beträchtlichen Handel damit, während die Schale derselben sehr dünn und wenig geschätzt ist, so daß man sie nicht wie anderes Schildkrot zu Kämmen, Messerschalen, Dosen u. s. w. verarbeitet. Getödtet werden die Schildkröten, indem man sie auf einen Tisch stellt, die Rückenschale mit einem glühenden Eisen berührt und den dann hervorgestreckten Kopf mit einem scharfen Instrument sofort abhaut; oder man hängt das Thier an den Hinterfüßen auf, befestigt ihm ein schweres Gewicht um den Hals und schneidet den Kopf ab. Nach dieser Procedur muß die Schildkröte mindestens 5—6 Stunden hängen bleiben, um gehörig ausbluten zu können, worauf man sie auf den Rücken legt, die Füße in den Gelenken abtrennt und das Bauchschild (calipie) mit einem starken spitzigen Messer ringsherum behutsam abschneidet, die Eingeweide vorsichtig herausnimmt, ohne die Galle zu verletzen, das Fleisch ablöst und nur das grünliche Fett an dem Rückenschild (calipash) läßt. Man reinigt nun Alles sehr sauber mit Salz und wässert es in frischem Wasser ein, um das Fleisch und die Füße auf verschiedene Art als Suppe oder Fricassée zuzubereiten; das Bauchschild zerschneidet man in Stücke, bestreicht dieselben mit Butter, die mit gehackter Petersilie, Thymian, Chalotten, Salz, weißem Pfeffer, ein wenig Macis und Cayennepfeffer vermischt ist, überstreut sie mit Mehl und bäckt sie bei guter Hitze in einer eisernen Pfanne. Das Rückenschild wird ganz gelassen, ebenso gewürzt wie das Bauchschild und 1½ Stunden gebacken, wonach man einen Theil des gedämpften oder als Fricassée zubereiteten Fleisches darin anrichtet.

Schildkröten-Eier. Man kocht sie für sich allein in siedendem Wasser hart und giebt sie ausgeschält in die Suppe oder man kocht sie nur halbhart, servirt sie mit den Schalen in einer zierlich gebrochenen Serviette und reicht frische Butter dazu.

Schildkröte mit grünen Erbsen. Nachdem man die Schildkröte (kleine Flußschildkröte) getödtet, indem man ihr ein glühendes Eisen auf das Rückenschild hält, damit sie Kopf und Füße hervorstrecke, die man behend abhaut, oder indem man sie in siedendes Wasser geworfen, falls man das Blut nicht zu der Sauce bedarf, wäscht man sie sehr gut ab und kocht sie dann mit Wasser und Salz so lange, bis die Schalen sich ablösen lassen. Man beseitigt dieselben hierauf, ebenso Haut, Galle und Gedärme, und zerschneidet das Fleisch in vier Theile. In einem Casserol macht man eine hellgelbe Mehlschwitze, gießt Fleisch- oder Wurzelbrühe an, thut in Butter gedünstete junge grüne Erbsen nebst etwas feingehackter Petersilie hinzu, legt die Schildkrötenstücke hinein und dämpft Alles noch eine Weile durch, um das Gericht als schmackhafte Fastenspeise aufzugeben.

Schildkröten-Fricassée. Die getödtete Schildkröte, der man Kopf, Schwanz und Füße abgeschnitten, wird eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, gut abgerieben und gebürstet und dann in ein großes Casserol mit Wasser gethan, das man mit Salz, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, Citronenschale, zwei Lorbeerblättern und einem Kräuterbündelchen zum Kochen gebracht hat. Wenn die Schildkröte eine reichliche Viertelstunde gekocht hat, nimmt man sie heraus, löst ihr die Schalen ab, schält die schwarze Haut los, nimmt Galle und Gedärme heraus und zerschneidet das Fleisch in große Würfel. Nun schwitzt man zwei Eßlöffel Mehl in 90 Gramm Butter ganz hellgelb, verkocht die Mehlschwitze

mit einem Theil der durchgeseihten Schildkrötenbrühe, würzt die Sauce mit Citronenschale, weißen Pfefferkörnern und 1—2 ausgegräteten gehackten Sardellen, seiht sie dann durch, legt die Fleischstücke hinein, thut gedünstete Champignons, Morcheln, ausgelöste Krebsschwänze, ein Glas Weißwein und ein wenig Citronensaft hinzu, dämpft das Fricassée noch eine Viertelstunde durch und legirt die Sauce mit zwei Eidottern. Man richtet Schildkröten-Fricassée häufig in den sauber gereinigten, über einer zierlich gebrochenen Serviette auf die Schüssel gelegten Schalen an.

Schildkröte, gebacken. Das getödtete und reingewaschene Thier wird in Salzwasser eine reichliche Viertelstunde gekocht, worauf man es herausnimmt, die Schalen ablöst, die Haut wegputzt, die Eingeweide beseitigt und das Fleisch in Stücke zerschneidet, die man in einen mit Wein oder Weißbier angemachten Ausbacketeig eintaucht und in heißer Butter bäckt.

Schildkröte kalt aufzutragen. Die Schildkröte wird getödtet, eine Stunde eingewässert, eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht, aus den Schalen gelöst, von der Galle und den Eingeweiden befreit und ganz in ein Casserol gelegt; man gießt eine Flasche Rothwein und ½ Liter Fleischbrühe darüber, thut einige Lorbeerblätter, zwei Zwiebeln, etliche Nelken und Pfefferkörner sowie ein wenig Salz hinzu, kocht das Fleisch langsam darin weich, läßt es in der Brühe erkalten, schneidet es in Scheiben, richtet es in dem gut gesäuberten Rückenschild an und reicht Essig und Oel, Pfeffer und Salz dazu.

Schildkröten-Ragout. Die Schildkröte wird getödtet, gereinigt und in schwacher Fleischbrühe ½—¾ Stunden gekocht, worauf man die Schalen, Haut und Eingeweide beseitigt; dann verkocht man ½ Liter sehr kräftige braune Coulis mit ½ Liter von der Schildkrötenbrühe zu einer dicken, glatten Sauce, gießt zwei Gläser Madeira zu, legt das in Stücke zerschnittene Fleisch hinein, würzt mit weißem oder mit Cayennepfeffer und dämpft das Fleisch vollends weich; beim Anrichten vervollständigt man das Ragout mit gedünsteten Trüffelscheiben, ausgebackenen Kalbsmilchscheiben, Eierklößchen und halbirten hartgekochten Eiern, welche letzteren um den Schüsselrand gelegt werden.

Schildkröten-Suppe. Nimmt man hierzu die gewöhnliche Landschildkröte, so bedarf man zu einer größeren Portion Suppe drei ziemlich große Thiere, die man tödtet und zwei Stunden in lauwarmes Wasser legt, worauf man die Schilde gehörig säubert, die Thiere in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde kocht und die grüne Haut zwischen den Schilden losmacht. Man zerläßt in einem Casserol 125 Gramm Butter, schneidet eine große Zwiebel, drei Möhren, drei Petersilienwurzeln und eine Selleriekuolle in Scheiben, thut sie in die Butter, legt die Schildkröten darauf, gießt eine Kelle Fleischbrühe darüber, dünstet Alles langsam, bis sich am Boden ein brauner Fond ansetzt, und schüttet nun 3½ Liter Fleischbrühe zu, in der man Alles leise kochen läßt, bis die Schilde sich leicht ablösen lassen, was man mehrmals versuchen muß. Man beseitigt nun die Eingeweide, schneidet das Fleisch in zierliche Stücke, legt dieselben in ein Casserol, seiht die Brühe darüber, würzt sie mit Salz, ein wenig Muskatblüthe und Cayennepfeffer, fügt kräftige braune Coulis und 2—3 Gläser Madeira hinzu, dünstet das Fleisch darin weich und giebt die Suppe mit Eier-, Fisch- oder Fleisch-Klößchen auf. Als Fastensuppe bereitet man die Schildkrötensuppe in der Art, daß man das getödtete Thier einwässert, mit kaltem Wasser zusetzt, einigemal aufkochen läßt und das Fleisch von den Schalen, der schwarzen Haut und den Eingeweiden befreit. Inzwischen kocht man einen Erbsensud von zwei Obertassen trockner gelber Erbsen mit Wurzelwerk, Zwiebel, Salz und Pfefferkörnern nebst dem nöthigen Wasser, seiht die Brühe durch, verkocht sie mit brauner Mehlschwitze und etwas Wein zu einer sämigen Suppe, in der man die Fleischstücke vollends gar macht, setzt ein Glas Madeira zu und giebt die Suppe mit kleinen Eierklößchen auf.

Schildkröten-Suppe, englische, von Seeschildkröte. In ein großes Casserol thut man 1 Kilogramm kleingeschnittenen mageren rohen Schinken, 5 Kilogramm zerhackte Kalbsbeinknochen, die gebrühten und gesäuberten Füße und das inwendige magere Fleisch von der Schildkröte, gießt Fleischbrühe darüber und läßt dieselbe so lange leise kochen, bis sie stark eingekocht ist. Man sticht in das Fleisch, und falls kein Blut mehr herausdringt, gießt man die Brühe an, in der man nach dem Zerlegen der Schildkröte das Rücken- oder Bauchschild, die Knochen, Herz, Lunge und Leber 3 Stunden langsam gekocht hat. Ist das Fleisch darin weich geworden, so nimmt man es heraus, thut es bei Seite und fügt zu der Suppe ein großes Bündel Petersilie, ein Kräuterbüschel von Thymian, Majoran, Basilicum und Pfefferkraut, eine mit vier Nelken besteckte Zwiebel, drei Lorbeerblätter und einige Champignons, verkocht die Suppe eine Stunde, seiht sie durch und verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze, wobei man Schaum und Fett sorgsam abschöpft, wonach man das Fleisch noch eine Stunde darin dünstet. Man schwitzt nun einige Löffel gehackte Petersilie, Chalotten und feingehackte Kräuter nebst etwas Macis, einigen Nelken und Pimentkörnern, etwas Salz, Pfeffer und Cayenne in Butter, kocht Alles eine Stunde mit ½ Liter Madeira und ebensoviel Brühe und gießt die durchgeseihte Flüssigkeit zu der Suppe, die man mit Citronensaft abschärft und nebst dem Fleisch, den Schildkröteneiern und einer Anzahl Farceklößchen anrichtet.

Schill, s. v. w. Zander, s. d.

Schinken, franz. jambon, engl. ham. Die eingesalzenen und dann geräucherten Keulen, namentlich die Hinterkeulen der Schweine, welche roh und gekocht ein sehr beliebtes und kräftiges Nahrungsmittel liefern und auch als Zuthat zu anderen Speisen ausgedehnte Verwendung in der Küche finden. Die Güte der Schinken hängt vorzugsweise von der Art und Weise des Pökelns und Räucherns ab, denn wenn man zum Einpökeln zu viel Salz und zu reichlichen Salpeter nimmt, bekommt der Schinken einen unangenehm scharfen Geschmack und wird hart, ebenso verliert er allen Wohlgeschmack, wenn er beim Räuchern zu nahe über die Feuerstätte gehängt oder über zu starkem Feuer geräuchert, oder auch wohl gar anstatt des Räucherns nur mit Holzessig bestrichen wird, um ihm einen Rauchgeschmack zu geben. Um gute Schinken zu erhalten, nehme man die Hinterkeulen von gehörig ausgewachsenen, gut gefütterten, Tags zuvor geschlachteten Schweinen, lasse dieselben ordentlich zuhauen und reibe sie mit einer Mischung von Salz, Salpeter und Zucker tüchtig ein (auf 12—13 Kilogramm Fleisch, also etwa drei kleinere oder zwei größere Schinken nimmt man 1/2 Kilogramm Salz, 10 Gramm Salpeter und 30 Gramm Zucker, die beiden letzteren feingestoßen und sehr gut mit dem Salz vermengt), ganz besonders bei den Knochen, worauf man sie in einen großen Pökeltopf oder, falls man mehr Fleisch hat, in ein Pökelfaß legt, an einen kühlen Ort stellt, täglich umwendet und mit der sich bildenden Lake begießt, um sie je nach der Größe 5—6 Wochen im Pökel zu lassen. Bequemer und namentlich bei größeren Mengen von einzusalzendem Fleisch praktischer ist es, sich eine Lake zu kochen, indem man z. B. für 25 Kilogramm Fleisch 8 Liter Wasser mit 1 1/2 Kilogramm Salz, 125 Gramm Zucker und 50 Gramm Salpeter kocht, gut auskühlen läßt und das Fleisch dann hineinlegt oder vielmehr fest einschichtet, wobei man die Zwischenräume mit kleineren Fleischstücken ausfüllt und das Faß dann fest zuschraubt. Ganz verwerflich ist das Verfahren, beim Einsalzen der Schinken das Fleisch theilweise von den Knochen abzulösen und schwarzen, grob gestoßenen Pfeffer recht tief an den Knochen hinab in das Fleisch einzureiben, in der Meinung, daß sich der Schinken dadurch länger hält, wodurch jedoch nur bewirkt wird, daß später, wenn der Schinken aus der Lake genommen ist, die Luft in das Innere eindringen kann und Fäulniß erzeugt; es ist überhaupt ein Irrthum, daß das Einreiben mit Pfeffer den Schinken haltbarer mache, es trägt vielmehr nicht das Mindeste hierzu bei, sondern verschlechtert eher den Geschmack und macht das Aussehen des Schinkens unappetitlich. Sind die Schinken vier bis höchstens sechs Wochen gepökelt worden, wozu der Winter oder das erste Frühjahr die geeignetste Zeit ist, so nimmt man sie heraus, hängt sie aber nicht unmittelbar in den Rauch, sondern hängt sie erst zwei bis drei Tage an einem kühlen, luftigen Ort auf, damit sie gehörig abtrocknen können. Das Räuchern in gewöhnlichen Feueressen, wie es hier und da noch auf dem Lande gebräuchlich ist, erweist sich als unpraktisch, da man hierbei den Rauch nicht in der Gewalt hat und das Räuchern mehr dem Zufall überlassen muß; dagegen hat man besondere Räucherkammern neben der Esse, von welcher letzteren aus zwei breite niedrige Oeffnungen, eine unten und eine oben, in die Räucherkammer führen. Unterhalb der oberen Oeffnung ist ein Blechschieber angebracht, mittelst dessen sich der Rauch reguliren läßt; schiebt man ihn hinein, so geht der Rauch durch die untere Oeffnung in die Rauchkammer und verläßt dieselbe wieder durch die obere Oeffnung. Zum Aufhängen des Fleisches sind auf beiden Seiten einander gegenüber und der Höhe nach immer 50 Centimeter aus einander eine Reihe nach innen vorspringender Backsteine angebracht; die Fleischwaaren werden mit starken Bindfaden an Eisenstäbe gehängt und diese auf die vorspringenden Steine von einer Seite der Kammer zur anderen gelegt. Der Rauch darf nicht heiß, sondern nur möglichst abgekühlt zu dem Fleisch gelangen, auch darf weder mit Steinkohlen, noch mit Braunkohlen oder Torf, sondern nur mit weichem Holz geräuchert werden; gewöhnlich verwendet man Sägespäne, am vorzüglichsten ist Wachholderreisig oder Tannenreisig dazu. Langes Räuchern macht das Fleisch zähe und trocken; wenn dasselbe eine hellbraune Farbe erlangt hat, ist es genügend geräuchert, wozu ein mittelgroßer Schinken vier, ein größerer fünf Wochen bedarf. Sehr zu empfehlen ist es, die Schinken und andere zu räuchernden Fleischwaaren nicht unmittelbar dem Rauch auszusetzen, sondern vorher in Roggenkleie umzuwenden, welche die brenzlich-öligen Theile des Rauchs einsaugt; häufig taucht man die Schinken vor dem Räuchern auch in eine vorher zubereitete dickliche sogenannte Fleischfarbe aus Wasser und feiner, reingesiebter Holzasche, welche das Fleisch vor den Fliegen schützt und das Träufeln verhindert. Schinken bilden einen starken Handelsartikel; als die besten deutschen Schinken gelten die westphälischen, die Mainzer, die Thüringer, die holsteinischen, ostfriesischen, mecklenburgischen und pommerschen; in Frankreich sind die Schinken von Bayonne, Troyes, Bordeaux und Anjou, in England die Yorker Schinken, in Spanien die aus den Alpujarras, in Italien die Bologneser und Florentiner die berühmtesten; auch aus Nordamerika kommen außerordentlich viel Schinken in den Handel, aber man kauft sie seit einiger Zeit nicht gern, da sich herausgestellt hat, daß dieselben häufig Trichinen enthalten; jedenfalls sollte man sie nie roh aufschneiden, sondern nur gekocht genießen. Bei den amerikanischen Gutschmeckern genießen die sogenannten, außerhalb Amerika gar nicht bekannten „peach-flavoured ham's" einen außerordentlichen Ruf als Delikatesse; man erhält sie aus den Staaten, wo viel Pfirsichen gebaut und die Schweine mit den unreif abgefallenen oder reifen, halbverfaulten Pfirsichen gefüttert werden, was dem Fleisch einen äußerst angenehmen, feinen Beigeschmack nach Pfirsichkernen giebt. Beim Ankauf von Schinken beobachte man stets die Regel, mit einem zugespitzten Holz bis auf den Knochen hineinzustoßen; riecht die wieder herausgezogenen Spitze des Holzes zweideutig, ranzig oder widerlich, so kaufe man den Schinken nicht. Der Anschnitt eines guten Schinkens muß ein gleichmäßig hellrothes festes Fleisch und schneeweißes derbes Fett zeigen.

Schinken in Aspic. Nachdem man einen kleinen, recht zarten Schinken gekocht hat, läßt man denselben kalt werden und schneidet feine Scheiben davon; hierauf stellt man eine mit Provenceröl ausgestrichene Form in Eis, gießt den Boden mit flüssigem Fleisch-Gelée oder Aspic aus, läßt dies erstarren, legt eine sternartige Verzierung von länglichrundgeschnittenen, ausgezackten Schinkenscheibchen, dünnen runden Scheiben von hartgekochten Eiern und Kapern hinein, übergießt dieselbe mit Aspic und fährt nach dem Starrwerden desselben mit dem Einfüllen abwechselnder Schichten von Schinken und Aspic fort, bis die Form gefüllt ist. Nachdem das Ganze gehörig gestockt ist, taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, trocknet sie ab, stürzt das Aspic auf eine Schüssel und servirt es zum Frühstück oder Abendbrod.

Schinken-Auflauf. 250 Gramm magerer gekochter Schinken werden gehackt, 80 Gramm echte italienische Macaroni in siedendem Wasser weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Hierauf zerquirlt man sechs bis sieben Eier, rührt 1/2 Liter fetten sauren Rahm, 70 Gramm geriebenen Parmesankäse, den gehackten Schinken und die Macaroni hinzu und bäckt den Auflauf in einer gutgebutterten Form. — Oder man reibt einen Teller voll abgekochte und ausgekühlte, mehlreiche Kartoffeln, rührt dann 100 Gramm geklärte Butter mit acht Eidottern schaumig, mischt die Kartoffeln, 250 Gramm feingehackten Schinken und ein wenig Salz nebst dem Schnee der Eiweiße hinzu, füllt Alles in eine gebutterte Form, streut geriebenen Parmesankäse oben darauf, beträufelt die Oberfläche mit Butter, bäckt den Auflauf eine Stunde und giebt ihn in der Form zu Tisch.

Schinken aufzubewahren. Sobald die Schinken aus dem Rauch kommen, reibt man sie mit einem Strohwisch oder Tuch trocken ab, bestreut sie mit gesiebter Holzasche und hängt sie entweder in einer trockenen, kühlen, luftigen Kammer auf oder schichtet sie in Kisten mit dazwischengestreutem Häckfel; auch gutziehende Oefen sind im Sommer ein passender Aufbewahrungsort.

Schinken roh aufzuschneiden. Man wäscht und reibt den Schinken sehr gut ab, wässert ihn 12 Stunden in kaltem Wasser, reibt ihn dann nochmals mit Papier ab und trocknet ihn sorgsam mit einem Tuch. Dann schneidet man ihn mit einem scharfen Messer querüber in der Mitte durch, sägt den Knochen entzwei, hängt die eine Hälfte, gut in Papier gehüllt, an einem kühlen, luftigen Ort auf, löst von der anderen Hälfte die Schwarte mindestens handbreit ab, schneidet auch soviel von dem Fett oben querüber weg, daß nur ein schmaler Rand von Fett am Schinken bleibt, und schneidet nun mit einem scharfen Vorlegemesser ganz gerade herunter möglichst dünne Scheiben ab, die man nett zuputzt, beschneidet und mit der Breite des Messers glattstreicht, wonach man sie zierlich auf einer länglichen Schüssel ordnet und mit gekrauster Petersilie garnirt.

Schinken in Bier gedämpft auf schwäbische Art. Ein ziemlich kleiner, genügend gewässerter und gesäuberter Schinken wird, nachdem man den Knochen ein Stück abgeschnitten, in ein Casserol gelegt, mit 1 1/2 Schoppen leichtem, nicht zu bitterem Bier übergossen, mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel belegt und fest zugedeckt 2—2 1/2 Stunden gedünstet, worauf man ihn heiß zu Tisch giebt.

Schinken in Brodteig gebacken. Nachdem man das obere Bein von dem Schinken abgehauen und alles Schwarze davon abgeschnitten hat, wässert man denselben über Nacht, trocknet ihn ab, schneidet die Schwarte herunter, bestreut ihn mit einer Mischung von etwas gestoßenem Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern und Salbei, oder mit Thymian, Majoran, Estragon und Basilicum, schlägt ihn dann in eine große, fingerdick ausgerollte Teigplatte von Brodteig fest ein, so daß nirgends der Saft herausdringen kann, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt ihn im Backofen 3—4 Stunden.

Schinken in Burgunder gekocht. Man wässert einen Schinken über Nacht ein, putzt ihn sauber ab, setzt ihn mit kaltem Wasser zu, bringt ihn zum Kochen und läßt ihn dann auf einer nicht zu heißen Stelle 2—3 Stunden mehr ziehen als kochen, so daß er nicht völlig weich ist. Dann nimmt man ihn heraus, beseitigt die Schwarte und das allzureichliche Fett, legt ihn in eine passende Pfanne, kocht 1 1/2 Liter sehr kräftiges Consommé (Kraftbrühe) von Rindfleisch mit einer Flasche Burgunder und einem Eßlöffel Zucker auf, schüttet dies über den Schinken und dünstet ihn unter fleißigem Begießen schön bräunlich und weich, so daß der Schinken wie glasirt von dem kurz eingekochten Fond wird, den man beim Anrichten entfettet und durchseiht.

Schinken à la comtesse. Der Schinken wird 12 Stunden gewässert, dann gut gesäubert, in Wasser zwei Stunden langsam gekocht, abgegossen und mit einem Theil der Brühe nebst einer Flasche Rothwein, 100 Gramm Zucker,

etwas Zimmt und Nelken noch zwei Stunden langsam gedämpft. Vor dem Anrichten verdickt man die durchgeseihte Brühe mit einer braunen Mehlschwitze und verkocht sie mit einem Glase Madeira, garnirt den Schinken mit kleinen, in Butter und Zucker glasirten Zwiebeln und reicht die Sauce dazu.

Schinken mit Eiern, auf englische Art. Dieses in England so allgemein beliebte Frühstücksgericht stellt man auf folgende Art her: Der rohe Schinken wird in Scheiben von gleicher Stärke, etwa zwei Messerrücken dick, geschnitten, von der harten Rinde befreit, ein wenig mit der Messerfläche geklopft und in eine saubere kalte Eierkuchenpfanne gelegt, um ihn dann 7—8 Minuten unter mehrmaligem Umwenden über dem Feuer zu dünsten. In eine andere Pfanne schlägt man in ein wenig heiße Butter mehrere Eier, schlägt mit dem Löffel das Weiße über den Dottern zusammen, legt die Setzeier dann auf die Schinkenstücke und richtet sie auf einer warmen Schüssel an.

Schinken-Essenz, s. Essenz, Schinken-.

Schinken-Fleckchen oder gebackene Schinken-Nudeln. Aus drei bis vier Eiern, etwas Butter, Salz und dem nöthigen feinen Mehl macht man einen derben Nudelteig, treibt denselben dünn aus, zerschneidet ihn in 2 Centimeter große, viereckige Fleckchen und einen Theil davon auch in lange Streifen, läßt die Fleckchen in siedendem Wasser einmal aufkochen und dann auf einem Durchschlag gut abtropfen, streicht eine Form oder auch ein Casserol fett mit Butter aus, legt eine Schicht von den abgekochten Fleckchen hinein, auf diese eine Schicht feingehackten Schinken, wozu sich die Ueberreste eines solchen trefflich verwenden lassen, übergießt den Schinken mit in Milch zerquirlten Eidottern, breitet den Rest der Nudelfleckchen darauf und belegt dieselben kreuzweis mit den unabgekochten Teigstreifen. Zuletzt gießt man die übrige Eiermilch darüber, legt Butterflöckchen darauf und stellt die Form auf einen Dreifuß in den Ofen, wo man die Speise eine reichliche Stunde bäckt, um sie mit Kopf- oder Rapünzchen-Salat zu Tisch zu geben.

Schinken, gebacken, auf englische Art. Ein Schinken wird 8—12 Stunden in frischem Wasser gewässert, gehörig abgerieben und geputzt und noch 1—2 Stunden in lauwarmes Wasser gelegt, worauf man das Bein abschneidet und den Schinken in eine tiefe Pie-Schüssel legt, eine Obertasse kräftige Fleischbrühe darunter gießt, ein gebuttertes Papier darüber deckt und eine dicke Platte von grobem Brodteig über den Schinken zieht, so daß derselbe ganz davon umhüllt ist. Man bäckt ihn dann je nach der Größe 3—5 Stunden in einem mäßig heißen Ofen, beseitigt vor dem Aufgeben die Teigkruste und servirt den Schinken, von der Schwarte befreit, auf einer anderen Schüssel, mit Petersilie garnirt.

Schinken, gebacken, auf französische Art. Ein gewässerter und gesäuberter Schinken wird drei Stunden gekocht, aus dem Wasser genommen, zum Auskühlen bei Seite gestellt, mit dünnen Scheiben von Möhren, Zwiebeln und Chalotten, etwas Thymian, Petersilie, Nelken, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und ein wenig Muskatblüthe auf beiden Seiten belegt, dann in zwei große, mit Butter oder Oel bestrichene Papierbogen gehüllt und außerdem noch in drei starke Papierbogen gewickelt, die leicht mit Brodteig bestrichen sind, so daß sie fest um den Schinken zusammenkleben. So läßt man den Schinken noch zwei Stunden in einem gelind warmen Ofen backen, befreit ihn hierauf von sämmtlichen Hüllen und der Schwarte und giebt ihn zu beliebigem Gemüse.

Schinken, gedämpft, auf schwäbische Art. Ein gehörig gewässerter und geputzter Schinken wird zwei Stunden langsam gekocht, abgegossen, in ein Casserol gelegt und mit 1 Liter jungem rothen Wein oder Most, einer Kelle Fleischbrühe, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer großen Möhre, etlichen Citronenscheiben, einem Lorbeerblatt, sowie einigen Pfefferkörnern und Nelken vollends weich gedünstet. Man schneidet beim Anrichten die Schwarte mit der obersten Fettdecke ab, überstreicht den Schinken mit Fleisch-Glace und giebt ihn mit der durchgeseihten, entfetteten, mit einer Mehlschwitze verdickten Sauce zu Tisch.

Schinken, gekocht. Man wäscht den Schinken, reibt ihn mit einem Bast- oder Strohwisch gut ab, wässert ihn dann 12 Stunden in reichlichem kalten Wasser, welches man einmal erneuert, kratzt alles Unreine ab, schneidet von der unteren Seite die schwarzen Stellen weg, bringt ihn in reichlichem kalten Wasser zum Kochen, setzt ihn dann an eine weniger heiße Stelle und läßt ihn ganz langsam und leise 3—5 Stunden, je nach der Größe des Schinkens, fortkochen, indem man nach Verlauf von 3½—4 Stunden durch Hineinstechen mit einer Spicknadel versucht, ob er genügend weich ist. Sobald dies der Fall, nimmt man das Gefäß aus dem Ofen, und läßt den Schinken in seiner Brühe ganz oder halb erkalten, jenachdem man ihn kalt oder warm aufgeben will; man zieht nun die Schwarte davon ab, legt ihn auf eine runde Schüssel und giebt ihn zu Erbsen- oder Linsen-Purée, Spinat, Bohnen, Klößen mit Backobst u. dergl. Servirt man den Schinken kalt, so umgiebt man das Bein mit einer gekrausten Papiermanschette, schneidet die Schwarte, während sie noch heiß ist, in allerlei Verzierungen aus, und garnirt die Schüssel mit Aspicwürfeln oder Petersilie und dazwischengelegten zierlich geschnittenen Blumen von Radieschen, rothen und weißen Rüben; giebt man ihn warm zu Tisch, so zieht man die Schwarte ab und bestreicht den Schinken mit flüssiger Fleisch-Glace, oder überstreut das Fett mit geriebenem Zwieback und läßt die Kruste im Ofen bräunen.

Schinken, gekocht, auf mecklenburgische Art. Der auf gewöhnliche Art gewässerte, weichgekochte und in der Brühe erkaltete Schinken wird von der Schwarte befreit, mit einem Gemengsel von geriebenem Schwarzbrod, Zucker, Zimmt und Nelken bestreut, mit Fett beträufelt und diese Kruste im Ofen überbacken.

Schinken, gepökelt und geräuchert, auf amerikanische Art. Zu 50 Kilogramm Schinken kocht man eine Lake von 16—18 Liter Wasser, 3 Kilogramm grobem Salz, 2 Kilogramm braunem Farinzucker, 70 Gramm Salpeter und 15 Gramm Soda, schäumt die Lake während des Kochens gut ab, läßt sie erkalten, reibt die Schinken über und über mit ein wenig spanischem Pfeffer (Paprika) ein, legt sie 7—8 Wochen in die Lake, hängt sie hierauf 2—3 Tage zum Trocknen auf und räuchert sie 4—5 Wochen. — Oder man bestreut die frischen Schinken mit einer 2½ Centimeter hohen Schicht von vier Theilen Salz und einem Theil feingesiebter Holzasche, was man vorher gut zusammen vermischt, legt sie behutsam in das Pökelfaß, wo sie 6—7 Wochen bleiben, nimmt sie dann heraus, wäscht sie in lauwarmem Wasser, trocknet sie gut ab, taucht sie in eine dickliche Fleischfarbe von Wasser und Holzasche und räuchert sie.

Schinken, gepökelt und geräuchert, auf Bayonner Art. Die Schinken der frisch geschlachteten Schweine werden zuerst einige Tage in einen kühlen Keller gelegt, dann mit einem Tuch gut abgetrocknet, mit einem Gemisch von Salz, gestoßenem Pfeffer, Salpeter, Muskatblüthe und Gewürznelken tüchtig eingerieben und acht Tage in einen Bottich gepackt. Hierauf marinirt man sie in Rothwein, zu dem man einige Sträußchen Salbei, Rosmarin und Lavendel thut, preßt die Feuchtigkeit aus, umwickelt sie mit sauberem Heu und räuchert sie vier Wochen. Wenn sie aus dem Rauch kommen, beseitigt man das Heu, bestreicht die Fleischseite mit Cognac, überstreicht sie mit gesiebter Holzasche und hängt die Schinken an einem luftigen Ort auf.

Schinken, gepökelt und geräuchert, auf englische Art. Nachedm das Schwein getödtet ist, hängt man die rund zugehauenen Schinken 24 Stunden auf und bestreut sie mit etwas Salz; dann vermischt man auf 12—14 Kilogramm Fleisch 800 Gramm bis 1 Kilogramm Salz, ½ Kilogramm Seesalz, 70 Gramm Salpeter und 40 Gramm braunen Farinzucker, trocknet Alles gut vor dem Feuer, stößt es im Mörser und reibt die Schinken tüchtig damit ein. So läßt man sie vier Tage liegen, wendet sie täglich um, gießt dann 1 Kilogramm Syrup darüber und läßt sie drei Wochen darin, wobei man sie oft umwendet und mit dem Syrup begießt. Nach Verlauf dieser Zeit legt man die Schinken 24 Stunden in kaltes Wasser, trocknet sie gut ab und hängt sie einige Wochen in den Rauch oder an einen kühlen, trockenen, luftigen Ort.

Schinken, gepökelt und geräuchert, auf französische Art. Man reibt die Schinken mit pulverisirtem Salpeter ein, legt sie in ein Gefäß, dessen Boden mit Thymian, Lorbeerblättern, Salbei und zerquetschten Wachholderbeeren bedeckt ist, streut auch etwas von diesem Gemisch oben darauf und übergießt sie dann mit einer starken, ausgekühlten Salzlake, die über dem Fleisch stehen muß. Nach Verlauf von vier Wochen läßt man sie gut ablaufen und trocken werden, hängt sie in den Rauchfang und räuchert sie mit Holz und Wachholder mäßig etwa vier Wochen lang, reibt sie mit Weinhefe und ein wenig Essig ein, um die Fliegen davon abzuhalten, und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Schinken, gepökelt und geräuchert, auf westphälische Art. In 1½ Liter braunem, nicht sehr bitteren Bier kocht man 750 Gramm Salz, 30 Gramm Salpeter und 250 Gramm braunen Farinzucker, gießt dies ausgekühlt über einen großen Schinken von 6—7 Kilogramm, wendet ihn 16 Tage lang täglich darin um, hängt ihn zum Trockenwerden auf und räuchert ihn.

Schinken-Klöße. 750 Gramm bis 1 Kilogramm magerer gekochter Schinken wird feingehackt, worauf man drei Mundbrödchen in Würfel schneidet und nebst einem Eßlöffel gehackter Zwiebel in Butter röstet. Außerdem weicht man 2½—3 in Scheiben geschnittene Mundbrode in Milch ein, rührt sie zu Brei und thut den Schinken, die gerösteten Semmelwürfel mit der Zwiebel, drei ganze Eier und drei Dotter, etwas Salz und soviel feines Mehl hinzu, daß man einen derben, festen Kloßteig erhält, aus dem man mit dem Löffel ziemlich große Klöße absticht, welche man sodann in siedendem Salzwasser garkocht, um sie mit brauner Butter oder Bratwurst aufzugeben.

Schinken mit Madeira-Sauce. Ein schöner Schinken wird über Nacht in Milch und Wasser gelegt und dann entweder in Wasser gargekocht, von der Schwarte befreit, beschnitten und noch eine halbe Stunde lang in einer Madeira-Sauce (s. d.) gedünstet, oder, wenn man ihn sehr fein zubereiten will, in eine Schinkenpfanne gelegt, mit Fleischbrühe und einer Flasche Madeira übergossen und nebst zerschnittenen Zwiebeln und Wurzelwerk, zwei Lorbeerblättern, einigen Nelken und Pfefferkörnern fest zugedeckt (den Deckel mit Papierstreifen verklebt) zum Kochen gebracht und dann 4—5 Stunden in einem gelind warmen Ofen gedünstet. Man nimmt ihn nun heraus, zieht die Schwarte ab, bestreicht ihn mit Glace, verziert den Knochen mit einer Papiermanschette, seiht die Sauce durch, entfettet sie, verkocht sie mit etwas brauner Coulis oder einer hellbraunen Mehlschwitze und servirt sie zu dem Schinken, den man mit glasirten Zwiebeln garnirt.

Schinken, marinirter. Man bereitet sich eine Marinade, indem man einige Zwiebeln, zwei Möhren, 3—4 Chalotten und eine Pastinake in Scheiben schneidet, einige Petersilienstengel, ein wenig Estragon und Thymian, etliche Pfefferkörner, zwei Lorbeerblätter, einige zerquetschte Wachholderbeeren und mehrere Nelken sowie einen Löffel Salz hinzuthut, Alles in 1 Liter Essig, 1 Liter Wasser und einer halben Flasche Rothwein aufkocht und halb auskühlen läßt. Dann schneidet man das Gelenk des Beinknochens von einem schönen, frischen, ungepökelten und ungeräucherten Schinken ab, klopft denselben und legt ihn 6—8 Tage in die lauwarme Marinade. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man ihn gut abtropfen, umbindet ihn mit mehrfachen gebutterten Papierbogen und brät ihn 3½ Stunden am Spieß, oder man brät ihn eben so lange im Ofen, indem man ihn mit Salz bestreut, mit brauner Butter übergießt und nach und nach die durchgeseihte Marinade anschüttet. Vor dem Anrichten überstreicht man ihn mit Fleischglace oder versieht ihn mit einer Kruste von geriebenem Roggenbrod, Nelken und Zimmt, die mit Rothwein angefeuchtet wird, oder mit einer solchen von geriebenem Weißbrod und Parmesankäse, beträufelt die dick aufgetragene Kruste mit Butter oder abgeschöpftem Fett und läßt sie im Ofen bräunen. Man reicht eine Robert-Sauce oder Sauerkraut und den durchgeseihten, entfetteten, mit etwas Rothwein aufgekochten Bratfond dazu.

Schinken au naturel. Ein gewässerter und sauber abgeputzter Schinken wird in ein Tuch eingeschnürt, nachdem man einen Theil des Knochens herausgelöst hat, worauf man ihn in eine Schinkenpfanne legt, mit kaltem Wasser übergießt, einige zerschnittene Möhren und Zwiebeln, ein Kräuterbündel, zwei Lorbeerblätter, eine Zehe Knoblauch und 3—4 Gewürznelken hinzufügt und zum Kochen bringt. Wenn er einmal aufgekocht hat, setzt man ihn an die Seite, läßt ihn leise 3—4 Stunden weiterkochen, nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn halb auskühlen, zieht die Schwarte ab, besiebt ihn mit geriebenem Weißbrod, träufelt Fett darüber, stellt ihn zum Bräunen in den Ofen und richtet ihn mit Spinat oder Sauerampfer-Purée an.

Schinken-Nudeln, s. auch Nudeln mit Schinken. Aus zwei ganzen Eiern und ein bis zwei Dottern nebst dem nöthigen Mehl und einer Prise Salz macht man einen festen Nudelteig, rollt ihn dünn aus, zerschneidet ihn nach dem Trocknen in 1 Centimeter breite Nudeln, kocht dieselben in siedendem Salzwasser auf und läßt sie ablaufen. Hierauf schwitzt man eine feingehackte Zwiebel und etwas gehackte Petersilie in Butter, mischt dies zu ½ Kilogramm magerem, gehacktem Schinken, acht zerquirlten Eiern, ½ Liter fettem sauren Rahm, vermengt Alles gut mit den Nudeln, würzt mit etwas Salz und Muskatnuß, füllt die Masse in eine gebutterte Form, legt Butterstückchen oben darauf und bäckt sie eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Schinken-Pastete. Nachdem man einen gewässerten, nicht sehr großen Schinken mit dünner Fleischbrühe oder Wasser, Wurzelwerk, Zwiebeln und einer Flasche Rothwein langsam weichgekocht und kaltgestellt hat, häutet man ein saftiges Fricandeaustück aus der Kalbskeule, spickt es und dünstet es in einer Braise, zu der man ein Glas Madeira gießt, ziemlich weich oder brät es unter fleißigem Begießen mit Butter, um es ebenfalls erkalten zu lassen. Der ausgekühlte Schinken wird in gleichmäßige, rundlich zugestutzte Scheiben zertheilt, an denen man nur einen schmalen Fettstreifen läßt. Die Abfälle vom Fleisch und Fett werden feingehackt, ebenso 1 Kilogramm rohes Schweinefleisch und ½ Kilogramm rohes Kalbfleisch aus der Keule, wonach man das Fleisch zusammen im Mörser stößt, einige feingehackte Chalotten, Trüffeln und Champignons sowie einen Löffel gehackte Petersilie in geschabtem Speck schwitzt, nebst etwas Salz, einem Kaffeelöffel gemischtem Gewürz, zwei bis drei Eiern und einigen Löffeln weißer Coulis mit dem Fleisch vermischt und die Farce durch ein feines Sieb streicht. Nun legt man eine gebutterte Pastetenform mit dünn ausgerolltem mürbem Pastetenteig (s. d.) aus, bestreicht den Boden mit einer Schicht Farce, legt gleichgroße Stücke Schinken und Kalbsfricandeau darauf, streut würfelig geschnittene Trüffeln darüber, füllt nochmals Farce und Fleischstücke ein, streicht den Rest der Farce oben darauf und legt Speckscheiben auf diese oberste Farceschicht. Das Ganze wird mit einem Teigdeckel bedeckt, den man mit dem aus der Form hervorstehenden Teig genau verbindet, mit Teigverzierungen und einer in der Mitte angebrachten Teigesse versieht und mit Ei überstreicht, worauf man die Pastete bei mäßiger Hitze 2 Stunden bäckt, während man die Brühe von dem Schinken mit der vom Fricandeau zusammen verkocht, durchseiht, entfettet und eindickt, um sie durch die Teigesse in die fertige Pastete zu gießen, die Oeffnung mit Teig zuzumachen und die Pastete mehrere Tage kalt zu stellen, bevor man sie auf die Tafel giebt.

Schinken-Pastetchen. In heißgemachter frischer Butter verrührt man feingehackten, gekochten Schinken, einige Löffel sauren Rahm, abgekochte und trocken abgetropfte, kleingeschnittene Macaroni und etwas geriebenen Parmesankäse über mäßigem Feuer, bis Alles ordentlich heiß ist, und füllt die Masse in hohl ausgebackene, noch warme Blätterteig-Pastetchen. Oder man bereitet auch nur eine Farce von gehacktem, recht saftigem Schinken, den man mit fines herbes, ein bis zwei Eidottern und ein wenig weißem Pfeffer in Butter dünstet und über dem Feuer verrührt.

Schinken-Pudding, s. Kartoffel-Pudding mit Schinken und Macaroni-Pudding, sowie Schinken-Fleckchen.

Schinken mit Ravigote-Sauce. Aus einem recht saftigen, weichgekochten Schinken schneidet man fingerlange dünne Scheiben, rollt dieselben zusammen und ordnet sie rings um eine flache runde Schüssel, während man in die Mitte eine gutbereitete Ravigote-Sauce (s. d.) gießt und den Schinken dann zum Frühstück oder Abendbrod servirt.

Schinken-Sauce. Man schneidet 250 Gramm mageren rohen Schinken in kleine Würfel, schwitzt den Schinken in 70—80 Gramm Butter, thut zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln und zwei Chalotten, einige Pfeffer- und Pimentkörner, sowie einige zerschnittene Champignons hinzu, dünstet Alles in der Butter durch, füllt es dann mit Jus oder kräftiger Bouillon auf, läßt es eine Weile langsam durchkochen, seiht die Sauce durch und verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze; nach Belieben schärft man sie zuletzt noch mit etwas Citronensaft ab.

Schinken-Strudel. Aus ½ Liter feinem Mehl, einem Ei, etwas Salz und einer halben Tasse lauwarmem Wasser macht man einen weichen Strudelteig, arbeitet ihn mit den in Mehl getauchten Händen durch, bis er Blasen bekommt, läßt ihn unter einer erwärmten Schüssel eine halbe Stunde ruhen, treibt ihn auf und zieht ihn mit den Händen auf einem mehlbestäubten Tischtuch möglichst dünn aus. Dann bestreicht man ihn mit einer Mischung von ¼ Liter fettem sauren Rahm und drei Eidottern, streut 250 Gramm feingehackten gekochten Schinken darauf, rollt ihn zusammen, legt ihn in ein mit Butter ausgestrichenes Casserol, bestreicht ihn oben darauf mit zerlassener Butter, bäckt ihn bei mittlerer Hitze eine knappe Stunde und gießt während des Backens ein wenig kochenden Rahm an.

Schinken-Toast, englischer. ½ Kilogramm magerer gekochter Schinken wird sehr fein gehackt, mit einer Prise Cayennepfeffer und Macis vermischt und nebst zwei Eßlöffeln Rahm und ¼ Liter guter Kalbfleischbrühe einige Minuten über dem Feuer verrührt, so daß er heiß wird, ohne zu kochen, worauf man die Masse auf geröstete Weißbrodschnitten streicht und zum Frühstück oder Abendbrod giebt. Oder man vermischt den gekochten Schinken mit zerquirlten Eidottern und rührt ihn in etwas zerlassene Butter, indem man eine kleine Prise Cayennepfeffer als Würze beifügt.

Schinken-Wurst. Aus einem Schinken von 5—6 Kilogramm löst man behutsam alle Knochen aus, schneidet die Schwarte und den größten Theil des Fettes ab, so daß nur ein fingerbreiter Fettrand bleibt, reibt das Fleisch überall mit einem Gemengsel von 250 Gramm Salz und 10 Gramm gestoßenem Salpeter nebst einem gehäuften Eßlöffel feingesiebtem Zucker recht tüchtig ein, legt ihn in ein tiefes Gefäß, bedeckt ihn mit einem passenden runden Bret, welches man mit Steinen beschwert, und läßt ihn unter öfterem Umwenden 2—3 Wochen in der Lake liegen. Dann erweicht man eine Schweinsblase in warmem Wasser, trocknet sie gut ab, schneidet sie aus einander, nimmt den Schinken aus der Lake, trocknet ihn ebenfalls gut ab, rollt ihn wurstförmig zusammen, hüllt ihn fest in die Schweinsblase ein, umschnürt dieselbe mit Bindfaden, bindet oder heftet beide Enden der Wurst gut zu und hängt sie 14 Tage in den Rauch.

Schipofka oder moussirender Obstwein auf russische Art. In eine große Glasflasche gießt man 7 Liter frisches Wasser, schüttet 3½ Kilogramm feingestoßenen Zucker hinein und rührt denselben so lange um, bis er völlig zergangen ist; hierauf fügt man 3½ Kilogramm frischgepflückte, recht reife, gut gelesene Beeren, entweder Himbeeren, schwarze oder rothe Johannisbeeren, oder auch Stachelbeeren, Erdbeeren ꝛc., hinzu und gießt 1 Liter feinen alten Branntwein, am besten Cognac, an. Die große Flasche wird mit diesem Inhalt einigemal durchgeschüttelt, mit einem Leinwandläppchen überbunden und 12—14 Tage auf das Fensterbret in die Sonne gestellt, wobei man sie täglich einmal umschüttelt. Nach Verlauf dieser Zeit beginnen sich die Beeren in der Flasche theils zu heben, theils zu senken, was ein sicheres Zeichen abgiebt, daß das Getränk fertig ist. Dann seiht man die Flüssigkeit durch eine vierfach zusammengelegte gebrühte Serviette in eine andere Flasche, ohne den Saft aus den Beeren zu pressen, stellt sie 3 Tage auf Eis, seiht es nochmals durch ein vierfaches Tuch und füllt es in Champagnerflaschen, die nicht ganz voll gemacht und mit frischen, gebrühten Korkpfropfen sehr fest verkorkt werden; die Pfropfen überbindet man mit dünnem Draht oder Bindfaden und verpicht sie, worauf man die Flaschen im Keller umgedreht, mit dem Köpfe in eine Sandschicht stellt und 6—8 Wochen stehen läßt. Während dieser Zeit geräth das Getränk in Gährung und wenn dabei eine der Flaschen zerspringt, so ist dies ein Zeichen, daß es fertig ist. Sind die Flaschen schlecht verkorkt oder von zu dünnem Glas, so muß man befürchten, daß der größte Theil zerspringen werde. Dieser treffliche Wein läßt sich höchstens 1—1½ Jahr aufbewahren und muß daher bald verbraucht werden, da er sonst sauer wird.

Schlachten der Fische, s. Fisch.

Schlachten des Geflügels, s. Geflügel.

Schlackwurst, s. v. w. Cervelatwurst, s. d.

Schlag-Sahne, s. v. w. Rahm-Schaum, s. d.

Schlegel, s. v. w. Keule.

Schlehe, franz. prunelle, engl. sloe. Die beerenartige Frucht des Schlehdorns, lat. Prunus spinosa, welcher an Hecken und Wegen, Gebüschrändern u. s. w. überall im nördlichen

Europa wild wächst; es ist ein 1—2 Meter hoher, buschiger Strauch, dessen Zweige mit starken, langen Dornen versehen sind; die kleinen, weißen Blüthen kommen Mitte oder Ende April, früher als die elliptischen, schwach gezähnten Blätter, zum Vorschein und werden als blutreinigender Thee benutzt; die Früchte von der Größe der Weinbeeren reifen Ende September und im October, sehen schwarzblau aus, mit hellblauem Hauch überzogen, und haben grünes, sehr herbes und zusammenziehendes Fleisch und einen runden Steinkern; sie werden erst einigermaßen genießbar, wenn sie von einem Frost getroffen worden sind. Man macht sie ein und bereitet Wein, Branntwein und Essig daraus.

Schlehen-Branntwein, s. Kajowsky.

Schlehen einzumachen. Auf 1/2 Kilogramm Schlehen nimmt man 1/2 Kilogramm Zucker, etwas ganzen Zimmt und einige Gewürznelken, legt die möglichst reifen, von den Stielen befreiten Früchte in einen Napf, läutert den Zucker zu dünnem Syrup und gießt ihn darüber. So läßt man sie zugedeckt 24 Stunden stehen, schüttet den Saft ab, kocht ihn dick ein, schäumt ihn ab, thut die Schlehen hinein, läßt sie einigemal darin aufwallen, thut sie sammt dem Syrup wieder in den Napf und deckt sie zu. Am folgenden Tage seiht man den Syrup wieder ab, kocht ihn mit Zimmt und Nelken, dickt ihn ein und gießt ihn nach dem Erkalten auf die in die Büchsen geschichteten Früchte, welche man dann überbindet und aufbewahrt.

Schlehen einzumachen, mit Essig. Man sammelt die Schlehen, wenn sie von einem leichten Frost getroffen sind, setzt sie mit kaltem Wasser zu, läßt sie fast bis zum Kochen kommen und dann auf einem Durchschlag ablaufen. Auf 1 1/2 Kilogramm Schlehen kocht man 1/2 Liter guten Bieressig mit 750 Gramm Zucker, nimmt den Schaum ab, thut die Schlehen nebst 4 Gramm zerbrochenem Zimmt und 4 Gramm Nelken hinein, kocht sie einmal auf, nimmt sie heraus, dickt den Essig etwas ein, gießt ihn abgekühlt über die in die Büchsen gelegten Früchte, seiht ihn nach Verlauf von 8 Tagen wieder ab, kocht ihn nochmals ein, schüttet ihn nach dem Erkalten auf die Schlehen, bindet sie zu und bewahrt sie auf.

Schlehen-Wein. Frischgepflückte, reife Schlehen werden gelesen und in einen Bottich geschüttet; auf jedes Liter Früchte rechnet man 1 Liter Wasser, bringt das Wasser zum Kochen und gießt es siedend über die Schlehen, welche man 5 Tage unter täglichem Umrühren so stehen läßt. Dann thut man zu je 1 Liter Flüssigkeit 1/2 Kilogramm guten Hutzucker, löst ihn durch fleißiges Umrühren in dem Wasser auf, füllt Alles in ein Faß, gießt auf jede 6 Liter Flüssigkeit 1/2 Liter feinen Branntwein, am besten Cognac, zu, lagert den Wein mindestens ein Jahr lang im Faß, bevor man ihn auf Flaschen zieht, und läßt ihn abermals ein Jahr liegen, bevor man ihn in Gebrauch nimmt, wodurch er einen dem Portwein ganz ähnlichen Geschmack erhält.

Schleie oder Schleihe, franz. tanche, engl. tench, lat. Cyprinus tinca. Gehört zur Gattung der Karpfen, ist aber kleiner und weniger fein im Geschmack, mehr kurz und breit geformt, wird bis etwa 50 Centimeter lang und bis 3 Kilogramm schwer, lebt in ganz Europa meist in schlammigen Teichen, nährt sich von Schlamm, fetter Erde und Wasserthieren, ist oben schwärzlich oder grünlichbraun, an den Seiten schwärzlichgelb, am Unterleib heller, laicht im Juni, hat weißes fettes, aber ziemlich schwer verdauliches Fleisch; außer im Mai, Juni und Juli kann man die Schleien das ganze Jahr über essen. Eine sehr schöne Abart ist die Goldschleie von derselben Größe, goldfarbig, mit schwarzen Flecken, welche man vorzüglich in Böhmen und Schlesien findet.

Schleie in Aspic. Nachdem man den frischgeschlachteten Fisch gut mit Salz abgerieben, um ihn von dem anhängenden Schleim zu befreien, schuppt und wäscht man ihn, zerschneidet ihn erst der Länge nach in Hälften und diese in nicht zu große Stücke, kocht ihn in einem Sud von halb Wasser, halb Weißwein mit Salz, Gewürz- und Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Citronenscheiben gar, läßt ihn darin erkalten und säubert die Stücke dann von Haut und Gräten. Man gießt nun in eine passende, mit Provenceröl ausgestrichene Porzellanform 1 Centimeter hoch Aspic, das man mit einem Theil des durchgeseihten Fischsuds vermischt hat, stellt die Form in Eis, legt einen Theil der Fischstücke, mit Krebsschwänzchen und ausgezackten Citronenscheibchen garnirt, auf das erstarrte Aspic, gießt von Neuem Gelée darüber und fährt so mit dem Einfüllen der Fisch- und Aspic-Schichten fort, die man jedesmal ordentlich starr werden läßt, bis die Form voll ist. Nachdem das Aspic auf dem Eis völlig gestockt ist, stürzt man es auf eine Schüssel und garnirt es mit frischer Petersilie oder Citronenscheiben und kleinen Seekrebsen.

Schleie, blaugesotten. Man tödtet den Fisch durch einen Schlag auf den Kopf, nimmt ihn aus, schuppt ihn, spaltet größere Fische, läßt die kleineren jedoch ganz, legt sie auf eine Schüssel und blaut sie mit siedendem Essig. Dann legt man sie in siedendes Wasser mit Salz, Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Petersilie und Gewürzen, gießt den Essig vom Blauen mit an, kocht den Fisch langsam gar, hebt ihn heraus, richtet ihn auf einer langen Schüssel an, garnirt ihn mit Petersilie und giebt Essig und Oel oder eine Speck-Sauce dazu.

Schleie, in Blut gedünstet, auf böhmische Art. Beim Schlachten des Fisches wird das

Blut aufgefangen; dann schneidet man die gesäuberte Schleie in Stücke, salzt sie und stellt sie bei Seite. Nach Verlauf einer Stunde thut man ein Stück Butter in ein Casserol, legt zwei in Hälften zerschnittene und mit einigen Gewürznelken besteckte Zwiebeln, eine in Scheiben geschnittene kleine Sellerieknolle und die Schale von einer halben Citrone hinein, ordnet die Fischstücke darauf, deckt sie zu und läßt sie bei mäßiger Hitze dämpfen; später wendet man sie um, stäubt etwas Mehl darüber, gießt 1/4 Liter Erbsensud und einige Löffel Essig an, schüttet auch das aufgefangene Blut hinzu, läßt Alles noch eine Weile leise kochen, seiht die Sauce durch und richtet sie über dem Fisch an.

Schleie mit brauner Butter. Der Fisch wird nach dem Schlachten tüchtig mit Salz abgerieben, geschuppt, gereinigt, in Stücke geschnitten, gewaschen und in siedendem Salzwasser gargekocht, dann behutsam auf eine Schüssel gelegt, mit reichlicher, kochend heißer, braun gemachter Butter übergossen und mit Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

Schleie mit Dill-Sauce. Eine große, frischgeschlachtete, sehr gut gesäuberte und geschuppte Schleie wird in siedendem Salzwasser mit Sellerie und Petersilienwurzeln gargekocht; inzwischen läßt man drei Eßlöffel feingehackten Dill nebst einem Stück frischer Butter in 1/4 Liter Milch eine kurze Zeit langsam kochen, quirlt zwei Eßlöffel Mehl und eine Prise Salz in ein wenig Rahm, vermischt dies unter allmählichem Zugießen mit der anderen Milch, läßt die Sauce unter beständigem Umrühren nochmals bis zum Kochen kommen und legirt sie mit drei Eidottern.

Schleie, gebackene. Der gut gereinigte und geschuppte Fisch wird gespalten, in Stücke zertheilt, gesalzen und eine Stunde bei Seite gestellt, worauf man ihn mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel mehrmals umwendet und in heißem Schmalz ausbäckt, um ihn mit grünem Salat und Kartoffeln aufzugeben.

Schleie, gebraten. Nachdem der gesäuberte, in Stücke geschnittene Fisch eine Stunde mit Salz, Citronensaft, Zwiebeln und Petersilie marinirt worden ist, kerbt man die Stücke etwas ein, trocknet sie ab, taucht sie in eine Mischung von zerlassener Butter und Eidottern, wendet sie dann in geriebener Semmel, brät sie auf beiden Seiten auf dem Rost oder in der Pfanne mit Butter gar und garnirt sie beim Anrichten mit Citronenscheiben und Petersilie.

Schleie mit Petersilie. Der geschuppte, gereinigte und in Stücke geschnittene Fisch wird in ein fett mit Butter bestrichenes Casserol auf eine Lage von dünnen Zwiebelscheibchen und streifig geschnittenen Petersilienwurzeln gelegt, mit Salz, einer Prise gestoßenem Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, Nelken und Piment gewürzt und mit halb Wasser, halb schwacher Fleischbrühe übergossen, worauf man ihn über ziemlich starkem Feuer zum Kochen bringt, einige Löffel grobgehackte Petersilie hinzufügt, die Brühe mit heller Mehlschwitze verdickt und die Schleie vollends darin weichdämpft, wobei man Acht geben muß, daß die Stücke nicht etwa zu weich werden und zerfallen. Man reicht Salzkartoffeln oder kleine Semmelklößchen zu diesem Gericht und seiht die Sauce nicht durch.

Schleie mit saurem Rahm. Die in Stücke zertheilten Schleien werden mit ziemlich wenig Wasser, Salz, einer Zwiebel und einem Stückchen Butter weichgedünstet, worauf man die Brühe mit etwas in Mehl gerollter Butter verdickt, mit Muskatnuß, Pfeffer, Kapern und Citronenscheiben sowie einigen Löffeln fettem sauren Rahm verkocht und zuletzt mit zwei bis drei Eidottern legirt.

Schleie mit Speck-Sauce. Während man einige kleine, ganz gelassene Fische oder eine große, in Stücke zertheilte Schleie in Salzwasser mit einer Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern gar kocht, quirlt man in 1/4 Liter Wasser eine halbe Obertasse Essig, vier Eidotter, eine Prise Salz und einen Löffel Mehl recht tüchtig durch einander, schneidet 180—200 Gramm Speck in Würfel, zerläßt denselben, rührt die zusammengequirlte Mischung hinein und läßt die Sauce unter beständigem Umrühren dicklich werden, um sie dann über den Fischstücken anzurichten.

Schleien-Suppe. Zwei kleinere, gehörig gesäuberte Schleien werden in Butter gebraten und dann sammt einigen gerösteten Semmelschnitten und zwei hartgekochten Eiern im Mörser zerstoßen, worauf man die breiartige Masse mit kleingeschnittenem Wurzelwerk in einen Topf thut, 2 1/2 Liter Erbsenbrühe darüber gießt und die Suppe mit einer starken Prise Salz eine Stunde kochen läßt. Man seiht sie durch ein feines Sieb und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Schlemp. Ein in Holland beliebtes Getränk, welches man auf folgende Art bereitet: Zwei Eßlöffel voll grüner Thee, ein Eßlöffel Gerstengraupen, eine Prise Safran, sechs Gewürznelken, etwas Zimmt und ein Blättchen Muskatblüthe werden in eine Theemaschine mit siedendem Wasser geschüttet, wo man es eine Stunde ziehen läßt. Man bringt nun 1 3/4 Liter frische Milch zum Kochen, gießt den Thee durch ein Sieb hinzu, quirlt das Getränk mit vier Eidottern ab, versüßt es mit Zucker und servirt es in Tassen.

Schlesischer Kuchen. Drei Löffel Bierhefe oder 40 Gramm aufgelöste Preßhefe verrührt man mit etwas lauwarmer Milch und 125 Gramm feinem Mehl zu einem Hefenstück, welches man zum Aufgehen warmstellt; währenddem reibt man 160 Gramm frische Butter mit fünf Eidottern, 70 Gramm Zucker und etwas

Salz recht schaumig, fügt nach und nach 3/8 Liter lauwarmen Rahm und 1/2 Kilogramm sehr feines Mehl hinzu und verrührt diesen Teig mit dem aufgegangenen Hefenstück, schlägt den Teig ab, bis er Blasen wirft, und läßt ihn zugedeckt gut aufgehen. Ist dies geschehen, so wird er auf dem Backbret durchknetet, zu einem runden, fingerstarken Kuchen aufgerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech geschoben und mit einem eingekniffenen Rand versehen. Hierauf mischt man 125 Gramm geklärte Butter, 70 Gramm feines Mehl, 125 Gramm feingehackte Mandeln, 125 Gramm gestoßenen Zucker und einen reichlichen Theelöffel gestoßenen Zimmt zu einer Masse zusammen, die man zwei bis drei Messerrücken stark auf den Kuchen streicht, der nun noch hier und da mit einer Gabel gestochen und dann eine halbe Stunde im wohl durchheizten Backofen gebacken wird.

Schlesische Küchel. 250 Gramm ausgewaschene frische Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach mit fünf hartgekochten, durch ein Haarsieb gestrichenen Eidottern, 200 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 12 Gramm geschälten und gestoßenen bitteren Mandeln, zwei bis drei Löffeln feinem Rum, 4 Gramm gestoßenen Cardamomen, einem Löffel Rosenwasser und einer reichlichen Messerspitze Hirschhornsalz vermischt, worauf man so viel feines Mehl hinzufügt, daß man einen glatten mürben Teig erhält, den man reichlich 1/2 Centimeter stark ausrollt und mit einer Form zu kleinen runden Kuchen ausstich, die man mit festem versüßten Eiweißschnee überstreicht und mit gehackten Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, um sie auf einem Blech eine Viertelstunde bei ziemlicher Hitze zu backen. — Oder man bereitet den nämlichen Teig, treibt ihn zu einer großen, messerrückenstarken Platte aus, bestreut sie mit gereinigten Corinthen, Zucker, Zimmt und feingehackten Mandeln und rollt sie zu einer drei Finger breiten Rolle zusammen, aus der man viereckige Stücke schneidet, die man ringsherum gut zusammendrückt und rund formt. Zuletzt werden die Küchel mit Eiweißschnee bestrichen und mit Zucker und Zimmt besiebt, aber etwas länger gebacken als die ungefüllten Kuchen.

Schlick-Kräpfel in die Suppe. Fast ganz dasselbe wie Raviolen, s. d. Man bereitet ein Hachis, indem man etwas feingehackte Zwiebel, gehackte Petersilie und geriebenes Mundbrod in Butter röstet und mit feingehacktem Kalbs- oder Wildbraten, abgekochter, kleingeschnittener Kalbsmilch u. s. w. nebst einer Prise Salz vermischt, etwas auskühlen läßt und mit zwei Eiern verrührt. Dann treibt man einen Nudelteig fein aus, schneidet handbreite Streifen davon, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, setzt in gleichmäßigen Entfernungen haselnußgroße Häufchen von dem Hachis oder von Geflügel-Farce darauf, schlägt den Teig darüber zusammen, sticht halbrunde Kräpfchen davon ab und legt sie, wenn alle fertig sind, in siedende Fleischbrühe ein, worin man sie 8—10 Minuten kochen läßt und in der man sie dann anrichtet.

Schlüsselblumen-Wein. Man kocht 12 Liter Wasser mit 4 Kilogramm Zucker eine halbe Stunde lang, nimmt den Schaum sorgsam ab und gießt die kochende Flüssigkeit über die dünn abgeschälte Schale von drei Citronen und drei Apfelsinen, worauf man den geklärten Saft von drei Citronen hinzufügt, das Ganze in einen Bottich schüttet, lauwarm werden läßt und 12 Liter von den Stielen gepflückte Schlüsselblumenblüthen (Himmelschlüssel, Primel, Primula veris) hineinthut, ebenso ein Stück geröstetes Brod, auf das man sechs Löffel dicke Bierhefe gestrichen hat. So läßt man die Flüssigkeit zwei Tage gähren, gießt den Wein dann in ein Faß, fügt 1/2 Liter guten Rheinwein bei, verspundet das Faß, zieht den Wein nach 7—8 Wochen ab und kann ihn dann bald in Gebrauch nehmen.

Schlüssel-Kuchen. 1/4 Liter Milch wird mit 70 Gramm Butter, einem Eßlöffel Zucker und einer Prise Salz zum Kochen gebracht, worauf man 250 Gramm feines Mehl hineinrührt und Alles zu einem steifen Teig über dem Feuer verrührt, den man nach dem Erkalten mit sechs Eiern vermischt, tüchtig schlägt und fingerdick auf einen flachen Deckel streicht. Dann taucht man einen großen, ganz sauberen Schlüsselgriff in heißgemachte Backbutter, sticht den Teig damit aus und bäckt die kleinen Schlüsselkuchen unter beständigem Rütteln des Casserols auf beiden Seiten hellbraun, läßt sie auf Löschpapier abfetten, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und giebt sie warm zu Tisch.

Schmalthier. Bezeichnung für die junge Hirschkuh vom ersten halben Jahre an bis zu der Zeit, wenn sie das erstemal Junge geworfen hat, wonach sie den Namen Thier oder Altthier erhält; das Fleisch der Schmalthiere gilt als besonders zart und vortrefflich. Ueber Zubereitung desselben s. Hirsch.

Schmalz oder **Schmelzbutter.** So viel wie ausgelassene oder geklärte Butter; man thut zur Bereitung von Schmalz, welches sich zum Backen, Ausbacken, Ausstreichen von Backformen u. dergl. vorzugsweise eignet, eine größere Quantität Butter in ein Casserol, bringt sie ganz langsam zum Kochen und kocht sie allmählich über schwachem Feuer so lange, bis sie hell und klar geworden und die sich ausscheidende Buttermilch nebst dem Salz eine dichte Schaumdecke auf der Oberfläche und einen Satz auf dem Boden gebildet haben. Die Butter darf dabei niemals ins Sieden gerathen, sondern das Klären, welches etwa 2 Stunden in Anspruch nimmt, soll nur ein kaum hörbares Geräusch verursachen; ist dasselbe nicht mehr zu vernehmen, so nimmt man das Gefäß aus dem

Ofen, stellt es etwa 10 Minuten auf den Herd, schöpft den Schaum von der Butter ab und seiht sie durch ein sauberes, gebrühtes Tuch in reine Steintöpfe, wobei Nichts vom Bodensatz mit hineinkommen darf. Nach dem Erkalten legt man ein Papier darüber, bestreut dasselbe fingerdick mit Salz und bewahrt das Schmalz offen an einem kühlen, luftigen Orte auf. — Uebrigens bezeichnet man auch zerlassenes Thierfett mit dem Namen Schmalz und spricht von Rinds-, Schweine-, Gänse-Schmalz; ist aber in Koch-Recepten von Schmalz die Rede, so versteht man darunter stets die auf obige Weise geklärte Butter, welche man sich im Haushalt immer selbst bereiten und nie kaufen sollte, denn die im Handel vorkommende Schmelzbutter ist neuerdings fast durchgängig mit Rinds- oder Hammelfett versälscht und besitzt keinen angenehmen Geschmack.

Schmalz-Kräpfel. Man schneidet entweder aus einem guten Hefenteig, der gehörig aufgegangen ist, mit dem Kuchenrädchen kleine dreieckige oder schräg viereckige Stücke und bäckt dieselben in heißem Schmalz hellbraun, um sie dann mit Zucker und Zimmt zu bestreuen, oder man zerquirlt vier Eidotter mit einer Obertasse saurem Rahm und ein wenig Salz, rührt so viel feines Mehl hinzu, daß der Teig sich mit den Händen auswirken läßt, rollt ihn auf, belegt ihn mit 125 Gramm harter, in Scheiben geschnittener Butter, schlägt ihn darüber zusammen und wiederholt das Aufrollen und Zusammenschlagen noch 2—3 mal, treibt ihn zuletzt messerrückenstark auf, schneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in beliebige Formen und bäckt die Kräpfel in heißem Schmalz wie die anderen.

Schmalz-Nudeln. Aus 250 Gramm Mehl, einem Ei, einem Dotter, 50 Gramm Butter, 1/4 Liter Milch, 16 Gramm Hefe, zwei Löffeln Zucker, einer Prise Salz und 100 Gramm Corinthen mischt man einen lockeren Teig zusammen, schlägt ihn gut, läßt ihn aufgehen, drückt ihn dann mit den Händen auf einem bemehlten Bret aus einander, sticht mit einem Weinglas oder einer kleinen Obertasse Stücke davon ab, kocht in einem Casserol 150 Gramm Schmalz mit einigen Löffeln Wasser auf, legt die Nudeln hinein, deckt sie zu, läßt sie auf starkem Feuer sieden, bis sie prasseln, wendet sie um, läßt sie unzugedeckt auch auf der anderen Seite bräunen und giebt sie, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tisch.

Schmalz-Torte. 625 Gramm gestoßener Zucker und fünfzehn frische Eidotter werden in einem Kesselchen über Kohlenfeuer geschlagen, bis sie lauwarm und schaumig werden; dann fügt man den Schnee von zwölf Eiweißen hinzu und schlägt sie von Neuem warm, nimmt den Kessel vom Feuer, setzt das Schlagen noch eine halbe Stunde fort, siebt 1/2 Kilogramm Weizenstärkemehl hinzu, mischt die abgeriebene Schale von zwei Citronen und 625 Gramm sehr gute, sorgsam abgeklärte Butter darunter, füllt den Teig in die gebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form und bäckt die Torte bei gelinder Hitze eine Stunde.

Schmand, s. v. w. Rahm.

Schmankerl, Wiener, s. v. w. Rameln, s. d.

Schmankerl-Auflauf. 200 Gramm feines Mehl, 200 Gramm gestoßener Zucker und eine Messerspitze Salz werden in 1 1/2 Liter süßen Rahm eingerührt und unter fortgesetztem Umrühren über gelindem Feuer zu einem Brei gekocht, den man dann langsam halb zugedeckt gut durchkochen läßt, wobei man von Zeit zu Zeit mit einer kleinen Schaufel die sich am Boden ansetzende Kruste losticht, so daß der Brei ein gelbliches Aussehen erhält. Hierauf nimmt man den Brei vom Feuer, vermischt ihn nach einer Weile mit zehn bis zwölf Eidottern und dem festen Schnee der Eiweiße, füllt ihn in eine gebutterte Form und bäckt ihn drei Viertelstunden.

Schmankerl-Eis. Aus 3/4 Liter süßem Rahm, einigen Löffeln Mehl und einem gehäuften Eßlöffel Vanillezucker kocht man einen ganz dünnen Brei, quirlt dann sechs Eidotter in 1/4 Liter kaltem Rahm, rührt dies unter den heißen Brei, schlägt denselben durch ein Sieb, versüßt ihn mit etwas geläutertem Zucker, läßt ihn auskühlen und in der Gefrierbüchse frieren. Inzwischen bäckt man Schmankerl oder Rameln (s. d.), dreht sie zu Dütchen zusammen und besteckt das Gefrorene damit, oder man zerhackt mit der Schaufel die Schmankerl in kleine Stückchen und mengt sie während des Frierens unter das Eis.

Schmankerl-Mus, s. Rahmbrei mit Rameln.

Schmankerl-Pudding. In 125 Gramm zerlassene frische Butter rührt man 125 Gramm feines Mehl und 70 Gramm gestoßenen Zucker, röstet beides langsam einige Minuten und gießt nach und nach 1/2 Liter süßen, mit etwas Vanille aufgekochten Rahm zu, den man über mäßigem Feuer mit der Mehlschwitze zu einem sehr dicken Brei verrührt und dann zum Auskühlen in eine Schüssel ausschüttet. Später vermischt man denselben nach und nach mit zehn bis zwölf Eidottern, einer Prise Salz und 125 Gramm gestoßenem Zucker, rührt die Masse eine halbe Stunde lang und zieht zuletzt den festen Schnee von acht Eiweißen darunter. Inzwischen kocht man einen dünnen Brei von 3/4 Liter Milch, vier Eßlöffeln Mehl und einem Löffel Zucker, bestreicht eine flache Eierkuchenpfanne oder einen Casseroldeckel mit Butter, gießt so viel Brei hinein, daß der Boden der Pfanne davon bedeckt ist, röstet den Brei über gelindem Feuer, bis er sich zu einer hellbraunen Kruste angesetzt hat, schneidet dieselbe in zwei Finger breite, länglich viereckige Stücke, löst sie mit einem scharfen Messer ab, dreht sie rasch

zu kleinen Dütchen zusammen, die man warmstellt, und fährt mit dem Schmankerlbacken fort, bis die Masse verbraucht ist. Die von den Dütchen zurückbleibenden Stückchen zerdrückt man in kleine Bröckchen, streicht eine Form mit Butter aus, füllt den dritten Theil der Puddingmasse, auf diese eine Schicht zerdrückte Schmankerl, Puddingmasse, abermals Schmankerl und den Rest der Masse hinein, kocht den Pudding eine knappe Stunde im Wasserbad, stürzt ihn auf eine Schüssel, besteckt ihn ringsherum zierlich mit den Dütchen und richtet ihn mit einer Vanillen-Sauce an.

Schmarrn. Eine namentlich in Oesterreich und Steyermark sehr beliebte und zu den dortigen Nationalgerichten zählende Speise, eine Art gerösteter Brei aus Mehl, Semmel, Gries oder Reis, mit Milch, Eiern und Salz vermischt, der in heißer Butter auf einer Seite gebacken, dann umgewendet und zu großen Brocken zerrissen wird. Ueber die einzelnen Arten von Schmarrn siehe Näheres bei den Artikeln Aepfel-Schmarrn, Fleisch-, Gries-, Kaiser-, Mandel-, Mehl-, Nudel-, Reis- und Semmel-Schmarrn.

Schmelzbutter, s. Schmalz.

Schmelzende Glasur, s. Glasur, schmelzende.

Schmerle oder Grundel, franz. lotte franche, engl. loach, groundling, lat. Cobitis barbatula. Gehört zur Gattung der karpfenartigen Bauchflosser, hat einen aalähnlichen Leib, lebt am liebsten in klaren Gebirgsbächen und kleinen Flüssen, ist auf dem Rücken grau, grün und schwarz gestreift, am Unterleib heller und hat vier Bartfasern. Das Fleisch dieser kleinen Fische ist schmackhaft, namentlich im Winter, und wird frisch und marinirt gegessen.

Schmerlen, blaugesotten. Man übergießt eine beliebige Anzahl Schmerlen, nachdem sie mit Salz abgerieben sind, ohne sie zu schuppen oder auszunehmen, mit Wasser, wäscht sie gut ab, läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen, legt sie in eine Schüssel und schüttet leichten weißen Kochwein darüber, in dem sie eine halbe Stunde liegen bleiben. Inzwischen setzt man ein Casserol mit Wasser, Salz, einem Weinglas Essig, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern zum Feuer, bringt diesen Fisch-Sud zum Kochen, schüttet die Schmerlen mitsammt dem Wein hinein, kocht sie einmal auf, nimmt das Gefäß vom Feuer, gießt einige Löffel kalten Essig und kaltes Wasser zu, deckt ein Papier darüber und läßt die Fische noch eine Viertelstunde in dem Sud ziehen. Dann nimmt man sie heraus, richtet sie auf einer Schüssel an und garnirt sie mit Petersilie; sie müssen schön blau aussehen und noch eine gewisse Härte und Festigkeit besitzen, um gehörig schmackhaft zu sein; man reicht frische Butter oder Essig und Oel dazu.

Schmerlen, gekocht. Nachdem die Fische abgerieben, ausgenommen und gewaschen sind, besprengt man sie auf einer Schüssel reichlich mit leichtem Weißwein, bereitet einen Fischsud von halb Wasser, halb Weißwein mit Salz, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern, thut die Schmerlen in die siedende Flüssigkeit, kocht sie einmal darin auf, nimmt sie vom Feuer, läßt sie noch eine Viertelstunde ziehen und giebt sie mit Essig und Oel oder holländischer Sauce auf.

Schmetten, s. v. w. Rahm.

Schmorbraten. Ein Rinder-Schwanzstück oder ein Stück Oberschale wird gut geklopft, mit Speckstreifen, die man in gemischtem Gewürz umgewendet hat, gespickt, nebst Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern und einem Kräuterbündelchen in einen irdenen Napf gelegt und mit halb Bier, halb Essig übergossen, wonach man das Fleisch 6—8 Tage an einem kühlen Ort unter täglichem Umwenden in dieser Marinade stehen läßt. Hierauf belegt man ein Casserol mit Speckscheiben und Wurzelwerk, thut das Fleisch nebst der Marinade hinein, salzt es ein wenig, deckt es zu und läßt es langsam beinahe weichschmoren, um es zuletzt auf stärkerem Feuer unter fleißigem Begießen braun zu dünsten und die Brühe kurz einzukochen. Beim Anrichten entfettet man die Sauce, seiht sie durch, verdickt sie mit einer Mehlschwitze oder verkocht sie mit brauner Coulis und gießt sie über das Fleisch.

Schmorfleisch. Ein Stück Rindfleisch gleich dem obigen wird geklopft, gespickt, mit Bindfaden umschnürt und nebst Wurzelwerk, Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einigen Gewürzkörnern, etwas Citronenschale, einem Kräuterbündelchen und dem nöthigen Salz in ein Casserol gelegt, mit Wasser und einigen Löffeln Essig übergossen, fest zugedeckt und über gelindem Feuer zwei Stunden langsam geschmort. Dann dreht man das Fleisch um, thut einige zerschnittene saure Gurken und ein Liqueurglas Rum hinzu, dämpft das Fleisch vollends weich, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verkocht sie mit einem Glase Rothwein, etwas geriebenem Pfefferkuchen und geriebenem Schwarzbrod zu einer sämigen Sauce und richtet sie über dem Fleisch an.

Schnäpel, lat. Coregonus lavaretus. Ein zum Geschlecht der Lachse und zur besonderen Gattung der Aeschen gehöriger, kleiner und sehr wohlschmeckender Fisch, der in der Nord- und Ostsee häufig vorkommt und auch in der Oder, Elbe und Weser gefangen wird, da er zum Laichen in die Flüsse geht. Er wird 1—1½ Kilogramm schwer, hat sehr weißes und mürbes Fleisch und kommt frisch, gesalzen und geräuchert oder getrocknet in den Handel; am besten sollen die holsteinischen und die Schnäpel aus dem Mälarsee sein.

Schnäpel, gebraten. Die frischen, ausgenommenen und geschuppten Fische werden gewaschen, in Stücke geschnitten, eingekerbt, mit Salz bestreut und 1½—2 Stunden bei Seite gestellt, worauf man sie abtrocknet, in geschlagenen Eiern und geriebenem Weißbrod umwendet und in frischer Butter auf beiden Seiten braun brät, um sie mit einer Sardellen-Sauce aufzugeben.

Schnäpel, gedämpft. Nachdem man die Fische gesäubert und eine Stunde eingesalzen hat, setzt man auf 1 Kilogramm Fisch 125 Gramm Butter in einem Casserol zu, schwitzt eine gehackte Chalotte und vier ausgegrätete gehackte Sardellen darin, wendet die abgetrockneten Fischstücke in Mehl um, legt sie in die Butter, bräunt sie auf beiden Seiten ein wenig, gießt ½ Liter Wasser oder schwache Fleischbrühe darüber, thut Citronenscheiben und Pfefferkörner hinzu, legt einen Deckel darüber und dämpft die Fische über gelindem Feuer gar, wobei man das Casserol häufig rüttelt, damit sie nicht anhängen; beim Anrichten gießt man die durchgeseihte Sauce darüber.

Schnäpel, gekocht. Die Fische werden gesäubert, gewaschen, nach Belieben ganz gelassen oder in Stücke geschnitten, mit Essig besprengt und in siedendem, mäßig gesalzenem Wasser 10 Minuten gekocht, vom Feuer genommen, noch kurze Zeit im Wasser stehen gelassen und beim Anrichten mit Petersilie garnirt; man reicht zerlassene Butter mit Senf, Petersilien- oder Kapern-Sauce dazu.

Schnecken, eßbare, franz. escargot, engl. snail. Unter diesen Schalthieren mit einschaligem, gewundenem Gehäuse giebt es mehrere eßbare Arten, von denen die bekannteste und beliebteste die große Weinbergsschnecke (Helix pomatia) ist; sie hat ein etwa 5 Centimeter im Durchmesser großes Haus von weißlicher oder blaßgelblich bräunlicher Farbe mit vier etwas dunkleren Streifen und wird im Spätherbst, Winter und im ersten Frühjahr in Weinbergen und Gärten gesammelt, so lange ihr Gehäuse noch mit einem Deckel versehen ist. In manchen Gegenden, vorzugsweise in der Schweiz, in Württemberg und Bayern hegt man sie in besonderen Schneckengärten, wo man sie mit Kräutern, Salatblättern und Weizenkleie füttert und mästet; im October werden sie dann gesammelt, in Fässer verpackt und versendet. Sie bilden in katholischen Ländern ein sehr beliebtes Fastengericht. Man kocht, bäckt und brät sie, verwendet sie auch zur Bereitung von Suppen und hält die Schneckensuppen für ein Heilmittel gegen Lungen- und Brustkrankheiten. Außer der Weinbergsschnecke sind auch das Midasohr (Auricula Midas), der Goldmund (Turbo Chrysostomus) und die Kreiselschnecke (Trochus niloticus) genießbar.

Schnecken-Bouillon, s. Bouillon von Schnecken.

Schnecken, gebackene. Man wirft die Schnecken, wenn der Deckel auf dem Gehäuse noch geschlossen ist, in kochendes Salzwasser, bis sich der Deckel von einer Seite gelöst hat, schüttet sie dann auf ein Sieb, bricht das Deckelchen auf, holt mit der Spicknadel die Schnecke heraus, zieht die schwarze Haut ab, schneidet das Harte an Kopf und Schwanz weg, reibt die Schnecken nochmals gut mit Salz und Wasser ab, um alles Schleimige zu entfernen, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Mundbrod und bäckt sie in heißem Schmalz; man garnirt sie dann um Macaroni, Teltower Rübchen, Spinat, Spargel, Rosenkohl ꝛc.

Schnecken, gebratene. Nachdem man die Schnecken auf oben beschriebene Weise geöffnet und gesäubert hat, reinigt man die Gehäuse gut mit Wasser und Salz, vermischt hierauf ein großes Stück frische Butter mit geriebenem Mundbrod, gehackten Zwiebeln, gehackten Citronenschalen und Citronensaft, thut in jedes der gesäuberten Häuser ein Stück von dieser Mischung, dann eine mit Salz bestreute Schnecke und oben darauf noch ein Stückchen von der Buttermasse, stellt alle gefüllten Gehäuse auf einem Blechdeckel oder in einer blechernen Schüssel in die mit Salz ausgestreute Ofenröhre, brät sie bei mäßiger Hitze eine Viertelstunde und servirt sie mit Citronenvierteln oder garnirt sie um Sauerkraut. — Oder man vermischt 250 Gramm schaumig gerührte Butter mit 125 Gramm gewässerten, ausgegräteten und feingehackten Sardellen und einer Messerspitze Muskatblüthe, füllt jedesmal ein Stückchen von dieser Butter, eine gesäuberte Schnecke und noch ein wenig Sardellenbutter in die geputzten Gehäuse und brät sie 10 Minuten bis eine Viertelstunde nach obiger Angabe.

Schnecken, gekocht. Die gehörig gesäuberten Schnecken werden einige Minuten in siedender Kalbfleischbrühe gekocht, herausgenommen und abgetropft; dann rührt man 250 Gramm Butter schaumig, vermischt sie mit einigen Eidottern, geriebenem Mundbrod, einer Prise Muskatblüthe und ebensoviel pulverisirtem Majoran, füllt die sorgsam gesäuberten Schneckenhäuser mit dieser Masse und je einer der abgekochten Schnecken, siedet sie nochmals in Fleischbrühe auf und giebt eine Citronen-Sauce dazu, oder man verkocht Weißwein mit geriebenem Weißbrod, ein wenig Macis, einem Stückchen Butter und etwas Salz, legirt die Sauce mit Eidottern und schärft sie mit Citronensaft ab.

Schnecken-Kuchen, s. Rodon-Kuchen.

Schnecken-Nudeln. Aus ½ Kilogramm Mehl und 30 Gramm in ¼ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Hefe setzt man ein Hefenstück an, läßt es aufgehen, rührt hierauf 200 Gramm Butter zu Schaum, mischt vier Eidotter, 30 Gramm Zucker und ein wenig Salz hinzu,

vermengt dies mit dem aufgegangenen Hefenstück, arbeitet das Ganze zu einem leichten Teig durch einander und läßt diesen nochmals aufgehen. Dann treibt man ihn zu länglichen, messerrückenstarken Kuchen auf, zerschneidet diese in drei Finger breite Streifen, überstreicht sie mit gehackten Mandeln und Corinthen, mit Pflaumen- oder Kirsch-Mus, rollt sie schneckenförmig zusammen, setzt sie nebeneinander in eine gebutterte Blechform, stellt sie zum Aufgehen warm, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie drei Viertelstunden bei mittlerer Hitze, um sie mit oder ohne Sauce aufzugeben.

Schnecken-Pastetchen. Die Schnecken werden in siedendem Wasser gekocht, bis der Deckel am Gehäuse sich beseitigen läßt, hierauf mit einer Gabel oder Spicknadel herausgezogen, mit Salz abgerieben, gewaschen, geputzt und in Fleischbrühe abermals aufgekocht. Man schwitzt nun gehackte Chalotten, Petersilie, Sardellen und Kapern in Butter, gießt etwas weiße Coulis an, legt die Schnecken hinein, würzt die Sauce mit Citronensaft und ein wenig Cayennepfeffer, läßt sie langsam kurz eindünsten und füllt die Schnecken sammt der Sauce in hohl ausgebackene Blätterteig-Pastetchen, um sie sofort recht heiß zu Tisch zu geben.

Schnecken-Salat. Nachdem die Schnecken in Salzwasser gekocht, aus den Häusern genommen und gehörig gesäubert und gewaschen sind, richtet man sie auf einer Schüssel an, vermischt sie mit feingehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oel und garnirt den Schüsselrand mit ausgezackten Citronenscheiben.

Schnecken, schlampende, auf österreichische Art. Dieses im Winter und Frühjahr auf allen Speisezetteln in Oesterreich verzeichnete Gericht ist ebenfalls nichts Anderes als ein Schnecken-Salat; man schneidet den nach dem Abkochen aus ihren Gehäusen genommenen Schnecken Köpfe und Schwänze ab, beseitigt die braune Haut oder den sogenannten Mantel, reibt sie mit Salz und wäscht sie erst in lauwarmem, dann in frischem Wasser mehrmals sehr gut ab, vermischt sie mit feingehackten hartgekochten Eiern, gehackten Zwiebeln oder geriebenem Meerrettig und macht sie mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel an.

Schnecken-Suppe. Etwa 30—40 Schnecken werden auf gewöhnliche Art gekocht, aus den Häusern gezogen, geputzt und gewaschen, hierauf in Wasser weichgekocht und nebst drei bis vier hartgekochten Eiern, zwei kleinen Zwiebeln, einem Bündelchen Petersilie und einem in Milch geweichten Mundbrod sehr fein gehackt und mit einem Löffel Mehl in Butter gedünstet, wonach man weiße Fisch-Coulis oder Erbsen-Sud zugießt, die Suppe mit Salz und Pfeffer würzt, gut durchkocht, mit zwei bis drei Eidottern legirt und über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet. — Will man die Suppe nicht als Fastensuppe geben, so kocht man die sauber gereinigten Schnecken in Fleischbrühe weich, hackt sie fein, schwitzt sie mit ein wenig Petersilie und einem Löffel Mehl in Butter, gießt die nöthige Bouillon an, würzt die Suppe mit Salz und Muskatblüthe, kocht sie mehrmals auf, zieht sie mit Eidottern ab und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

Schnee von Eiweiß zu schlagen, s. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

Schnee-Auflauf. Aus recht reifen und schönen Aepfeln, Pflaumen, Kirschen oder Aprikosen kocht man mit etwas Weißwein, Zucker und Citronenschale ein steifes Mus, welches man durch ein feines Sieb streicht und in eine vertiefte Schüssel oder Backform von Steingut thut. Hierauf bringt man 3/4 Liter Rahm mit 125 Gramm Zucker und einem Stückchen Vanille langsam zum Kochen und rührt 30 Gramm Reismehl und vier Eidotter über gelindem Feuer damit ab, bis man einen glatten Brei erhält, den man über das Frucht-Mus schüttet, mit dem steifen Schnee von vier Eiweißen überstreicht und mit Zucker und Zimmt besiebt. Zuletzt überbäckt man den Schnee in einem Ofen mit guter Oberhitze oder glasirt ihn mit einer glühenden Schaufel und giebt den Auflauf sofort zu Tisch. — Oder man vermengt 1/2 Liter von dem Fruchtmus durch leichtes Rühren mit dem festen Schnee von zehn Eiweißen und 250 Gramm gestoßenem Zucker, schichtet die Masse bergartig auf einer Schüssel auf, streicht sie glatt, besiebt sie mit Zucker und bäckt den Auflauf bei gelinder Wärme eine halbe Stunde.

Schnee-Ball mit Vanillen-Sauce. Man kocht 1 Liter Milch mit 70 Gramm Zucker, einem Stück Vanille und 70 Gramm geschälten und geriebenen Mandeln recht langsam eine Weile auf einer nicht zu heißen Stelle, schlägt zehn bis zwölf Eiweiße mit einigen Löffeln feingesiebtem Zucker und ein wenig Citronensaft zu sehr festem Schnee und formt denselben auf einer flachen Schüssel mit dem Messer zu einem glatten, großen Ball, den man behutsam auf die kochende Milch schiebt und während des Kochens hin und wider mit ein wenig siedender Milch begießt, um ihn ordentlich gar zu machen, was nur wenige Minuten erfordert. Dann hebt man ihn vorsichtig mit zwei Kochlöffeln heraus, legt ihn in eine Schüssel, zerquirlt die Eidotter in etwas kalter Milch und verrührt sie unter anhaltendem Umquirlen mit der kochenden Vanillenmilch, setzt das Rühren über dem Feuer noch kurze Zeit fort, ohne daß die Sauce von Neuem kochen darf, und gießt dieselbe beim Anrichten um den Schneeball. Ebenso kann man den Schnee zu kleinen Bällen formen, die man rasch nacheinander garkocht, auf einer Schüssel aufschichtet und mit der Sauce aufgiebt.

Schnee-Ballen, gebackene. 1/4 Liter Milch, 70 Gramm Butter, ein Eßlöffel Zucker und eine Prise Salz werden zusammen zum Kochen gebracht, mit 250 Gramm feinem Mehl vermischt und zu einem steifen Brei abgerührt, der sich vom Gefäß ablösen muß und zum Auskühlen in eine Schüssel geschüttet wird. Man mengt nun sechs bis acht Eier darunter, schlägt die Masse tüchtig, formt mit einem Löffel kleine runde Bälle davon und bäckt sie in heißem Schmalz unter häufigem Umschütteln des Casserols auf beiden Seiten goldbraun. Nachdem sie auf Löschpapier abgetropft sind, bestreut man sie mit Zucker, schneidet sie auch bisweilen an der Seite auf und füllt sie mit Frucht-Gelée oder Vanille-Crême, um sie, bergartig auf einer Schüssel aufgeschichtet, warm zur Tafel zu bringen.

Schnee-Berg, s. Schnee-Auflauf.

Schnee-Glasur, s. Glasur, Schnee-.

Schneehuhn, franz. poule de neige, perdrix blanche, engl. ptarmigan, white grouse, lat. Lagopus alpinus oder Tetrao lagopus. Gehört zur Gattung der Waldhühner und lebt in Schweden, Norwegen, Rußland, Hochschottland und in den Schweizer Alpen; die Schneehühner werden 50—60 Centimeter lang, haben im Sommer ein rothgelbes, schwarz liniirtes, im Winter ganz weißes Gefieder mit einigen schwärzlichen Schwanzfedern, gleichen an Größe einer großen Taube, haben befiederte Füße, einen schwarzen Schnabel und über den Augen einen nackten, mit rothen Warzen besetzten Fleck. Sie halten sich in Ketten von 15—18 Stück zusammen, sind scheu und haben einen schweren Flug, nähren sich von Knospen, Beeren und Tannennadeln, leben den Winter über in Schneelöchern, werden im Flug geschossen und in Schlingen gefangen. Das Fleisch ist zart und wohlschmeckend, hat aber einen etwas bitterlichen Beigeschmack, der wohl vom Genuß der Tannennadeln herrühren mag; die Zubereitungsweise ist ganz dieselbe wie beim Rebhuhn, aber am besten sind die Schneehühner gebraten.

Schnee-Klößchen. Aus vier bis sechs Eiweißen schlägt man sehr festen Schnee, vermischt ihn mit zwei Eßlöffeln gestoßenem Zucker und streicht ihn fingerdick auf eine Schüssel; inzwischen macht man Milch mit etwas Zucker kochend, nimmt sie vom Feuer, sticht mit einem Löffel Klößchen von dem Schnee in die siedende Milch, deckt einen Deckel darüber und läßt die Klößchen in dem Dampf gardünsten; kochen dürfen sie nicht, da sie sonst zusammenfallen würden. Man giebt sie zu Milch- und Wein-Suppen.

Schnee, Mandel-, s. Mandel-Schnee.

Schnee-Nocken. In einem breiten Casserol bringt man 1 1/2 Liter Milch mit zwei Löffeln Zucker und einer halben feingestoßenen Schote Vanille zum Kochen, legt von dem festen, etwas versüßten Schnee von acht Eiweißen abgestochene Klößchen neben einander in die Milch, deckt das Gefäß zu und nimmt es vom Feuer, um die Klößchen in Dampf gar werden zu lassen. Ist dies geschehen, so hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, kocht die Milch bis auf 3/4 Liter ein, legirt sie mit den acht Eidottern, schlägt sie eine Weile auf dem Feuer, bis sie sich verdickt hat, vermischt sie mit einer Messerspitze Salz, noch etwas Zucker und 30 Gramm aufgelöster Gelatine, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie auskühlen. Dann stellt man eine Form auf Eis, schüttet eine Schicht von der Eiermilch hinein, läßt sie auf Eis stocken, legt Schneeklößchen darüber und fährt mit dem Einfüllen der abwechselnden Schichten, die man immer erst erstarren läßt, fort, bis die Form gefüllt ist. Beim Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, stürzt die Nocken auf eine Schüssel und verziert sie mit Frucht-Gelée.

Schnee, Obst-, gebackener. Eingezuckerte und durch ein feines Sieb gestrichene Erdbeeren oder Himbeeren vermischt man mit dem sehr festen Schnee von zehn bis zwölf Eiweißen und 250 Gramm feingesiebtem Zucker, füllt die Masse in eine Form oder Schüssel, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie bei gelinder Wärme etwa 20 Minuten lang.

Schnee-Omeletten, s. Omeletten à la neige.

Schnee-Pastetchen. Kleine Pastetenformen werden mit Butter ausgepinselt, mit Blätterteig gefüttert, mit trockenen Erbsen gefüllt und diese Hohlpastetchen schön gelb gebacken; nachdem sie ausgekühlt sind, beseitigt man die Erbsen, füllt Vanillen- oder Citronen-Crême hinein, schlägt vier Eiweiße zu festem Schnee, den man mit 125 Gramm Zucker vermengt, spritzt denselben durch eine steife, unten abgeschnittene Papierdüte schneckenförmig auf die Pastetchen, siebt Zucker darüber und läßt sie bei gelinder Wärme überbacken.

Schnee-Pudding, kalter. Man schneidet eine halbe Schote Vanille in kleine Stückchen, läßt sie in 1/4 Liter Milch oder Rahm allmählich zum Kochen kommen, eine Stunde zugedeckt ziehen, seiht die Milch durch und läßt sie erkalten; inzwischen stellt man 1 1/2—2 Liter fetten süßen Rahm in einer Terrine auf Eis, vermischt ihn mit dem Vanillerahm und schlägt ihn mit der Schneeruthe nach und nach zu festem Schaum, den man mit einem Löffel auf ein Sieb legt und abtropfen läßt. 50 Gramm Hausenblase kocht man in 1/2 Liter Wasser klar, dickt den Stand bis auf 1/4 Liter ein und verkocht ihn mit 250 Gramm gestoßenem Zucker; dann rührt man den Stand bis zum völligen Erkalten, vermischt ihn mit dem Rahmschnee und einigen Löffeln Orangen- oder Citronenzucker, füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, gräbt sie in kleingeschlagenes Eis ein und stürzt den Pudding erst beim Anrichten auf eine Schale, die man mit Baisers

garnirt. Man kann eine kalte Wein-Sauce dazu serviren.

Schnee, Rahm-, s. Rahm-Schnee.

Schnee-Waffeln. 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach mit zehn Eidottern, einer Prise Salz, 70 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 330 Gramm feinem Mehl, 1/2 Liter süßem Rahm und dem steifen Schnee der zehn Eiweiße vermischt und die Masse in dem erhitzten, mit ein wenig Butter ausgepinselten Waffeleisen zu Waffeln verbacken, die man sofort warm zu Tisch giebt. — Oder man schlägt 1/2 Liter fetten süßen oder sauren Rahm zu Schaum, rührt sechs bis acht Eidotter, 70 Gramm gestoßene Mandeln, 70 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, 180 Gramm geklärte Butter und eine Prise Salz nebst dem steifen Schnee der Eiweiße darunter und bäckt Waffeln von dem Teig.

Schneidebohnen oder Schnittbohnen, s. Bohnen, grüne.

Schnepfe, s. auch Becassine, franz. bécasse, engl. snipe, lat. Scolopax. Dieser allen Jägern so werthe Zugvogel kommt im Februar und März, lebt in den Wäldern und sumpfigen Ebenen und zieht im October nach dem südlichen Europa und Afrika; alle Schnepfenarten sind an dem sehr langen, geraden, spitzigen Schnabel leicht zu erkennen; die großen Augen liegen am oberen Rande des Hinterkopfes, die nicht zu hohen Beine sind bis zur Ferse befiedert, die Flügel sind sehr spitzig und mäßig lang, der ziemlich kurze Schwanz hat 12—24 Steuerfedern. Man theilt die Schnepfen in zwei verschiedene Familien, die Waldschnepfen und die Sumpfschnepfen, welche wiederum in mehrere Abarten zerfallen, von denen die bekanntesten folgende sind: 1) die eigentliche Waldschnepfe, auch Holz-, Busch- oder Bergschnepfe genannt, Scolopax rusticola, hat die Größe eines ausgewachsenen Rebhuhns, etwa 40 Centimeter Körperlänge, eigenthümlich gemischtes Gefieder, in dem Rostbraun, Grau, Gelb, Schwarz und Gelbbraun abwechseln; der Kopf hat vier braun und rostgelbe Querstreifen, der Unterkörper ist gelblich, mit dunkelbraunen Wellen. Die Waldschnepfe ist scheu, fliegt ungeschickt, läuft auf der Erde, bewohnt im Sommer die hohen Gebirge und nährt sich von Schnecken, Käfern und Gewürm, das sie mit dem langen Schnabel aus der Erde bohrt. Gegen Ende April legt das Weibchen in eine mit Gras oder Moos ausgefütterte Erdvertiefung vier gelbe, braungespritzte Eier, brütet 16 Tage und führt die braun- und weißgefleckten Jungen sofort aus dem Nest, wenn sie dem Ei entschlüpft sind. Ihr Fleisch gilt als äußerst zart und wohlschmeckend, obgleich es minder delikat als das der Becassinen ist; beim Braten werden sie zwar meistens ausgenommen, aber das Eingeweide wird feingehackt, in Butter gedünstet, auf geröstete Weißbrodschnittchen gestrichen und als besonderer Leckerbissen (Schnepfendreck) dem Braten beigegeben. 2) Von der Sumpfschnepfe oder Becassine kennen wir drei verschiedene Gattungen: a) die Heerschnepfe, Haarschnepfe, Himmelsziege, gemeine oder mittlere Becassine (Scolopax gallinago), b) die Moosschnepfe, Doppel- oder Moorschnepfe, große Becassine (Scolopax media), c) die stumme Schnepfe, kleine Becassine oder Halbschnepfe (Scolopax gallinula). Die erste hat die Größe einer Wachtel, einen 9 Centimeter langen Schnabel, zwei große schwärzliche Längsstreifen auf dem Kopf, braun und gelb gefleckten Hals und braun und grau gewellte Flügel, ist sehr scheu und listig, fliegt ziemlich hoch im Zickzack und giebt einen Ton von sich, welcher dem Meckern einer Ziege gleicht. Sie lebt in Brüchen, Sümpfen und schilfbewachsenen Teichen und ist für den Jäger die wichtigste unter den Schnepfen, weil sie am häufigsten vorkommt und ihr Fleisch ganz besonders zart und schmackhaft ist; das Weibchen legt im April und Mai vier bis fünf olivengrüne, braungefleckte Eier. Die Moosschnepfe oder große Becassine ist größer als jene, aber kleiner als die Waldschnepfe, ist oben braunschwarz, mit gelblichen und braunrothen Flecken auf den Flügeln und weißlichem, braun gewelltem Unterleib; der Schwanz hat 16 Steuerfedern, von denen die drei äußersten fast ganz weiß sind. Man findet sie häufig in Preußen, Livland, Dänemark und Holstein, sie ist aber seltener als die Heerschnepfe und kommt erst Ende April, um schon im August wieder fortzuziehen. Die kleine oder stumme Schnepfe ist nur so groß wie ein Staar, hat einen schwarzen Streif auf dem Kopf und ein graues Halsband, der Rücken hat vier rostgelbe Längsstreifen, der Unterleib ist weißlich, an den Seiten graubräunlich gefleckt. Sie ist seltener als die Heerschnepfe bewohnt aber dieselben Gegenden, nur geht sie etwas weiter nach Norden hinauf; sie erscheint später und zieht früher als jene fort, hat einen sehr unsicheren, schwankenden Flug und entschließt sich überhaupt schwer zum Auffliegen, so daß sie sich kaum von den Hunden aufscheuchen läßt. Die Schnepfenjagd bildet für den wahren Jäger das Lieblingsvergnügen, doch erfordert sie viel Geschicklichkeit im Schießen; hauptsächlich findet sie im Frühjahr während des Strichs und im Herbst bei dem Zug der Schnepfen statt; die Herbstschnepfen sind weit fetter und zarter als die Frühlingsschnepfen, obwohl letztere pikanter schmecken sollen; man schießt sie Abends und früh auf dem Anstand oder auf der Suche mit dem Hühnerhund, hier und da fängt man sie auch in Steckgarnen; ein sehr gut dressirter Hund ist zur Schnepfenjagd unerläßlich nothwendig. Ueber die geeignetsten Zeiten zur Jagd belehrt der alte Jägerspruch: „Reminiscere, nach Schnepfen suchen geh; Oculi, da kommen sie; Laetare, das ist das Wahre; Judica, sind sie auch noch da; Palmarum, gehen sie trallarum; Quasimodogeniti, halt, Jäger, halt, jetzt brüten sie!"

Schnepfen in Burgunder. Die Schnepfen, welche einige Tage an einem luftigen Ort gehangen haben, werden sauber gerupft, ausgenommen, gesengt, mit einem Tuch abgewischt und in der Art dressirt, daß man ihnen die Augen aussticht, die Füße einwärts biegt, so daß die Klauen unter den Keulen aufrecht stehen, und den langen Schnabel durch beide Keulen sticht; dann brät man sie am Spieß oder in der Pfanne halbgar, legt sie mit einigen dünnen rohen Schinkenscheiben und mehreren Zwiebeln in ein Casserol, gießt eine reichliche Suppenkelle braune Coulis und eine Flasche Burgunder darüber und dämpft sie vollends weich, nimmt sie heraus, kocht die Sauce dicklich ein, giebt sie über den Schnepfen auf und garnirt dieselben mit gerösteten Weißbrodschnittchen, die mit den feingehackten, in brauner Butter geschwitzten Eingeweiden bestrichen sind.

Schnepfen-Butter. Von einer recht saftig gebratenen Schnepfe wird nach dem Erkalten alles Fleisch abgelöst und mit 250 Gramm frischer Butter im Marmormörser recht fein zerstoßen, die Butter durch ein Haarsieb gestrichen, mit Salz, Citronensaft und ein wenig weißem Pfeffer verrührt und kaltgestellt. Man benützt diese sehr fein schmeckende Schnepfenbutter zum Bestreichen von dünnen Weißbrodschnitten, die man dann mit zarten Scheibchen vom Brustfleisch der Schnepfen belegt und zum Frühstück oder Abendbrod, namentlich zum Thee, servirt.

Schnepfen einzulegen. Man brät die frisch geschossenen Vögel, ohne sie auszunehmen, in reichlicher Butter gar, aber ja nicht zu weich, legt sie mit der Brust nach unten in breite Blechbüchsen, gießt die Sauce darüber, welche die Vögel nicht völlig zu bedecken braucht, läßt die Büchsen verlöthen und kocht sie 3—4 Minuten im Wasserbad. Nachdem die Büchsen im Kessel ausgekühlt sind, trocknet man sie ab und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen, luftigen, frostfreien Ort auf; beim Gebrauch erhitzt man die in den Büchsen befindliche Bratbutter, brät die Schnepfen nochmals darin durch und richtet sie an.

Schnepfen-Fumet. Zwei bis drei schöne Schnepfen werden am Spieß gebraten, worauf man nach dem Erkalten das Fleisch davon ablöst, kleinschneidet, im Mörser stößt und in ein Casserol thut. Die Gerippe werden zerhackt, mit brauner Coulis und dem abgetropften Bratensaft gut ausgekocht, die Essenz durchgeseiht, mit dem gestoßenen Fleisch verrührt, gesalzen, durch ein grobes Haarsieb gestrichen, mit sechs bis acht frischen, geschlagenen Eidottern vermischt, in eine Porzellanschale gefüllt und langsam im Bain-marie gekocht. Beim Aufgeben garnirt man das Fumet mit herzförmigen, in Butter gerösteten Weißbrodschnittchen.

Schnepfe, gebraten. Die abgehängten, gerupften, aber nicht ausgenommenen Schnepfen werden gehörig dressirt, leicht mit feinem Salz und ein wenig weißem Pfeffer bestäubt, mit Speckscheiben umbunden, durch die Lenden an einen kleinen Spieß gesteckt und dieser an den Bratspieß befestigt, worauf man die Vögel rasch bei hellem Feuer brät und das herabträufelnde Fett sowie das ausfließende innere Eingeweide mit gerösteten Weißbrodschnitten auffängt, die man auf einen Rost unter die bratenden Schnepfen gestellt hat und auf denen man sie anrichtet. — Oder man nimmt die Vögel aus, reibt sie in- und auswendig mit etwas Salz ein, umbindet sie mit Speckscheiben, brät sie am Spieß, hackt die Eingeweide mit Ausnahme des Magens recht fein, dämpft sie mit geschabtem Speck, gehackten Chalotten und gehackter Petersilie, verkocht sie mit einem Glase Rothwein, verrührt sie mit einem Eidotter, ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß und streicht sie auf geröstete Weißbrodschnittchen, mit denen man die gebratenen Schnepfen beim Anrichten garnirt.

Schnepfe, im Ofen gebraten. Während man die Waldschnepfen meistens ausnimmt, thut man dies bei den Becassinen nicht, sondern zieht nur den Magen mit dem Schlund und der Gurgel heraus; auch bedürfen die Becassinen kürzerer Zeit zum Braten als die Waldschnepfen, welche man im Ofen etwa eine halbe Stunde, am Spieß eine gute Viertelstunde brät. Im Casserol unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter und ihrer Sauce kann man die Schnepfen fast ganz so saftig braten wie am Spieß, wenn man sehr gut Acht giebt, daß die Bratzeit nicht zu lange dauert; sie werden mit Speckscheiben umbunden und mit feinem Salz bestreut. Hat man die Vögel ausgenommen, so hackt man die Eingeweide außer dem Magen mit etwas Speck, einer Chalotte, einem Stückchen Knoblauch und ein wenig Citronenschale recht fein, mischt ein halbes, in Wasser geweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrödchen, ein Ei, etwas Salz und Pfeffer hinzu, streicht die Masse auf Weißbrodschnittchen, bäckt dieselben in heißem Schmalz und legt sie, abwechselnd mit Citronenvierteln, um die gebratenen Schnepfen. Eine andere Weise die Schnepfen-Croutons zu bereiten besteht darin, die Eingeweide mit Ausnahme des Magens fein zu hacken, mit geriebener Semmel, etwas geriebenem Parmesankäse, Eidotter, Salz und ein wenig weißem Pfeffer zu vermischen, in Butter zu dünsten und auf geröstete Brodschnittchen zu streichen, die man dann noch einige Minuten im heißen Ofen überbacken läßt.

Schnepfe, gedämpft. Hierzu wählt man ältere Thiere, rupft sie, nimmt sie aus, reibt sie inwendig mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und Nelken ein, überstreut sie auch von außen mit Salz, Pfeffer, Nelken und etwas Mehl, dämpft sie in Butter gelb, gießt die Butter ab und thut zwei Gläser Wein, eine Kelle

Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und etliche Citronenscheiben daran, womit man sie fest zugedeckt dünsten läßt. Inzwischen hackt man die Eingeweide nebst einigen Chalotten, einem Stückchen Speck, ein wenig Citronenschale und Knoblauch recht fein, röstet zwei Eßlöffel geriebenes Weißbrod in Butter gelb, schwitzt das Gehackte damit durch, fügt dies zu der Schnepfenbrühe und dämpft es langsam mit darin, bis die Schnepfen weich sind, die man mit der dicklich eingekochten Sauce übergießt.

Schnepfe, gefüllt. Zu zwei schönen fetten Schnepfen, welche man geputzt und ausgenommen hat, nimmt man 250 Gramm frische Trüffeln, wäscht und bürstet sie, schält sie schön rund, hackt die Abfälle mit zwei bis drei Chalotten, etwas Petersilie und den Eingeweiden, außer dem Magen, recht fein und dämpft dieses Gehäckesel nebst 125 Gramm geschabtem Speck, den ganzen Trüffeln, etwas Salz und einer Messerspitze gemischtem Gewürz eine Viertelstunde gut zugedeckt bei gelinder Hitze, füllt die Schnepfen damit, näht sie zu, dressirt und brät sie, mit Speck umbunden, entweder am Spieß oder in einem Casserol höchstens 20 Minuten bis eine Viertelstunde, um sie mit Trüffel-Sauce zu serviren.

Schnepfen-Pastete. Nachdem man vier schöne Schnepfen ausgenommen und die Eingeweide mit Ausnahme der Magen feingehackt hat, beint man die Vögel behutsam aus, reibt sie in- und auswendig mit Salz und gemischtem Gewürz ein, legt sie in eine Schüssel, preßt den Saft einer Citrone darüber, belegt sie mit Petersilie und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und marinirt sie so gut zugedeckt eine Stunde lang, während man die Pastetenfarce aus 1/2 Kilogramm feingehacktem Reh- oder Hasenfleisch, 250 Gramm geschabtem Speck, 125 Gramm abgebranntem Semmelteig, einigen Eiern, in Butter geschwitzten fines herbes und etwas Salz herstellt und durch ein Haarsieb streicht. Man wäscht, bürstet und schält 1/2 Kilogramm frische Trüffeln, hackt die Abfälle mit einigen Champignons, Chalotten und etwas Petersilie, vermischt sie mit den gehackten Eingeweiden und dünstet dies Alles mit einem Glase Madeira und einem Stückchen Butter kurze Zeit über gelindem Feuer. Nun bestreicht man eine Pastetenreifform mit Butter, legt sie mit mürbem Pastetenteig aus, streicht eine Schicht von der Farce auf den Boden, füllt die Schnepfen mit etwas Farce und Trüffelscheiben, faßt die Haut ordentlich zusammen, so daß die Vögel ihre natürliche Form wieder erhalten, legt zwei derselben, jede in drei Theile zerschnitten, auf die Farceschicht, legt die Hälfte der mit den fines herbes gedämpften Eingeweide, einige in Madeira gedünstete Trüffelscheiben und eine neue Lage Farce darüber, füllt auf dieselbe Weise die beiden anderen Schnepfen und den Rest der Farce ein, bedeckt die Farce mit Speckscheiben, legt einen fingerdick ausgerollten Teigdeckel darüber, verbindet denselben mit dem eibestrichenen Teigrand, sticht in der Mitte des Deckels eine Oeffnung von der Größe eines Thalers aus, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei und verziert ihn mit ausgestochenem Teig, setzt einen kleinen Teigkamin um die Oeffnung und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze langsam hellbraun. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gießt man einige Eßlöffel Essenz hinein, die man aus den zerstoßenen Gerippen der Schnepfen mit etwas Kraftbrühe gekocht, durchgeseiht und mit einem Glase Madeira eingedickt hat, nimmt die Pastete dann aus der Form, stellt sie über einer zierlich gefalteten Serviette auf eine flache Schüssel, schneidet den Deckel ab, entfernt die Speckscheiben und giebt sie zur Tafel. Bereitet man die Pastete von Becassinen, so werden dieselben zwar ausgebeint, aber beim Einlegen nicht zerschnitten, sondern ganz gelassen; auch bedarf man zu einer größeren Pastete 6 Stück, verfährt aber im Uebrigen ganz auf die eben beschriebene Art. Soll die Pastete kalt servirt werden, so gießt man die Essenz durch die Esse hinein, wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, verstopft dann die Oeffnung mit Teig und läßt die Pastete bis zum völligen Erkalten in der Form, um sie erst nach Verlauf von einigen Tagen auf den Tisch zu bringen.

Schnepfen-Purée. Drei bis vier schöne Schnepfen werden am Spieß gebraten und zum Erkalten bei Seite gestellt; dann löst man alles Fleisch davon ab, hackt es fein, stößt die Gerippe, kocht sie mit brauner Coulis aus, seiht die Brühe durch, verrührt sie mit dem Fleisch, das zuvor noch im Mörser gestoßen worden, salzt das Purée und stellt es im Bain-marie warm. Beim Anrichten häuft man das heiße Purée in einer Schüssel auf, garnirt es mit Semmel-Croutons und belegt es mit zehn bis zwölf pochirten Eiern und hahnenkammartig ausgezackten Scheiben von geräucherter Ochsenzunge.

Schnepfen, auf dem Rost gebraten. Einige Schnepfen werden gerupft, ausgenommen und in zwei Hälften zertheilt; man klopft diese Hälften, marinirt sie einige Stunden in zerlassener Butter, die mit fines herbes, Pfeffer und Salz vermischt ist, und brät sie dann auf dem Rost. Die Eingeweide hackt man mit Champignons, Chalotten und Petersilie, vermischt sie mit 125 Gramm geschabtem Speck und einigen gehackten Geflügellebern, Salz und einer Prise gemischtem Gewürz, streicht sie auf Semmelschnitten, legt diese auf ein mit Butter bepinseltes Blech und bäckt sie im heißen Ofen. Beim Anrichten gießt man etwas kräftige Jus unter die Schnepfen und umgiebt letztere mit den gebackenen Brodschnitten.

Schnepfen-Salmis. Man brät drei bis vier schöne, zuvor ausgenommene Schnepfen am Spieß oder im Casserol sehr kurze Zeit, läßt

sie auskühlen und zerlegt sie in zierliche Stücke, indem man die Brust in drei Theile zerschneidet, die Keulen ablöst und die Köpfe mit dem Schnabel mit zu dem Salmis verwendet. Das Uebrige wird fein zerstoßen, mit starker brauner Coulis über dem Feuer verrührt, mit 1—2 Gläsern Rothwein einmal aufgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Die Eingeweide ohne den Magen hackt man mit fines herbes, schwitzt sie mit geschabtem Speck und einem Stückchen Butter über mäßigem Feuer durch, läßt sie mit ein wenig Rothwein verkochen, vermischt sie mit einem Eidotter, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß und streicht sie auf herzförmig geschnittene und in Butter gelb geröstete Semmelschnitten. Beim Anrichten gießt man die Sauce über die auf der Schüssel aufgeschichteten Schnepfenstücke, steckt die Köpfe mit aufgerichtetem Schnabel dazwischen und garnirt das Salmis mit den Croutons.

Schnepfen-Salmis mit Champagner. Die Schnepfen werden sehr kurze Zeit gebraten, zerlegt und in einem Casserol mit etwas frischer Butter, 375 Gramm geschälten und in Scheiben geschnittenen Trüffeln und einigen Löffeln Champagner noch ein Weilchen gedünstet, worauf man sie im Wasserbad warmstellt. Zu der Sauce stößt man die Abfälle beim Zerlegen nebst der Hälfte des zum Braten gebrauchten Specks und den Trüffelabfällen, kocht dies mit zwei Gläsern Champagner einmal auf, gießt 1/4 Liter Kraftbrühe an und läßt Alles noch 20 Minuten recht langsam kochen, nimmt das Fett ab, seiht die Sauce durch eine Serviette, kocht sie ein und dickt sie nochmals mit etwas hinzugefügter brauner Coulis ein, während man aus den gehackten Eingeweiden nach mehrfach ertheilter Vorschrift die Croutons bereitet. Beim Aufgeben ordnet man die Schnepfenstücke mit den Trüffeln zierlich auf der Schüssel, gießt die Sauce darüber und garnirt die Croutons ringsherum.

Schnepfen-Suppe. Sind die Schnepfen stark zerschossen oder sehr mager, so daß sie sich zum Braten nicht gut eignen, so bereitet man eine sehr feine und kräftige Suppe in folgender Weise daraus. Man nimmt etwa vier gutgerupfte Schnepfen aus, brät sie und schneidet dann das Brustfleisch davon ab, welches man bei Seite stellt; alles übrige Fleisch wird gleichfalls vom Gerippe gelöst und nebst den Eingeweiden (außer dem Magen) fein zerhackt und mit kleingeschnittenen Champignons, Chalotten, etwas Petersilie, Salz und Muskatnuß in Butter gedämpft. Die Gerippe werden zerstoßen, mit 3 Liter kräftiger brauner Bouillon ausgekocht, letztere mit dem gehackten Fleisch und den Eingeweiden sowie einigen gerösteten Weißbrodschnitten verkocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit noch etwas Bouillon verdünnt und mit Salz und Muskatnuß gewürzt, um sie dann über rund ausgestochenen, in Butter gerösteten Semmelcroutons und dem würflig geschnittenen Brustfleisch aufzugeben.

Schnitten, englische, s. Englische Schnitten.

Schnitten, Erdbeer-, s. Erdbeer-Schnitten.

Schnitten, Gries-, s. Gries-Schnitten.

Schnitten, Hefen-, s. Hefen-Schnitten.

Schnitten, Himbeer-, s. Himbeer-Schnitten.

Schnitten, holländische. Einen gut bereiteten Blätterteig rollt man 1/2 Centimeter stark aus, schneidet ihn in 5 Centimeter breite und 10 bis 12 Centimeter lange Streifen, überstreicht dieselben mit Eiweißglasur, die mit gestoßenem Zimmt vermischt ist, und bäckt sie auf einem naßgemachten Blech bei mittlerer Hitze gelb.

Schnitten, Linzer, s. Linzer Schnitten.

Schnitten, Mailänder. 250 Gramm feines Mehl, 125 Gramm frische, harte, in Stückchen geschnittene Butter, 200 Gramm Zucker, zwei Eßlöffel saurer Rahm, ein Eßlöffel Rum und ein Ei werden zu einem Teige verrührt und rasch zusammengewirkt, nicht zu dünn aufgerollt, in Streifen geschnitten, mit Ei bestrichen, hellbraun gebacken und nach dem Erkalten mit etwas Obst-Gelée belegt.

Schnitten, Mandel-, s. Mandel-Schnitten.

Schnitten, Mark-, s. Mark-Schnitten.

Schnitten, Preißelbeer-, s. Preißelbeer-Schnitten.

Schnitten, preußische, s. Preußische Schnitten.

Schnitten, Punsch-, s. Punsch-Schnitten.

Schnitten, Rahm-, s. Rahm-Schnitten.

Schnitten, römische, s. Römische Schnitten.

Schnitten, spanische. Ungefähr sechs, Tags zuvor gebackene Milchbrödchen, deren Rinde man abgerieben hat, werden in 1 Centimeter dicke Scheiben geschnitten, auf eine Schüssel gelegt und mit Rothwein übergossen, den man mit 150 Gramm Zucker, der Schale von einer halben Citrone, etwas ganzem Zimmt und einigen Nelken aufgekocht und nach dem Erkalten durchgegossen hat. Darin läßt man die Schnitten einige Zeit weichen, ohne daß sie zerfallen dürfen, taucht sie hierauf in einen süßen Ausbacketeig (s. d.), bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun, besiebt sie mit feingestoßenem Zucker und glasirt sie mit einer glühenden Schaufel.

Schnittlauch, franz. cive, civettes, engl. chives, lat. Allium schoenoprasum. Dieses als Küchenkraut häufig benützte Zwiebelgewächs gedeiht fast in jedem Boden und wird entweder auf besonderen Beeten oder als Rabatteneinfassung angepflanzt, indem man die Wurzelbrut im Herbst reihenweise 9—12 Centimeter von einander entfernt in den Boden legt. Schon im

Frühjahr bildet er dann dichte Büsche von walzen- oder pfriemenförmigen, inwendig hohlen Blättern und röhrenartigen Stielen mit kugelförmigen, röthlichlila gefärbten Blüthenköpfen. Man schneidet die jungen Blätter ab, um sie feingehackt als Würze an Saucen und Suppen, Marinaden, Salat ꝛc. zu verwenden; je öfter der Schnittlauch beschnitten wird, um so dichter bestockt er sich. Auch im Winter dauert er aus, wird aber alle drei Jahre umgepflanzt, damit er sich nicht allzu sehr ausbreiten könne.

Schnittlauch-Salat. Häufig mischt man kleingeschnittenen Schnittlauch (derselbe wird nie gehackt, sondern mit einem Messer kleingeschnitten) unter den Kopf- und Gurken-Salat, aber in manchen Gegenden, z. B. in Süddeutschland und der Schweiz, bereitet man auch Salat aus bloßem, jungem Schnittlauch, der nebst einigen hartgekochten Eiern kleingeschnitten und mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig angemacht wird.

Schnittlauch-Sauce. Man schwitzt einen Löffel feines Mehl in Butter gelblich, thut frisch aufgesprießten, gewaschenen und feingeschnittenen Schnittlauch hinzu, läßt ihn mit dem Mehl noch ein wenig durchschwitzen, gießt unter beständigem Umrühren 1/4 Liter oder nach Bedürfniß mehr kräftige Fleischbrühe an, verkocht Alles zu einer sämigen Sauce und reicht dieselbe zu gekochtem Rindfleisch. Nach Belieben kann man die Sauce auch noch mit zwei Eidottern abziehen.

Schnitzbrod, s. Hutzelbrod.

Schnitzel, Wiener, s. Kalbs-Schnitzel.

Schnür- oder **Spagat-Krapfen.** Man bereitet einen mäßig festen Teig aus 160 Gramm Mehl, 70 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, 70 Gramm gestoßenen Mandeln, zwei bis drei Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, ein wenig gestoßenem Zimmt und Nelken, einem Eßlöffel Rahm und einigen Tropfen Citronensaft, wirkt denselben rasch zusammen, schlägt ihn in ein Tuch, läßt ihn eine Stunde im Kalten ruhen, treibt ihn dann messerrückendick aus und zerschneidet ihn zu fingerlangen Vierecken. An die Form, welche an einem langen Drahtstiel mit Holzgriff befestigt ist, bindet man eine weiche weiße Schnur, taucht die Form in heißes Schmalz ein, legt ein Stück Teig darauf, windet die Schnur nicht zu fest in gleichmäßigen Entfernungen mehrmals darum, bäckt den Krapfen in Schmalz schön braun, löst die Schnur vorsichtig ab, bestreut die bogenförmigen, mit den schrägen Einschnitten von der Schnur versehenen Krapfen mit Zucker und Zimmt, streicht nach Geschmack auch etwas Obst-Marmelade darauf und servirt sie warm oder ausgekühlt.

Schöberl, s. Schäberl.

Schöps, s. Hammel.

Scholle oder **Butte,** franz. plie, sole, engl. plaice, sole, lat. Pleuronectes. Die Schollen, Plattfische oder Seitenschwimmer bilden eine sehr zahlreiche Fischfamilie mit oben und unten zusammengedrücktem, breitem und flachem Körper, dessen verschobener Kopf beide Augen und Nasenlöcher neben einander auf einer Seite hat; die Rücken- und Schwanzflossen sind lang, die Fische schwimmen nur auf einer Seite, so daß die Rückenflosse nach oben gerichtet ist; alle dazu gehörigen Arten Seefische leben vom Raub und besitzen weißes, wohlschmeckendes Fleisch; man findet sie in allen europäischen Meeren. Zur Familie der Schollen gehören die Flunderscholle, der Flunder, der Platteis, die Heilbutte, Glattbutte, Steinbutte, Seezunge und die eigentliche Scholle oder Goldbutte, Pleuronectes vulgaris. Dieselbe ist am häufigsten in der Nord- und Ostsee, wird bis 45 Centimeter lang und 8 Kilogramm schwer, ist oben aschgrau, braun und orange marmorirt, hat sechs Höcker auf dem Kopf, sehr zarte Schuppen und gutes Fleisch; sie kommt frisch, geräuchert und marinirt in den Handel.

Scholle, gebacken. Erhält man die Fische ganz frisch, so säubert man sie, schneidet sie in Stücke, bestreut sie mit Salz und stellt sie einige Stunden bei Seite; bekommt man sie von weit her, auf Eis versendet, so legt man sie 2 Stunden in scharf gesalzenes, hartes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, trocknet sie dann ab, kerbt die Stücke ein, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, wendet sie in geriebenem Mundbrod und bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten rasch hellbraun. — Oder man bestreicht eine Schüssel mit Butter, streut feingehackte Zwiebeln und Petersilie darauf, legt die Fischstücke, mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer gewürzt hinein, überstreut sie mit Zwiebel, Petersilie und einer dicken Schicht geriebenem Mundbrod, die man mit zerlassener Butter beträufelt, gießt an der Seite ein Weinglas voll Fleischbrühe hinein und bäckt den Fisch auf diese Art in einem gutgeheizten Ofen 1—1 1/2 Stunden, je nach der Größe und Dicke der Fischstücke.

Scholle, gebraten. Nachdem man den Fisch geschuppt, die Flossen und den Kopf abgeschnitten und das Innere gut ausgeputzt und gewaschen hat, zerlegt man ihn in Stücke, bestreut sie mit Salz, besprengt sie mit Essig und läßt sie so eine Stunde stehen. Dann werden sie abgetrocknet, eingekerbt, in Milch, worin man ein Ei zerquirlt hat, eingetaucht, dick mit Mehl und gestoßenem Zwieback bestreut und in einer Pfanne mit braungemachter Butter unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten rasch braun gebraten. Beim Anrichten garnirt man den Fisch mit Petersilie und Citronenscheiben und giebt eine Kapernsauce oder Salat dazu. — Ebenso kann man die Fischstücke auch in geschmolzene, mit Eidotter vermischte Butter tauchen, mit geriebenem Weißbrod überstreuen und auf dem Rost braten.

Scholle, gekocht. Nach dem Schuppen nimmt man die Schollen auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen ab, wäscht sie in- und auswendig, zerlegt sie, bestreut sie mit Salz, besprengt sie mit Essig und läßt sie so einige Stunden stehen, damit das weiche Fleisch etwas hart wird. Hierauf trocknet man sie ab, legt sie in siedendes, nicht zu stark gesalzenes Wasser, läßt sie nur etwa 6 Minuten darin kochen, da das Fleisch sehr leicht zerfällt, nimmt sie sofort heraus und servirt sie mit holländischer Sauce, zerlassener Butter mit Senf, Garneelen-Sauce oder Petersilien-Sauce.

Scholle au gratin. Der gehörig gesäuberte, geschuppte, von Kopf und Flossen befreite Fisch wird ganz oder in Stücke zerschnitten mit Salz bestreut und mit Essig besprengt eine Stunde bei Seite gestellt und hierauf mit einem Tuche abgetrocknet; man bestreicht nun eine Schüssel, welche die Ofenhitze verträgt, fett mit Butter, streut eine Schicht geriebenes Weißbrod und gehackte Petersilie darauf, legt einige Butterstückchen und den Fisch hinein, überstreut ihn dicht mit geriebener Semmel, Petersilie und Butterflöckchen, stellt die Schüssel in einen Ofen mit guter Oberhitze auf den Dreifuß und begießt ihn von Zeit zu Zeit mit etwas zerlassener Butter. Man giebt ihn in der Backschüssel zu Tisch und beträufelt ihn mit dem Saft einer halben Citrone.

Schoten, s. Erbsen, grüne.

Schoten einzumachen, s. Erbsen, grüne, einzumachen.

Schoten-Gemüse mit Möhren, s. Erbsen, grüne, mit Carotten oder Möhren.

Schoten-Purée, s. Erbsen, grüne, als Purée.

Schoten-Suppe, s. Erbsen, grüne, als Suppe.

Schoten zu trocknen, s. Erbsen, grüne, zu trocknen.

Schoten, Zucker-, s. Zucker-Schoten.

Schottisches Brod. 1/2 Kilogramm Butter wird schaumig gerührt, nach und nach löffelweise mit 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 1/2 Kilogramm Zucker, acht Eiern, 80 Gramm feingeschnittenem Citronat, ebensoviel candirter Orangen- und Citronenschale, 1/8 Liter Brandy, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale von zwei Citronen tüchtig vermischt und der Teig in 6 Centimeter tiefe, mit Butter bestrichene längliche Blechformen gefüllt und mit weißem Hagelzucker überstreut, worauf man die Brode bei gelinder Hitze ganz hellbraun bäckt.

Schottischer Hafermehl-Brei. In siedendes Wasser wird ganz allmählich das Hafermehl eingerührt und mit einer guten Prise Salz gewürzt, wonach man unter beständig fortgesetztem Umrühren den Brei 15—20 Minuten kochen läßt und auf einer flachen Schüssel anrichtet. Bisweilen thut man süße Milch, Buttermilch oder ein Stück Butter daran, aber der echte schottische Haferbrei besteht nur aus Hafermehl, Wasser und Salz.

Schottische Hafermehl-Kuchen, s. Hafermehl-Bannocks, schottische.

Schottische Suppe. Zwei Kilogramm Rinds- oder Kalbs-Beinknochen werden in einem Casserol mit kaltem Wasser übergossen und nebst 125 Gramm Gerstengraupen langsam eine Stunde gekocht; sobald man allen aufsteigenden Schaum gut abgeschöpft hat, legt man ein Kräuterbündelchen, ein Lorbeerblatt, 6 Sellerieſtengel, zwei Zwiebeln und zwei große in Scheiben geschnittene Rüben hinzu, würzt mit Pfeffer und Salz, gießt nach und nach noch 1 Liter Wasser an und läßt Alles leise fortkochen, bis die Gemüse völlig weich sind. Man richtet hierauf die Suppe, ohne sie durchzustreichen, mit allen Gemüsen an und nimmt nur die Knochen und das Kräuterbündelchen heraus; bisweilen wird auch ein altes Huhn mit gekocht und dazu gegeben.

Schürzkuchen. Man thut eine halbe Obertasse geklärte und wieder ausgekühlte Butter in einen Napf, rührt sie zu Schaum, mischt nach und nach zwölf Eidotter, eine Obertasse süßen Rahm, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, eine Prise Salz und so viel feines Mehl hinzu, daß ein fester Teig wird, und rollt denselben auf einem mit Mehl bestreuten Bret so dünn als möglich aus. Dann schneidet man mit dem Kuchenrad zwei Finger breite und etwa 10—12 Centimeter lange Streifen davon ab, ritzt in deren Mitte einen länglichen Schlitz und schürzt das eine Ende des Streifens durch dieses Loch. Sind alle Schürzkuchen so weit zubereitet, so legt man immer einige davon zugleich neben einander in ein Casserol mit heißgemachtem Schmalz, bäckt die Kuchen auf beiden Seiten darin gelbbraun, nimmt sie mit der Schaumkelle heraus, entfettet sie auf Löschpapier und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Will man nur eine kleinere Anzahl Schürzkuchen backen, so genügt schon ein Teig aus 36 Gramm schaumig gerührter Butter, vier Eidottern, 6 Löffeln Rahm, 6 Löffeln Zucker, ein wenig Salz und dem nöthigen Mehl, um die Masse fest zu machen.

Schüssel-Auflauf. Acht bis zehn Zwiebacke werden in Milch eingeweicht, die man mit Zucker versüßt und mit drei bis vier Eidotern verrührt hat; sobald die Zwiebacke gehörig aufgequollen sind, bestreicht man eine vertiefte Schüssel mit Butter und ordnet behutsam die eingeweichten Zwiebacke, welche nicht zerfallen dürfen, darin. Dann quirlt man sechs Eidotter in 3/4 Liter fettem saurem Rahm, fügt einige Eßlöffel Zucker und etwas gestoßene Vanille oder abgeriebene Citronenschale hinzu, schlägt die Eiweiße zu

festem Schnee, den man ebenfalls unter den Rahm zieht, gießt diese Mischung über die Zwiebacke, stellt die Schüssel auf den Dreifuß in den mäßig heißen Ofen und bäckt den Auflauf fast eine halbe Stunde, um ihn dann sofort aufzugeben.

Schüssel-Hecht, s. Hecht als Schüsselhecht.

Schüssel-Karpfen, s. Karpfen als Schüsselkarpfen.

Schüssel-Pastete. Man bestreicht den Boden einer ziemlich großen runden, etwas vertieften Schüssel von Blech oder starkem Porzellan leicht mit Butter und einer fingerdicken Schicht Farce, entweder Kalbfleisch-, Geflügel-, Wild- oder Fisch-Farce, je nach dem Inhalt der Pastete, ordnet letzteren, sei dies nun ein gut bereitetes, wieder erkaltetes Kalbfleisch-, Hühner- oder Tauben-Fricassée, oder bestehe er aus angebratenen Beefsteaks, aus Fricandeaux von Wild oder Kalbfleisch, aus sautirten Fisch-Coteletten u. dergl., bergartig auf die Farce, gießt ganz wenig eingedickte Fricassée-Sauce oder Brat-Jus darüber, bedeckt das Ganze mit einem mäßig dünn aufgerollten Butterteigdeckel, welcher bis an den äußersten Rand der Schüssel reicht und rings um denselben nach der Rundung der Schüssel abgeschnitten wird, überstreicht die Teigplatte leicht mit Ei, setzt einen 5—6 Centimeter breiten und 1/2 Centimeter dicken Teigrand rings auf den Rand der Schüssel, drückt ihn an den darunter befindlichen Teig des Deckels und befestigt die schräg zugeschnittenen, mit Ei bestrichenen Enden des Randes, indem man sie fest zusammendrückt. Dann bestreicht man auch den Rand außer der oberen Schnittseite mit Ei, verziert den Deckel mit ausgestochenen Blättern, Sternen u. dergl. von Teig, die man mit Ei darauf befestigt, setzt die Schüssel auf ein mit Asche oder Salz bedecktes Blech, damit die Pastete von unten nicht zu braun werde, und bäckt sie etwa eine Stunde im mäßig heißen Ofen. Sollte sie sich von oben zu rasch bräunen, so legt man ein feines, mit Butter bestrichenes Papierblatt darüber. Beim Anrichten durchschneidet man den Deckel rings dicht am Rande, hebt ihn ab, füllt etwas heiße, dazu passende Sauce darüber, legt den Deckel wieder darüber und giebt die Pastete zur Tafel.

Schüssel-Pastete, altdeutsche, s. Pastete, altdeutsche.

Schüssel-Pastete von Beefsteaks, s. Beefsteak-Pastete.

Schüssel-Pastete von Fisch, s. Fisch-Pastete.

Schüssel-Pastete von Fricandeaux, s. Fricandeaux-Pastete.

Schüssel-Pastete von Hecht, s. Hecht-Pastete.

Schüssel-Pastete von Hühnern, s. Hühner-Pastete als Schüssel-Pastete.

Schüssel-Pastete von Kalbfleisch, s. Kalbfleisch-Pastete als Schüssel-Pastete.

Schüssel-Pastete von Krebsen, s. Krebs-Pastete auf einfachere Art.

Schüssel-Pastete von Lachs, s. Lachs-Pastete als Schüssel-Pastete.

Schüssel-Pastete von Macaroni, s. Macaroni-Pastete als Schüssel-Pastete.

Schüssel-Pastete von Muscheln, s. Muschel-Pastete.

Schüssel-Pastete von Ochsenzunge, s. Ochsenzungen-Pastete.

Schüssel-Pastete von Tauben, s. Tauben-Pastete als Schüssel-Pastete.

Schüsselränder oder **Einfassungen.** Alle feinen Ragouts, Salmis, Fricassées und ähnlichen Gerichte werden in etwas tiefen Schüsseln angerichtet, deren Rand mit einer Einfassung umgeben wird, damit die Sauce nicht über den Rand laufen könne und die Schüssel überhaupt zierlicher aussehe. Man hat solche Schüsselränder von gerösteten, in dreieckiger oder herzartiger Form zugeschnittenen Weißbrodschnitten, aus sehr festem, ziemlich dick ausgerolltem und mit verschiedenen Mustern ausgestochenem Nudelteig, auch Borduren von Silber, die genau auf die Schüssel passen und mit Charnieren versehen sind, jedenfalls bequemer und praktischer als die meisten anderen, ferner von Blätterteig, von Reis, von Kartoffeln, von Wurzeln. Zu kalten Speisen, Mayonnaisen u. dergl. macht man Schüsselränder von klarem, erstarrtem Aspic, das in große Würfel geschnitten oder feingehackt ist, oder von zierlich zugeschnittenen hartgekochten Eiern, die mit Kapern, Sardellenfilets, Radieschen, Salatherzchen u. s. w. verziert werden.

Schüsselrand von Blätterteig. Feine Ragouts und Fricassées garnirt man häufig mit einem Rand von Blätterteig, den man 1/2 Centimeter stark zu einer großen Platte auftreibt, wonach man die Schüssel, welche den Rand bekommen soll, mit der inneren Seite darauf legt und den Teig rings um die Schüssel abschneidet. Dann hebt man letztere vorsichtig in die Höhe, schneidet inwendig die Höhlung so weit aus, daß der stehenbleibende Rand nach innen zu etwas breiter als der Rand der Schüssel ist, und verwendet den übrigbleibenden Teig zu einem Pastetendeckel oder zu beliebigem Backwerk. Auf ein sauberes, mit Mehl bestäubtes Blech stellt man den Rand aufrecht hin, bestreicht ihn aus- und inwendig mit geschlagenem Ei, bäckt ihn in einem gut durchheizten Ofen hochgestellt 12—15 Minuten, so daß er hochgelb wird, und stellt ihn beim Anrichten auf den Rand der Schüssel, worin sich das Ragout ꝛc. befindet. Bisweilen macht man auch nur eine Einfassung von sogenannten Fleurons aus Blätterteig, indem man den Teig

messerrückenstark aufrollt, mit einer Form zu glatten oder ausgezackten Halbmonden absticht, diese auf ein naßgemachtes Blech legt, mit Ei bestreicht, schön gelb bäckt und dann rings um den Rand der Schüssel reiht.

Schüsselrand von harten Eiern. Ziemlich hartgekochte Eier werden der Länge nach in Viertel zertheilt und von diesen Vierteln an einer Seite so viel abgeschnitten, daß sie fest stehen können; man befestigt sie nach Belieben noch mit etwas Eiweiß und Mehl um den Rand der Schüssel, indem man z. B. immer ein Eiviertel mit der Dotterseite, das nächste mit der weißen Seite nach außen kehrt und letztere mit Sardellenfilets und kleinen Kapern verziert; auch kann man zarte Radieschen mit kleinen grünen Blattbüschelchen oder Kopfsalatherzchen, Hummereier u. dergl. dazwischen aufstellen. Diese Einfassung paßt nur für Mayonnaisen, Fleisch-Salate oder Galantinen, obwohl man letztere lieber mit Aspic garnirt. Zuweilen macht man den Eierrand auch in der Art, daß man die Dotter aus den hartgekochten Eiern löst, Dotter und Weißes jedes für sich fein zerhackt und erst einen Rand von dem Gelbei, dann nach außen einen von dem Weißei um die Schüssel legt.

Schüsselrand von Fleisch-Gelée oder Aspic. Gewöhnliches, aus Kalbsfüßen und Gelatine hergestelltes Aspic (s. d.) ist hierzu vollkommen genügend; will man es dunkler haben, so setzt man etwas Fleischextract oder Rindfleisch-Jus zu, hat aber vor allen Dingen darauf zu sehen, daß das Gelée sehr gut geklärt ist; man füllt es in eine Randform (Bordureform) von Blech, die sehr gut mit feinem Provenceröl ausgestrichen wird, läßt es auf Eis erstarren und stürzt es dann um die Schüssel, auf der man eine Mayonnaise oder eine Galantine von Fisch, Truthahn, Kapaun u. dergl. anrichtet. Oder man gießt das flüssige Aspic auf eine große flache, mit Oel bestrichene Schüssel und schneidet es in Würfel, Dreiecke, Halbmonde aus, die man um den Rand der Schüssel aufstellt; eine Abwechselung von solchen Formen aus hellem und dunklem Aspic nimmt sich besonders gut aus. Noch eine anderweite Art Aspicrand besteht aus feingehacktem hellem und dunklem Aspic, das in abwechselnden Häufchen oder Reihen um die Schüssel garnirt wird.

Schüsselrand von Kartoffeln, s. Kartoffel-Rand.

Schüsselrand von Reis, s. Reis-Rand.

Schüsselrand von Semmel oder Weißbrod. Altbackenes Weißbrod oder Mundbrod, von dem man die Rinde abgeraspelt hat, wird in dünne Scheiben geschnitten und mit einem Ausstecher in 2 Centimeter große Dreiecke, Vierecke, Herzen oder Rundungen ausgestochen, die man nach Geschmack mit einer kleinen Form inwendig nochmals ausstechen kann. Man bäckt diese Brodschnittchen in heißem Schmalz schön gelb, läßt sie abtropfen und befeuchtet sie am unteren Rande mit einer Mischung von Eiweiß und Mehl, um sie aufrecht neben einander um den Rand der etwas erwärmten Schüssel zu befestigen. Solche Semmelränder sind ganz besonders beliebt um Saucengerichte, feine Ragouts u. s. w.

Schüsselrand von Wurzeln. Große Möhren, weiße Rüben, Kohlrabi und Sellerie werden in dicke Scheiben geschnitten, in zierliche Formen aller Art, Sterne, Ringe, Kugeln u. dergl., ausgestochen oder in Form von gerieften Stäbchen, Birnen, Oliven mit dem Gemüsemesser zugeschnitten, Alles besonders in Salzwasser weichgekocht, abgegossen, in brauner Kraftbrühe oder Braten-Sauce, mit etwas Bouillon und Zucker vermischt, weichgedünstet, über dem Feuer geschwenkt und dann geschmackvoll und symmetrisch in einzelnen pyramidenartigen Häufchen um die Schüssel mit gedämpftem Fleisch, Geflügel, Braten u. dergl. garnirt.

Schüssel-Ragout von Geflügel. Gebratenes Geflügel oder vielmehr die Ueberbleisel von solchem werden in nette Stücke zerlegt, ebenso schneidet man gekochte Pökelzunge oder nicht zu fetten Schinken in Scheiben; dann bestreicht man eine runde, etwas vertiefte Schüssel mit frischer Butter und thut dünne, von den Kernen befreite Citronenscheibchen sowie etwas übrige Braten-Sauce darauf, streut feingeriebene Semmel darüber, legt abwechselnd Geflügelstücke, Zunge oder Schinken hinein, gießt etwas Braten-Sauce darüber, legt Butterflöckchen oben darauf, bedeckt das Ganze mit einer passenden Schüssel, setzt es in den Ofen auf einen Topf mit siedendem Wasser, läßt das Ragout bis fast zum Kochen kommen und giebt es auf.

Schüssel-Ragout von Kalbsbraten. Man bestreicht eine runde vertiefte Schüssel von Zinn oder Porzellan mit frischer Butter, legt dünne Scheiben von gebratener Kalbskeule darauf, streut kleine, eingemachte Champignons, Kapern und sehr kleine Pfeffergürkchen (Alles gut abgetropft) darüber, ebenso dünne Citronenscheibchen und Butterstückchen, auf diese wieder eine Schicht Bratenscheiben, die man abermals mit Champignons, Kapern, Pfeffergürkchen, Citronenscheibchen und Butterstückchen bedeckt und stellt die Schüssel zugedeckt in den Ofen auf einen Topf mit siedendem Wasser. Hierauf röstet man einen Löffel Mehl oder zwei Löffel geriebene Semmel in Butter gelb, fügt etwas gehackte Citronenschale, einige ausgegrätete gehackte Sardellen sowie einen Kaffeelöffel voll gehackte Zwiebel hinzu, schwitzt Alles einige Minuten in der Butter, füllt es dann mit etwas Kalbsbraten-Sauce oder Fleischbrühe auf, verkocht es damit, gießt ein knappes Glas Weißwein und ein wenig Citronensaft an, läßt die Sauce wieder zum Kochen kommen und schüttet sie über das Fleisch, das noch einige Minuten

damit durchziehen muß, bevor man es zu Tische giebt. — Oder man legt die Bratenscheiben auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit Kapern und gehackten Sardellen, beträufelt sie mit Citronensaft und legt Butterflöckchen darauf, verfährt mit der zweiten und dritten Bratenschicht ebenso, deckt die Schüssel fest zu, stellt sie beinahe eine Stunde auf einen Topf mit kochendem Wasser in den Ofen und reicht geschmorte Kartöffelchen zu dem Ragout.

Schüssel-Rindfleisch. Dünne Scheiben von gekochtem, ausgekühltem Rindfleisch legt man auf eine Porzellanschüssel, streut Citronenscheibchen, feingehackte Sardellen und Kapern, nach Belieben auch etwas gehackte Zwiebel sowie Salz und Butterflöckchen darüber, legt nach Bedarf noch mehr derartige Schichten von Fleisch und den übrigen Zuthaten darauf, deckt die Schüssel zu und läßt das Fleisch eine Stunde auf einem heißen Wassertopf im Ofen dünsten.

Schützenmatten-Kuchen, Schweizer. Aus 1/2 Liter Rahm, zwei Eiern, etwas Zucker, einer Prise Salz und dem nöthigen feinen Mehl bereitet man einen festen Teig, rollt ihn auf einem bemehlten Bret aus, belegt ihn mit 200 Gramm in Scheibchen geschnittener harter Butter, faltet ihn zusammen, treibt ihn wieder auf und wiederholt dies drei- bis viermal. Das letztemal wird er in der Dicke eines kleinen Fingers aufgetrieben, auf ein butterbestrichenes Kuchenblech gelegt, mit dem Kuchenrädchen kreuzweis oberflächlich eingeschnitten, mit geschlagenem Ei überpinselt und bei guter Hitze goldgelb gebacken.

Schwaden oder **Mannagrütze,** s. Mannagrütze.

Schwäbische Brödchen. Man rührt 250 Gramm Butter schaumig, mischt 125 Gramm ungeschälte, gestoßene Mandeln, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, ein Ei, etwas gestoßenen Zimmt und 125 Gramm feines Mehl hinzu, treibt den Teig 1/2 Centimeter stark auf, sticht ihn zu runden Brödchen aus, überstreicht dieselben mit geschlagenem Ei und bäckt sie auf einem Blech bei mittelmäßiger Hitze.

Schwäbisches Fleisch. 1 1/2—2 Kilogramm Rindslende häutet man gut ab, hackt oder mahlt das Fleisch, vermischt es mit zwei in Wasser geweichten, ausgedrückten Mundbrödchen ohne Rinde, drei Eiern, 250 Gramm gewässertem feingehacktem Rindsmark oder 375 Gramm gehacktem Rindsnierenfett, etwas gehackter Citronenschale, Salz, Pfeffer, gehackten Chalotten und Petersilie sowie etwas gemischtem Gewürz, formt aus der Masse auf einem bemehlten Bret ein längliches Brod, schneidet dasselbe in fingerdicke Scheiben und streicht diese recht glatt, worauf man sie gut in Mehl umwendet und auf beiden Seiten in Butter brät. Die Sauce stellt man her, indem man eine helle Mehlschwitze mit Fleischbrühe, kleingeschnittenen Champignons, Kapern, Sardellen, Citronenschale und etwas Petersilie verkocht; sie wird über den Fleischschnitten angerichtet.

Schwäbische Klöße. Drei bis vier altbackene Semmeln oder Mundbrode werden in Würfel geschnitten und nebst 90 Gramm würfligem Speck, einer gehackten Zwiebel, etwas Petersilie und Schnittlauch in Butter geröstet. Man fügt vier Eier, etwas Milch, Salz und so viel Mehl hinzu, daß man einen festen Klotzteig erhält, formt runde oder längliche Klöße daraus und kocht sie in siedendem Salzwasser gar, um sie zu gekochtem Backobst oder geräuchertem Fleisch zu geben; oft übergießt man sie beim Anrichten auch nur mit hellbraun gemachter Butter und streut geriebene, in Butter geröstete Semmel darüber.

Schwäbische Torte. Man rollt aus gutem Mürb- oder Blätterteig einen Tortenboden aus, setzt ringsherum einen Rand auf, legt den Tortenboden in ein gebuttertes Tortenblech, bestreut ihn mit feingestoßenem Zwieback, streicht ein steif gekochtes Compot von Aepfeln, Kirschen, Pflaumen oder unreifen Stachelbeeren darüber und bedeckt dasselbe mit einem Guß aus sechs Eidottern, die mit 125 Gramm Zucker, 125 Gramm gestoßenen Mandeln und der abgeriebenen Schale von einer Citrone schaumig gerührt und mit dem festen Schnee der Eiweiße vermischt sind. Die Torte wird bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken; sobald der Guß gelb geworden ist, deckt man einen starken Papierbogen über die Form, damit er nicht zu stark bräunen könne.

Schwämme, s. Pilze.

Schwamm-Auflauf. Sechs Eidotter werden mit ein bis zwei Eßlöffeln fettem saurem Rahm, 180 Gramm Zucker und etwas gestoßener Vanille eine reichliche Viertelstunde recht schaumig gerührt, worauf man das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der Eier hinzumischt und den Auflauf in einer Form oder Schüssel bei nicht zu starker Hitze eine halbe Stunde bäckt.

Schwamm-Biscuit. Man schlägt sechs Eidotter mit 200 Gramm Butter zu Schaum, fügt unter beständigem starkem Rühren einen knappen Eßlöffel Orangenblüthenwasser, den Schnee der Eiweiße und 160 Gramm feines Mehl hinzu, setzt das Schlagen eine halbe Stunde fort, füllt die Masse in butterbestrichene, mit Zucker ausgestreute Biscuitformen, so daß dieselben nicht ganz voll gemacht werden, streut Zucker oben darauf und bäckt die Biscuits 15—20 Minuten in einem heißen Ofen.

Schwamm-Klößchen in die Suppe. Man quirlt sechs Eßlöffel feines Mehl mit drei ganzen Eiern und einer mäßig großen Tasse Milch recht glatt, läßt 70 Gramm Butter in einem Casserol zergehen, gießt das Eingerührte hinzu und verrührt es über gelindem Feuer so

lange, bis es sich vom Casserol ablöst. Nachdem dann die Masse unter fleißigem Umrühren erkaltet ist, mischt man noch drei Eier und eine Prise Salz darunter, streicht sie fingerdick auf eine flache Schüssel, sticht kurz vor dem Anrichten mit einem Löffel Klößchen davon ab, läßt sie 5 Minuten leise in siedendem Salzwasser kochen und richtet sie in der Suppe an. — Oder man bringt 1/4 Liter Milch mit 70 Gramm Butter und ein wenig Salz zum Kochen, streut 125 Gramm feines Mehl hinein, brennt den Teig unter beständigem Umrühren über gelindem Feuer ab, schüttet ihn aus, vermischt ihn nach dem Erkalten mit drei ganzen Eiern und drei Dottern, sticht Klößchen davon ab und läßt sie in der siedenden Fleischbrühe oder in Salzwasser 6—8 Minuten kochen. — Noch anders ist folgendes Verfahren: In 70 Gramm siedend gemachte Butter rührt man 125 Gramm feines Mehl, schwitzt es nur ganz hellgelblich und gießt dann 1/4 Liter Milch an, mit der man die Mehlschwitze zu einem glatten Brei über dem Feuer verrührt. Sobald sich derselbe vom Gefäß abzulösen beginnt, schüttet man ihn zum Erkalten in eine Schüssel, reibt 70 Gramm frische Butter zu Schaum, mischt nach und nach vier Eidotter, eine kleine Prise Muskatblüthe, eine Messerspitze Salz und die ausgekühlte Masse hinzu, zieht den steifen Schnee der Eiweiße darunter, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klößchen davon ab und kocht sie 8—10 Minuten in der siedenden Fleischbrühe.

Schwamm-Kuchen. Zehn Eidotter und 250 Gramm Zucker werden eine Viertelstunde verrührt, dann mit 200 Gramm zu Schaum geriebener Butter vermischt, wonach man 250 Gramm feines Mehl, die abgeriebene Schale und den Saft von einer Citrone hinzufügt. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der Eiweiße darunter, füllt eine gebutterte Form zu drei Vierteln mit der Masse, streut dünne Mandelstreifchen und Grobzucker über die Oberfläche und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze gelb. — Oder man klärt 375 Gramm vom besten Hutzucker in 1/8 Liter Wasser mit etwas gestoßener, in ein Musselinläppchen eingebundener Vanille, seiht den Zucker-Syrup dann durch einen Geléebeutel und rührt ihn um, bis er ausgekühlt ist. Nun mischt man den festen Schnee von fünf Eiweißen darunter, dann sieben geschlagene Eidotter, schlägt Alles drei Viertelstunden lang und rührt 250 Gramm sehr feines Mehl unter die Masse, füllt dieselbe in eine gebutterte oder mit Papier ausgelegte Form und bäckt den Kuchen etwa eine Stunde lang in einem gut durchheizten Ofen.

Schwamm-Kuchen mit Mandeln, englischer. 1/2 Kilogramm süße Mandeln werden geschält und unter allmählichem Hinzufügen von drei ganzen Eiern in einem Marmormörser gestoßen, worauf man sie mit einem Löffel voll abgeriebener Citronenschale, 1/2 Kilogramm Zucker und den schaumig geschlagenen Dottern von fünfzehn Eiern sowie dem festen Schnee von zwölf Eiweißen und 125 Gramm feinem Mehl vermischt. Man füllt die Masse in eine gebutterte, mit Zucker ausgestreute Form, die nur halbvoll werden darf, und bäckt den Kuchen ungefähr eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Schwamm-Nudeln. Drei Eiweiße werden zu festem Schnee geschlagen, die Dotter langsam durchgerührt, drei Theelöffel voll Mehl und etwas Salz hinzugethan und die ganze Masse auf die kochende Fleischbrühe gegossen, einige Minuten damit gekocht, mit dem Schaumlöffel umgewendet, nochmals aufgekocht, mit der Suppe in die Terrine angerichtet und mit dem Löffel oder einem Messer in Stücke zertheilt.

Schwamm-Pudding. Nachdem man 1/4 Liter Milch mit 125 Gramm Zucker und 125 Gramm Butter zum Kochen gebracht, schüttet man eine Mischung von 60 Gramm feinem Weizenmehl und 60 Gramm Kartoffelmehl hinein und verrührt Alles über dem Feuer, bis der Teig sich vom Gefäß ablöst, worauf man ihn auskühlen läßt, mit acht Eidottern, einer Prise Salz, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt, in eine gebutterte, mit Semmel ausgestreute Form füllt, die nur halb voll gemacht wird, und den Pudding im Wasserbade 2 Stunden kocht, um ihn mit Chaudeau, Rothwein-Sauce oder Sabayon aufzugeben. — Oder man brennt den Teig ab, wie oben angegeben, ohne Zucker hinzuzufügen, reibt dann zehn Eidotter mit 125 Gramm Zucker zu Schaum, fügt das Abgeriebene von einer Citrone, eine Prise Salz, den Mehlbrei und den Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt den Pudding in einer gut gebutterten Form eine Stunde, um ihn gleich in der Form zu Tisch zu geben.

Schwartenmagen, s. v. w. Magenwurst, s. d.

Schwarze Beeren, s. Heidelbeeren.

Schwarzbrod-Auflauf. Man rührt 200 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich zehn Eidotter, 150 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas gestoßenen Zimmt, gestoßene Nelken oder Cardamomen, 200 Gramm altbackenes geriebenes Schwarzbrod, 100 Gramm gereinigte Corinthen und 30 Gramm geschälte, feingehackte Mandeln hinzu, zieht den festen Schnee der zehn Eiweiße darunter und bäckt den Auflauf in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde.

Schwarzbrod-Biscuit. Sechszehn Eidotter werden mit 250 Gramm Zucker eine halbe Stunde lang schaumig gerührt, wonach man 125 Gramm geriebenes Schwarzbrod, ein wenig geriebene Muskatnuß, einen Theelöffel voll gestoßenen Zimmt und ebensoviel gestoßene Nelken und Cardamomen nebst dem festen Schnee der sechszehn Eiweiße zusetzt, die Masse in eine

butterbestrichene, mit Zucker ausgesiebte Form füllt, über gelindem Feuer in die Höhe steigen läßt, dann mit einem kohlenbelegten Deckel zudeckt und garbäckt. Wenn das Biscuit anfängt in der Form etwas zu sinken, so ist dies ein Zeichen, daß es gar ist.

Schwarzbrod-Crême. 250 Gramm altbackenes geriebenes Schwarzbrod vermischt man mit 250 Gramm Zucker und einem Eßlöffel gestoßenem Zimmt sowie 1½ Liter zu steifem Schaum geschlagenem Rahm, verrührt Alles mit 15 Gramm aufgelöster und ausgekühlter Gelatine und läßt die Crême in einer Schale auf Eis erstarren.

Schwarzbrod-Eis, s. Brod-Eis.

Schwarzbrod-Kringel. 375 Gramm im Ofen gedörrtes, feingestoßenes und gesiebtes Schwarzbrod verrührt man mit ½ Liter Rothwein und 125 Gramm Butter über dem Feuer, bis die Masse sich vom Gefäß ablöst, läßt sie auskühlen, schlägt acht Eier mit 125 Gramm Zucker zu Schaum, mengt sie unter die Brodmasse, würzt dieselbe mit 24 Gramm Zimmt, 70 Gramm candirter, feingehackter Pomeranzenschale, einer Messerspitze Salz, ein wenig gestoßenem Ingwer, Nelken und Cardamomen, rührt noch 100—125 Gramm gedörrtes und gestoßenes Schwarzbrod hinzu, so daß man einen festen Teig erhält, formt Kringel daraus, bestreicht sie mit Butter, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Schwarzbrod-Pudding. Man rührt acht Eier mit 125 Gramm Zucker zu Schaum, fügt 125 Gramm ungeschälte, mit einem Tuch abgeriebene und feingehackte Mandeln, 30 Gramm gehacktes Citronat, 30 Gramm candirte Pomeranzenschalen, 15 Gramm Zimmt, eine Messerspitze Nelken und ebensoviel Muskatnuß hinzu, schlägt Alles noch eine gute Weile, mischt 100 Gramm gedörrtes, gestoßenes, mit einem halben Glase Rothwein angefeuchtetes Schwarzbrod und den festen Schnee der acht Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form und kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbad; man giebt eine Rothwein-Schaum-Sauce dazu. — Oder man reibt 250 Gramm Butter schaumig, thut zehn Eidotter, 250 Gramm gereinigte Corinthen, 125 Gramm geriebenes Schwarzbrod, 125 Gramm Zucker, 12 Gramm Zimmt, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt Alles in die Form und kocht den Pudding eine Stunde.

Schwarzbrod-Pudding, gebackener. Nachdem man sechs Eidotter mit 200 Gramm Zucker eine Viertelstunde verrührt, mischt man 375 Gramm geriebenes Schwarzbrod, ¼ Liter zu festem Schaum geschlagenen Rahm, eine Prise Salz, einen Eßlöffel gestoßenen Zimmt, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den Schnee der Eiweiße darunter; dann streicht man eine Form mit Butter aus, siebt gedörrtes und gestoßenes Schwarzbrod hinein, breitet eine Schicht von der Teigmasse auf den Boden, legt eine Schicht mit Zucker vermischter Sauerkirschen darauf, fährt mit abwechselnden Brod- und Kirsch-Schichten fort, bis die Form gefüllt ist, und bäckt den Pudding eine Stunde im mäßig heißen Ofen, um ihn mit Kirsch-Sauce zu serviren.

Schwarzbrod-Speise mit Aepfeln. ½ Kilogramm geriebenes Schwarzbrod vermengt man mit 300 Gramm gestoßenem Zucker und 15 Gramm Zimmt, bestreicht eine tiefe Schüssel mit frischer Butter, streut eine 2 Centimeter hohe Schicht von dem Brod hinein, reibt acht große, geschälte Aepfel von einer feinen Sorte auf dem Reibeisen, vermischt sie mit 125 Gramm Zucker, einem gehäuften Theelöffel Zimmt, 90 Gramm gereinigten Corinthen und fünf ganzen Eiern, rührt diese Mischung tüchtig durcheinander, füllt sie auf das Brod, bedeckt sie mit dem übrigen Brod, legt Butterstückchen oben darauf, bestreut die Oberfläche mit Zucker und Zimmt und läßt die Speise bei mittlerer Hitze eine gute halbe Stunde backen. Beim Anrichten gießt man etwas Rum oder Arak rund um den Rand der Schüssel, zündet ihn an und servirt die Speise brennend.

Schwarzbrod-Torte, s. Brod-Torte.

Schwarze Butter-Sauce, s. Butter-Sauce, schwarze.

Schwarzer Pudding. Man rührt 100 Gramm Butter mit sechs Dottern schaumig, thut 100 Gramm ungeschälte gestoßene oder feingehackte Mandeln, 100 Gramm gereinigte Corinthen, 150 Gramm geriebene Vanillen-Chocolade, 100 Gramm altbackenes geriebenes Schwarzbrod, eine Messerspitze Salz und den Schnee der sechs Eiweiße hinzu, füllt Alles in eine gebutterte, mit Brod ausgesiebte Form, kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbad und giebt ihn mit Chaudeau zu Tisch.

Schwarzsauer von Gänseklein, s. Gänseklein als Schwarzsauer.

Schwarzsauer von Rind- und Schweinefleisch, auf holsteinische Art. Da Schwarzsauer in Holstein, Mecklenburg und Pommern ein Lieblingsgericht bildet, so legt man bei jedesmaligem Schlachten von Ochsen oder Schweinen in den Haushaltungen auf dem Lande oder in den kleineren Städten ein gutes Theil davon ein. Man verwendet meist das Fleisch vom Hals und der Brust dazu, schneidet es in handgroße Stücke und kocht diese in einem kleinen Kessel mit einem Kräuterbündel, einigen Lorbeerblättern, Zwiebeln und Pfefferkörnern in halb Essig, halb Wasser weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in Steintöpfe, welche ungefähr eine jedesmalige Portion fassen. Die Brühe wird entfettet, wieder aufgekocht und mit etwas durchgeseihtem,

mit Essig schaumig geschlagenem Blut des Thieres unter starkem Rühren vermischt. Bestimmt man das Schwarzsauer zu Suppe, so wird nur wenig Blut beigefügt, um die Brühe dünn zu erhalten; soll es aber als Saucengericht dienen, so nimmt man mehr Blut, um die Brühe sämig zu machen. Man kocht dieselbe nun mit dem Blut unter beständigem Umrühren auf, salzt sie und gießt sie über das in den Töpfen eingelegte Fleisch, schmilzt nach dem Erkalten die Töpfe mit Hammel- oder Rindsfett zu und bewahrt sie unzugebunden an einem kühlen Orte auf. Beim Gebrauch nimmt man die Fettkruste ab, kocht das Gericht nochmals auf, richtet Fleisch und Sauce in einer Schüssel an und giebt Buchweizen- oder Weizenmehlklöße, geschälte Kartoffeln und ganze, ungeschälte, in Wasser gargekochte Aepfel dazu. Macht man Suppe davon, so werden kleine Klöße und geschälte Kartoffeln nebst weichgekochten Aepfelvierteln in dieselbe eingelegt.

Schwarzwild, s. Wildschwein.

Schwarzwurzel oder **Scorzonere,** franz. **salsifis,** engl. **salsify,** lat. **Scorzonera hispanica.** Gehört zur Pflanzengattung der Cichoraceen, ist ein perennirendes Wurzelgewächs, wächst in Sibirien, Südeuropa und einigen Gegenden Deutschlands und der Schweiz wild und wird wegen der Wurzeln, die ein feines, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Gemüse geben und ebenso als Salat Verwendung finden, vielfach angebaut. Der Stengel ist beblättert und etwas wollig, die Blätter sind länglich oder lanzettlich zugespitzt, die Blüthen gelb, die Wurzeln fingerstark, außen schwarz, innen weiß, von etwas schleimigem, süßlich herbem, aber angenehmem Geschmack. Man säet im zeitigen Frühjahr in sehr guten lockeren Boden, erntet die Wurzeln im Herbst und bewahrt sie wie die Möhren in Erdgruben auf; oder man baut die Schwarzwurzeln zweijährig, indem man sie im Frühjahrt säet und erst im zweiten Herbst erntet, wobei man größere Wurzeln erzielt, als bei der einjährigen Cultur. Gut zubereitet, schmecken die Wurzeln dem Spargel sehr ähnlich, für den sie im Winter eine Art Ersatz bieten. Um sie zum Gebrauch zu putzen, schneidet man die spitzigen Enden unten weg, schabt die schwarze Rinde ab, reibt die weißen Wurzeln mit Essig und Citronensaft ein und legt sie 1—2 Stunden in kaltes Wasser; oder man legt die abgeschabten Wurzeln sogleich in kaltes, mit etwas Mehl und Essig glattgequirltes Wasser; werden sie beim Putzen oder nach dem Abkochen der Luft ausgesetzt, so nehmen sie eine schwärzliche Farbe an.

Schwarzwurzeln à la crême. Die gut geputzten Wurzeln werden in 4 Centimeter lange Stücke geschnitten und in Wasser weichgekocht; inzwischen verkocht man eine ganz helle Mehlschwitze mit ⅜ Liter Milch oder Rahm zu einer sämigen Sauce, würzt sie mit Salz und weißem Pfeffer, läßt die abgegossenen Wurzeln darin aufkochen, ordnet sie dann pyramidenförmig auf einer Schüssel, gießt die mit etwas Citronensaft abgeschärfte Sauce darüber und garnirt die Schüssel mit Semmel-Croutons.

Schwarzwurzel, gebacken. Aus sechs Eßlöffeln Mehl, einer kleinen Prise Salz, einem Eßlöffel Provenceröl und etwas Weißbier quirlt man einen dickflüssigen Ausbacketeig zusammen und vermischt denselben mit zwei dickschaumig geschlagenen Eiweißen. Dann taucht man die in Salzwasser weichgekochten, in 6 Centimeter lange Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln, nachdem man sie gut abgetrocknet hat, in den Teig, nimmt sie einzeln heraus und bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun, um sie dann, mit gebackener Petersilie verziert, aufzugeben, ohne eine Sauce dazu zu serviren. Bisweilen wendet man die Wurzeln auch in geschlagenem Ei und geriebener Semmel oder man bereitet den Ausbacketeig aus drei Löffeln Mehl, einer Prise Salz, 40 Gramm frischer Butter und und so viel lauwarmem Wasser, daß man einen dickflüssigen Teig erhält, den man gehörig quirlt oder schlägt und zuletzt mit dem Schnee von einem Eiweiß verrührt.

Schwarzwurzeln als Gemüse. Die nach Angabe geputzten und in Stücke geschnittenen Wurzeln werden in Wasser mit etwas Essig und Mehl gelegt, worauf man ein Stück frische Butter zerläßt, die Wurzel hineinlegt, einige Minuten darin dünstet, mit heller Fleischbrühe und einer Prise Zucker weichkocht und herausnimmt. Die Sauce wird mit weißer Coulis dicklich eingekocht, mit Salz und Citronensaft gewürzt und über den Wurzeln angerichtet. — Oder man kocht sie mit Wasser und Salz und ein wenig Butter weich und vermischt sie dann mit einer holländischen Sauce.

Schwarzwurzeln auf französische Art. In Frankreich gehören die Schwarzwurzeln unter die beliebtesten und geschätztesten Gemüse, weshalb man auch eine Menge verschiedener Zubereitungsweisen für dieselben hat; am häufigsten kocht man sie eine Stunde in siedendem Wasser mit Salz und ein wenig Mehl nebst einem Stückchen Butter weich, läßt sie gut abtropfen und vermischt sie mit Béchamel-Sauce, italienischer Sauce, Haushofmeister-Sauce, oder man bereitet eine Sauce à la poulette, indem man zwei Löffel Mehl in Butter ganz hell schwitzt, mit kräftiger Kalbs- oder Geflügelbrühe verkocht, mit weißem Pfeffer und Salz würzt und mit zwei Eidottern legirt. In dieser Sauce, die man mit etwas Citronensaft abschärft, richtet man die Schwarzwurzeln an.

Schwarzwurzeln mit Käse. Die in reichlichem siedendem Wasser mit etwas Salz, Butter und Mehl weichgekochten Wurzeln werden nach dem Abtropfen mit frischer Butter, geriebenem Parmesankäse und weißem Pfeffer vermischt

und über dem Feuer geschwenkt, bis Butter und Käse völlig zergangen sind.

Schwarzwurzel-Salat. Die Wurzeln werden geschabt, in Wasser mit Essig oder Citronensaft und etwas Mehl geworfen, eine Stunde darin gelassen, dann in siedendem, gesalzenem Wasser mit ein wenig Butter weichgekocht, abgegossen, mit Salz, weißem Pfeffer, Oel und Essig oder einer Salat-Sauce angemacht, der man häufig feingehackten Estragon, Pimpinelle, Kerbel und Petersilie oder Brunnenkresse beimischt.

Schwarzwurzel-Suppe. Aus 70 Gramm zerlassener Butter und zwei gehäuften Eßlöffeln Mehl bereitet man eine ganz helle Mehlschwitze, verkocht dieselbe mit 1½ Liter kräftiger heller Fleischbrühe eine halbe Stunde und legirt sie kurz vor dem Anrichten mit zwei bis drei in etwas Rahm zerquirlten Eidottern. Die Schwarzwurzeln werden wie gewöhnlich geputzt, in Stücke geschnitten, in kaltes gesäuertes Wasser geworfen und in reichlichem siedendem Wasser mit etwas Salz, Butter und einem Theelöffel Essig langsam weichgekocht, auf einem Siebe abgetropft und in die Suppe eingelegt.

Schweden-Klöße. In 1 Liter siedendes, schwach gesalzenes Wasser rührt man so viel von einer Mischung aus halb Maismehl, halb Weizenmehl, bis man einen glatten Brei erhält, der sich vom Gefäß ablöst, worauf man ihn zum Erkalten in eine Schüssel schüttet. Nach Verlauf von einer Viertelstunde sticht man mit einem Eßlöffel Klöße von beliebiger Größe aus der Masse ab, die man in Butter von allen Seiten schön hellbraun bäckt. — Oder man bereitet den abgebrannten Teig blos aus Weizenmehl, sticht die Klöße ab, bäckt sie in heißem Schmalz, legt sie auf eine erhitzte Schüssel und übergießt sie sofort mit vier in wenig Milch zerquirlten Eiern, um sie noch 5 Minuten im Ofen stehen zu lassen, bis die Eier halb fest geworden sind, und dann anzurichten.

Schweden-Klöße, süße. Man rührt 250 Gramm Gries in 1 Liter siedende Milch ein, fügt etwas Salz hinzu und kocht unter beständigem Umrühren einen dicken Brei davon, der während des Kochens noch mit drei in dünne Scheiben geschnittenen Mundbroden vermischt wird. Wenn die Masse erkaltet ist, formt man mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel große Klöße daraus, kehrt sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel um, bäckt sie in heißem Schmalz hellbräunlich, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und richtet sie mit gekochtem frischem oder gedörrtem Obst an.

Schwedische Pastetchen, s. Pastetchen, schwedische.

Schwedischer Pudding, s. Pudding, schwedischer.

Schwedischer Punsch, s. Punsch, schwedischer.

Schwein, franz. cochon (Schweinefleisch auch porc), engl. hog, pig, Schweinefleisch pork, lat. Sus. Das Schwein ist dasjenige Hausthier, welches am meisten auf der Erde verbreitet ist, am besten unter allen Himmelsstrichen gedeiht, sich am stärksten vermehrt und dessen Zucht mit am einträglichsten und nützlichsten ist, da sich alle Theile des Thiers trefflich verwerthen lassen. Ueberdies nimmt es mit jeder Nahrung vorlieb, gedeiht aber nur bei gehöriger, regelmäßiger Fütterung und strengster Reinlichkeit in den Ställen, denn wenn die Unreinlichkeit des Schweins auch sprüchwörtlich geworden ist, so ist dennoch fast kein Thier von Natur aus reinlicher als das Schwein, welches sich nur deshalb in Pfützen und Schmutz umherwälzt, um Kühlung zu suchen, wenn sonst nicht gehörig für seine Reinigung gesorgt wird. Das Schwein ist meist weiß oder weiß und schwarz gefleckt, doch giebt es auch schwarze, rothbraune, gelbe und von allen diesen Farben gefleckte Thiere; der Kopf ist dick, langgestreckt und endigt in einen beweglichen Rüssel, mit dem das Thier in der Erde wühlt; die Augen sind klein, die Ohren ziemlich groß, meist hängend, oft auch in die Höhe gerichtet. Es hat 44 Zähne und bringt 4 Hau- und 8 Backenzähne schon mit auf die Welt; die Beine sind kurz und dünn, die Füße mit vier gespaltenen Klauen versehen, der Leib dick und lang, der Rücken ein wenig erhoben, der Schwanz kurz und meist geringelt, die Haut dick, mit langen steifen Borsten besetzt. Durch die Cultur sind eine Menge verschiedener Racen entstanden, unter denen die vorzüglichsten die englischen sind; nach ihnen kommt die ungarische Race, die bayrische, die westphälische, die württembergische, die chinesische, die französische, die polnische und die guinesische Race. Die englischen Racen zeichnen sich dadurch vor allen anderen aus, daß sie bei gleichem Futter mehr Fleisch und Fett ansetzen und sich mit geringerer Nahrung begnügen; die kleineren Racen sind edler als die großen; erstere haben weit feineres Fleisch und eignen sich nur zur Stallzucht; letztere sind fruchtbarer, haben gröberes Fleisch, sind abgehärteter und können auf die Weide getrieben werden. — Frisches Schweinefleisch, namentlich, wenn es sehr fett ist, gehört sowohl gekocht als gebraten zu den nahrhaftesten, aber schwerverdaulichen Speisen, die nur für Leute mit einem recht gesunden Magen, welche viel Bewegung haben, passend sind; es ist eine treffliche Winterspeise, eignet sich aber nicht zum Genuß während der heißen Sommertage oder für heiße Gegenden. Die feine Küche betrachtet das frische Schweinefleisch mit Geringschätzung und findet höchstens das Spanferkel oder Milchschweinchen frischgebraten der Beachtung werth, während das gepökelte und geräucherte Fleisch als Schinken und Speck eine außerordentlich große Rolle in der Kochkunst spielen, ja geradezu völlig unentbehrlich sind. In der bürgerlichen Küche sind auch das

Rippenstück, Rücken und Vorderkeule gepökelt und geräuchert als Rauchfleisch, die Füße, Rüssel und Ohren gepökelt als Schweinsknöchelchen sehr beliebt; ferner sind der gefüllte Schweinskopf, die frischen und geräucherten Blut-, Schwarten- und Leberwürste, sowie die feinen Cervelatwürste, die Sülze u. s. w. sehr angenehme und nützliche Erzeugnisse, die uns das Schwein liefert. Das Fett, die Haut, die Blase und die Borsten werden auf mannichfache Art verwendet; überdies benutzt man in Frankreich und Italien das Schwein wegen seines ausnehmend feinen Geruchsinnes zum Aufsuchen der Trüffeln. Leider kann man sich seit der Entdeckung der Trichinenkrankheit unter den Schweinen nicht mehr mit rechter Ruhe dem Genuß all' der oben genannten guten Dinge hingeben, sondern muß mit der nöthigen Vorsicht zu Werke gehen und sich zuvor versichern, daß das Fleisch gründlich untersucht worden ist; gehörig gekochtes Fleisch kann überhaupt ohne Bedenken verspeist werden. Im ganzen Orient war der Genuß des Schweinefleisches seit den ältesten Zeiten durch Religionsgesetze untersagt, schon aus dem Grunde, weil man fürchtete, daß die Neigung zu Aussatz und ähnlichen Hautkrankheiten durch das Verspeisen des fetten Fleisches vermehrt werden könne; noch jetzt enthalten sich die Muhamedaner, die Juden und Indier des Schweinefleisches. Dagegen war das Schwein bei den alten Griechen und Römern als Speise hochgeschätzt und diente außerdem als Opferthier; auch die alten Deutschen und Celten trieben schon bedeutende Schweinezucht.

Schweine-Braten. Hierzu eignen sich besonders das Rückenstück, das Carré oder Rippenstück und die Keule, und zwar bedarf das Schweinefleisch nicht eines langen Abliegens oder Abhängens, um mürbe zu werden, sondern darf nur von einem wenige Tage zuvor geschlachteten Thiere sein, da der geringste üble Geruch oder Geschmack das Fleisch ungenießbar machen würde. War das Thier jung, so läßt man die Schwarte auf dem Braten, schneidet sie mit der Spitze eines scharfen Messers in lange schmale Streifen der Länge und Quere ein, so daß sie in längliche Vierecke getheilt ist. Dann salzt man den Braten ordentlich, gießt ein wenig Wasser darunter, legt auch wohl, um der Sauce einen kräftigen Geschmack zu geben, eine kleine Zwiebel und zum Sämigmachen der Sauce eine Brodrinde mit in die Pfanne, stellt letztere in einen ziemlich heißen Ofen und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen mit der eigenen Sauce und jeweiligem Zugießen von ein wenig kochendem Wasser gehörig mürbe braten, wozu eine Keule ungefähr 3½—4, ein Rückenstück gegen 3, ein Carréstück etwa 2½ Stunden bedarf. Hier und da ist es Sitte, den Schweinebraten mit einigen Nelken zu spicken oder schon Abends vor dem Gebrauch mit Salz und weißem Pfeffer, bisweilen auch mit Muskatnuß einzureiben; allein unserer Ansicht nach ist er wohlschmeckender ohne diese Gewürzzuthaten, welche in feineren Küchen nicht beliebt sind. Wer sehr fette Braten nicht liebt, schneidet von dem Rücken- und Carréstück vor dem Zusetzen, von der Keule nach 2—3stündigem Braten die Schwarte sammt einem Theile des Fettes ab, um dasselbe besonders auszubraten.

Schweinebraten mit einer Kruste. Von einer nicht zu großen Schweinskeule schneidet man die Schwarte nebst einem Theile des Fettes ab, reibt sie von allen Seiten mit feinem Salz ein, spickt sie in gleichmäßigen Entfernungen mit 6—8 Gewürznelken und legt sie auf Hölzer mit der runden Seite nach unten in die Bratpfanne. Dann gießt man 1½—2 Liter Wasser an, legt etwas Brodrinde hinzu, deckt die Pfanne zu und brät die Keule unter fleißigem Begießen bei guter Hitze etwa 4 Stunden bei einmaligem Umwenden ordentlich weich; kocht die Brühe stark ein, so schüttet man von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser nach. Ist das Fleisch mürbe und gar, so schöpft man alles überflüssige Fett von der Sauce, begießt die Oberseite des Bratens mit einem Theil des Fettes, bestreut sie fingerdick mit einer Mischung von geriebenem, im Ofen gedörrtem Schwarzbrod, drei Eßlöffeln Zucker, einem Theelöffel Zimmt, 3—4 gestoßenen Nelken und einer Prise Salz, träufelt Fett darüber, läßt die Kruste im Ofen bräunen und hart werden und reicht eine Kirsch-, Hagebutten- oder Rothwein-Sauce dazu.

Schweinebraten, saurer. Hierzu paßt am besten die Keule; man schneidet die Schwarte und einen Theil des Fettes davon ab, legt sie mit Zwiebelscheiben, Pfeffer- und Gewürzkörnern, etlichen Lorbeerblättern und Wachholderbeeren, sowie einem Bündelchen Salbei, Thymian und Basilicum in einen großen Napf, bestreut sie mit Salz, gießt abgekochten und ausgekühlten, nicht zu scharfen Essig, am besten Bieressig, darüber und läßt sie mehrere Tage in dieser Marinade liegen, wobei man sie täglich zweimal umwendet. Bei der Zubereitung legt man die Keule dann in eine Pfanne, gießt einen Theil der Marinade nebst etwas Wasser darunter und brät sie einige Stunden unter fleißigem Begießen im ziemlich heißen Ofen. Sobald sie weich ist, giebt man sie entweder so zu Tisch, oder man bestreut sie mit feingestoßenem Zwieback, der mit ganz wenig Zucker und einer Prise gestoßenen Nelken vermischt ist, bräunt sie im Ofen, rührt den Bratensatz mit etwas siedender Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne los, gießt die Sauce durch, entfettet sie und verdickt sie mit einem Löffel Mehlschwitze. Man reicht Sauerkraut und Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße dazu.

Schweinebraten-Ragout. Nachdem man den kalten Schweinebraten in Scheiben ge-

schnitten hat, bräunt man eine feingehackte Zwiebel in Butter, schwitzt auch 1—2 Löffel Mehl damit braun, verkocht dies mit der übrigen Braten-Sauce und ein wenig Essig und läßt den Braten in der Sauce heiß werden, ohne zu kochen. — Oder man bereitet eine gute Senf-Sauce und erwärmt die Bratenstücke darin.

Schweins-Carbonade, gebraten, s. Carbonade-Braten und Carré, Schweins-.

Schweins-Carbonade auf französische Art. Ein Stück Carbonade oder Carré von etwa 2 Kilogramm legt man auf eine flache Pfanne, schneidet die Schwarte der Länge nach in gleichmäßigen Zwischenräumen von 1½ Centimeter mit der Spitze eines Messers ein, reibt sie mit Olivenöl ein, legt 18—20 geschälte, vom Kernhaus befreite und in Viertel geschnittene Aepfel, ebensoviel geschälte und in große Stücke zertheilte Kartoffeln und 9—10 mittelgroße geschälte Zwiebeln hinzu und stellt das Gefäß in einen gutgeheizten Ofen, in dem man das Fleisch 1½ Stunden schmoren läßt. Dann richtet man es auf einer heißen Schüssel an und legt die Aepfel, Kartoffeln und Zwiebeln ringsherum.

Schweins-Carré, gebraten. Von einem schönen Rippenstück löst man die Schwarte und einen Theil des Fettes ab, salzt das Fleisch und brät es gleich der Keule mit Wasser, einer kleinen Zwiebel und etwas harter Brodrinde, nach Geschmack auch 2—3 Gewürznelken, 2—2½ Stunden unter fleißigem Begießen.

Schweins-Carré, am Spieß gebraten. Bisweilen gestattet auch die feine Küche die Verwendung eines schönen großen Carréstückes als Entrée-Schüssel; es wird von der Schwarte befreit, gesalzen und unter fleißigem Begießen mit dem eigenen abtropfenden Fett am Spieße über hellem Feuer gebraten, auf einer langen Schüssel angerichtet, an den beiden Endseiten mit gefüllten Liebesäpfeln (Tomaten) garnirt und mit einer Champignon- oder Pfeffer-Sauce servirt; anstatt der Tomaten kann man das Fleisch auch mit Zwiebel- oder Kastanien-Purée und dem eigenen, abgetropften und mit Coulis oder Kraftbrühe verkochten Bratensaft zu Tisch geben.

Schweins-Carré, krustirt, s. Carré, Schweins-.

Schweins-Carré mit Madeira-Sauce. Nachdem die Schwarte und ein Theil des Fettes von dem Carréstück abgeschnitten und der Rückgratknochen abgehauen ist, reibt man das Fleisch mit Salz, oder mit Salz und etwas weißem Pfeffer ein, legt es in eine passende Pfanne, gießt Wasser, ein Glas Weißwein und einige Löffel Essig an, thut 2—3 Citronenscheiben und ein Lorbeerblatt hinzu und läßt es garbraten. Dann entfettet man die Sauce, verkocht sie mit einer Kelle brauner Coulis und einem halben Weinglas Madeira und richtet sie über dem Braten an, den man vor dem Auftragen nach den einzelnen Rippen zertheilt.

Schweins-Carré als Schälbraten. Man schält die Schwarte und fast sämmtliches Fett bis auf einen schmalen Rand von dem Fleische ab, salzt es und legt es in die Pfanne, indem man nur eine Kelle Wasser angießt; anfangs läßt man es stark einbraten, dann gießt man nach und nach noch etwas kochendes Wasser zu, wendet den Braten mit der Fleischseite nach oben, bräunt ihn und bestreut ihn mit abgeraspelter Mundbrod- oder Semmelrinde, mit einer Prise Zucker vermischt, träufelt Fett darüber und überbäckt diese dünne Kruste im Ofen.

Schweins-Coteletten, s. auch Coteletten, Schweins-.

Schweins-Coteletten mit Aepfeln. Nett zurechtgeschnittene, vom größten Theile ihres Fettes befreite Schweins-Coteletten werden geklopft und mit dem Messer ordentlich rund geformt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut; in einer Pfanne mit heißer Butter auf beiden Seiten gebräunt und mit etwas hinzugegossener kräftiger Fleischbrühe unter häufigem Begießen ganz kurz eingeschmort, so daß sie wie glasirt aussehen. Währenddem dünstet man 10—12 geschälte, vom Kernhaus befreite Reinetten oder Borsdorfer Aepfel mit ein wenig Butter, Zucker, Citronensaft und Weißwein in einem flachen Casserol weich, richtet sie hierauf erhöht auf einer Schüssel an und garnirt sie mit den Coteletten.

Schweins-Coteletten aux fines herbes. Die sauber zugeputzten und geklopften Coteletten werden gesalzen, in Mehl umgewendet und in heißer Butter mit feingehackten Champignons, Chalotten und Petersilie braungebraten, worauf man braune Coulis angießt und sie vollends weich darin dünstet. Die Sauce wird entfettet und in die Mitte der Schüssel gegossen, während die Coteletten kranzförmig darumgereiht werden.

Schweins-Coteletten, gehackte, s. Coteletten, Schweins-, gehackte.

Schweins-Coteletten, grillirte. Nachdem die Coteletten wie gewöhnlich angerichtet und geklopft sind, würzt man sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerlassene Butter oder überstreicht sie mit Provenceröl und brät sie dann auf einem erhitzten Rost über hellem, nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten braun, um sie mit Robert-Sauce oder zu Sauerampfer-Gemüse, Spinat, Rosenkohl, Welschkohl oder Dämpfkraut und Sauerkraut zu geben.

Schweins-Coteletten mit Kräutern, auf andere Art. Man schwitzt etwas gehackte Petersilie, eben so viel Chalotten und Salbei in Butter unter beständigem Umrühren durch, nimmt sie vom Feuer, fügt ein wenig Pfeffer und Salz nebst zwei zerquirlten Eiern hinzu,

taucht die Coteletten zuerst in diese Mischung, dann in geriebenes Weißbrod, läßt sie 10 Minuten stehen und brät sie in Butter auf beiden Seiten braun; beim Anrichten gießt man etwas braune Coulis darunter oder giebt Robert-Sauce dazu.

Schweins-Coteletten, marinirte. Die ordentlich zugeschnittenen und geklopften Coteletten werden mit einer feingehackten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einem Eßlöffel gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer auf eine Schüssel gelegt, mit feinem Oel übergossen, nach 2 Stunden umgewendet und nochmals 2 Stunden marinirt, hierauf in der Marinade weichgedünstet und mit Liebesäpfel-Sauce aufgegeben.

Schweinefett auszulassen. Das Fett wird in große Würfel geschnitten einige Stunden in reichlichem kaltem Wasser eingewässert, auf einem Sieb gut abgetropft, in ein Casserol gethan und über mäßig starkem Feuer tüchtig geschmort; fängt es an, durchsichtig zu werden, so rückt man das Casserol mehr auf die Seite und läßt die Griefen so lange ausbraten, bis sie blaßgelb werden und zusammenschrumpfen. Nun gießt man das Fett durch ein Haarsieb in einen Napf oder Steintopf, läßt es starr werden und bewahrt es unzugedeckt zum Gebrauch auf.

Schweinefleisch mit Bier gekocht, auf böhmische Art. Ein Kilogramm frisches, nicht zu fettes Fleisch von einem jungen Schwein wird in 2 Centimeter große Stücke geschnitten, in ein Casserol gethan, gesalzen und mit drei Eßlöffeln voll geriebenem Schwarzbrod, etwas gestoßenem Kümmel und ½—¾ Liter nicht zu bitterem braunem Bier weichgekocht und sammt der Brühe angerichtet.

Schweinefleisch mit Birnen. Ein schönes, nicht zu fettes Stück Schweinefleisch wird in Scheiben geschnitten und diese in einem Casserol mit ein wenig Butter halb gargebraten; dann thut man frische, geschälte, halbirte und vom Kernhaus befreite Birnen hinzu, gießt Wasser an, deckt das Gefäß zu und läßt Birnen und Fleisch langsam weichdämpfen.

Schweinefleisch-Fricandellen, s. Fricandellen von Schweinefleisch.

Schweinefleisch, gedämpft. Nachdem das Fleisch in siedendem Wasser einigemal aufgewallt hat, kühlt man es in frischem Wasser ab, läßt ein Stück Butter in einem Casserol heiß werden, legt das Fleisch hinein, würzt es mit Salz, Pfeffer, einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etwas Citronenschale und nach Belieben mit einigen Wachholderbeeren, thut eine Messerspitze gestoßene Nelken hinzu, stäubt ein wenig Mehl darüber und schmort das Fleisch gut zugedeckt auf beiden Seiten braun. Dann gießt man eine Obertasse Weißwein oder halb Wasser, halb Essig zu, dämpft das Fleisch vollends weich, seiht die Sauce durch, entfettet sie und giebt sie über dem Fleisch auf.

Schweinefleisch, gekochtes. 1—1½ Kilogramm nicht zu fettes Fleisch von einem jungen Thier (Brust, Hals oder Bauch) wird mit reichlichem Salz in kaltem Wasser zugesetzt, rasch zum Kochen gebracht und dann langsamer vollends weichgekocht, wozu 1½—2 Stunden hinreichend sind. Man giebt es zu Weißkraut, Sauerkraut oder Hirse, die mit der Brühe gekocht sind, bringt es aber selten auf den Tisch, da es etwas weichlich und schwerverdaulich ist und Jedermann das Schweinefleisch lieber gebraten genießt.

Schweinefleisch, gepökeltes. Das nach der bei dem Artikel Einpökeln gemachten Angabe genügend durchgepökelte Fleisch — ein Rippen- oder Rückenstück, auch ein Schulterstück eignen sich vorzugsweise hierzu — wird 6—8 Stunden eingewässert, in frischem Wasser etwa 3—4 Stunden gekocht und dann zu Sauerkraut, Erbsen, Linsen, Grünkohl, Weißkraut u. dergl. aufgegeben.

Schweinefleisch-Käse, s. Fleisch-Käse von Schweinefleisch.

Schweinefleisch-Klopps, s. Klopps.

Schweinefleisch zu pökeln, s. Einpökeln und Schinken.

Schweinefleisch als Rippespeer, s. Rippespeer.

Schweinefleisch-Rollen. Man bereitet eine Farce aus 750 Gramm bis 1 Kilogramm magerem feingehacktem Schweinefleisch, zwei bis drei geriebenen Mundbroden, vier Eiern, etwas Salz, gehackter Citronenschale und einigen Löffeln Rahm, vermischt Alles sehr gut, formt ziemlich dicke, wurstförmige Rollen daraus, brät dieselben in Butter langsam hellbraun und gar, schneidet sie beim Anrichten in Scheiben, beschöpft sie mit Sauce und garnirt sie mit gebratenen Kartöffelchen.

Schweinefleisch-Roulade. Das Brust- und Bauchstück (Wamme) vom Schwein werden von allen Knochen befreit, mit zwei Löffeln Salz und einem halben Löffel Salpeter eingerieben, zusammengerollt und 2—3 Tage an einen kühlen Ort gestellt; dann wäscht man das Fleisch, trocknet es gut ab, belegt die inwendige Seite mit Scheiben von Pfeffergurken und Pökelzunge, streut etwas gestoßenen weißen Pfeffer und eine Prise gestoßene Nelken darüber, rollt es fest zusammen, bindet die Roulade in ein Tuch, umschnürt sie mit Bindfaden, kocht sie langsam in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern, sowie einigen Reischen Thymian und Basilicum weich, läßt sie in der Brühe halb auskühlen und preßt sie schließlich zwischen zwei Bretern, von denen das obere mit einem Stein beschwert ist. Nach mehrstündigem Pressen beseitigt man den Bindfaden und das Tuch und servirt die Roulade kalt, in Scheiben geschnitten, mit einer Rémouladen-Sauce.

Schweinefleisch-Suppe, kurländische. Ungefähr 1½ Kilogramm vom Brustſtück eines jungen Schweines hackt man in mäßige Stücke, wäſcht ſie und ſetzt ſie mit kaltem Waſſer zu; nach dem Aufkochen ſchäumt man das Fleiſch ab und thut einige Pfeffer- und Gewürzkörner, das nöthige Salz, ein Stückchen Ingwer, zwei Lorbeerblätter, eine in Scheiben geſchnittene Zwiebel, zwei Peterſilienwurzeln und eine Sellerieknolle hinzu. Hat das Fleiſch ſo lange gekocht, daß die Haut ſich weich anfühlen läßt, ſo nimmt man die in ein Läppchen eingebundenen Gewürze und die Lorbeerblätter heraus, ſchält fünf bis ſechs rohe Kartoffeln, zerſchneidet ſie in Viertel, legt ſie mit in den Suppentopf, fügt zuletzt gehackte Peterſilie und ein wenig in ſüßen Rahm eingequirltes Weizenmehl bei, kocht die Suppe damit durch und giebt ſie ſammt den Gemüſen und dem Fleiſch auf.

Schweinefleiſch-Würſtchen, ſ. auch Bratwurſt. 750 Gramm bis 1 Kilogramm durchwachſenes Schweinefleiſch werden feingehackt, mäßig mit Salz, weißem Pfeffer, ein wenig gehackter Citronenſchale, einer Priſe Muskatnuß, nach Belieben auch etwas gehackten Chalotten gewürzt, mit zwei bis drei Eiern, zwei geriebenen Mundbrödchen und einigen Löffeln Rahm vermiſcht und gut durcheinander gerührt. Dann formt man auf einem mit geriebener Semmel beſtreuten Bret kleine Würſtchen davon, wendet ſie in geſtoßenem Zwieback, brät ſie in Butter hellbraun und garnirt ſie um Kohl, Roſenkohl, Spinat, Sauerkraut, Dämpfkraut, Kartoffelbrei u. dergl.

Schweinefleiſch-Würſtchen auf engliſche Art. Man hackt ½ Kilogramm mageres Schweinefleiſch recht fein, fügt ½ Kilogramm kleingeſchnittenes Rindsnierenfett, drei große Eßlöffel geriebenes Weißbrod, etwas feingehackte Salbeiblätter, Pfeffer, Salz, eine Priſe geſtoßenen Piment und eine Priſe geſtoßene Nelken hinzu, füllt die Maſſe in ſaubere Därme und brät die Würſte in Butter oder bäckt ſie 1—1½ Stunden auf einem Blech oder in der Tortenpfanne im mäßig warmen Ofen. — Oder man vermiſcht ½ Kilogramm gehacktes Schweinefleiſch, ½ Kilogramm Kalbfleiſch und ½ Kilogramm gehacktes Rindsnierenfett mit 250 Gramm geriebenem Weißbrod, etwas geriebener Muskatnuß, ſechs bis ſieben kleingeſchnittenen Salbeiblättern, zwei Theelöffeln Salz, einem Theelöffel geſtoßenem Pfeffer, einer Priſe pulveriſirtem Majoran, ebenſoviel pulveriſirtem Bohnen- oder Pfefferkraut und der feingehackten Schale von einer halben Citrone und füllt die Farce in dünne Därme.

Schweinefleiſch-Würſtchen, franzöſiſche, ſ. Andouilles.

Schweinsfüße, gebackene. Die ſauber gereinigten und geputzten Schweinsfüße werden in Waſſer mit Salz, Gewürz und Lorbeerblättern weichgekocht, ausgebeint, in geſchlagenem Ei und geriebener Semmel umgekehrt und in heißem Schmalz gebacken, um ſie als Beilage zu kraut- und kohlartigen Gemüſen, zu Erbs-Purée, Kartoffelbrei u. ſ. w. zu geben. — Oder man legt ſie, nachdem ſie weichgekocht und von den Knochen befreit ſind, in eine vertiefte, die Hitze vertragende Schüſſel, beträufelt ſie mit zerlaſſener Butter, würzt ſie mit ein wenig Pfeffer, feingehackter Peterſilie und Schnittlauch, beſtreut ſie dann dicht mit einer Miſchung von geriebenem Mundbrod und geriebenem Parmeſankäſe, gießt etwas zerlaſſene Butter darüber und bäckt ſie in einem Ofen mit guter Oberhitze hellbraun.

Schweinsfüße, gefüllte, à la St. Ménehould. Die Füße werden geſengt, gebrüht und geputzt, der Länge nach entzweigeſpalten, mit Leinenband zuſammengebunden und in einem Caſſerol mit Waſſer, Salz, Lorbeerblättern, einem Kräuterbündelchen, Zwiebeln, Möhren und zwei Knoblauchzehen ganz langſam weichgekocht, was mindeſtens 5—6 Stunden in Anſpruch nimmt, wobei man den Schaum fleißig abſchöpft und hin und wider etwas kochendes Waſſer nachgießt. Wenn ſie weich genug ſind, läßt man ſie auf einem Durchſchlag abtropfen und halb auskühlen, nimmt die Bänder ab, füllt die Füße mit einer pikanten Schweinefleiſch- oder Kalbfleiſch-Farce, taucht ſie in zerlaſſene Butter oder Oel, wendet ſie in geriebenem Weißbrod und brät ſie über lebhaftem Feuer auf dem Roſt. Man giebt ſie ſofort auf einer heißen Schüſſel auf und ißt ſie mit Senf.

Schweinsfüße, gefüllte, mit Trüffeln. Die Füße werden ganz nach eben beſchriebener Weiſe weichgedämpft, abgetropft, ausgebeint, mit Salz beſtreut und mit einer Farce gefüllt, die man aus 1 Kilogramm in Stücke geſchnittenem, mit Chalotten, Champignons, Peterſilie, Salz, Pfeffer und leichtem Weißwein weichgedünſtetem Schweinefleiſch, in Milch geweichter Semmel und einem Ei bereitet hat. Man legt die ausgebeinten Schweinsfüße auf ein Tuch, ſalzt ſie, beſtreicht ſie mit Farce, belegt ſie mit dünnen Trüffelſcheibchen, auf die wieder eine Farceſchicht kommt, giebt ihnen ihre natürliche Form wieder, wendet ſie in zerlaſſener Butter und geriebenem Mundbrod und brät ſie auf dem Roſt.

Schweinsfüße, grillirte, mit Liebesapfel-Sauce. Die langſam weichgekochten Füße werden von den Knochen befreit, in zerlaſſener Butter und geriebenem Weißbrod umgekehrt, auf dem Roſt gebraten und mit grillirter Liebesapfel-Sauce ſervirt.

Schweinskeule, gebraten, ſ. Schweinebraten.

Schweinskeule, gebraten, auf engliſche Art. Man ſchneidet die Haut einer ſchönen friſchen Schweinskeule mit der Spitze eines Meſſers querüber in gleichmäßigen, etwa 1 Centimeter breiten Zwiſchenräumen ein, füllt das ausgeknöchelte Bein mit einer Farce aus drei feingehackten gekochten Zwiebeln, einem halben Dutzend kleingeſchnittenen Salbeiblättern, 125

Gramm geriebenem Weißbrod, 40 Gramm Butter, einem halben, würfliggeſchnittenen ſauren Apfel und etwas Pfeffer und Salz, was man mit einem Eidotter gut vermiſcht, bindet die Haut oben über dem Bein feſt zuſammen, damit nichts von der Fülle herausfallen kann, überſtreicht die ganze Keule mit Provenceröl, brät ſie etwa drei Stunden unter fleißigem Begießen am Spieß und ſervirt ſie mit brauner Jus und Apfel-Sauce, die man in England ſtets zu gebratenem Schweinefleiſch giebt und in folgender Weiſe herſtellt: Man ſchält einige ſchöne ſäuerliche Aepfel, ſchneidet ſie in Viertel, thut ſie nebſt etwas Waſſer, Butter und braunem Farinzucker in ein Caſſerol, läßt die Aepfel zerkochen und zerrührt ſie mit einem hölzernen Löffel oder Quirl zu einer dicklichen Sauce.

Schweinskeule, gebraten, auf franzöſiſche Art. Von einer nicht zu großen Keule ſchneidet man die Schwarte ab, läßt aber das Fett darauf, marinirt ſie 2—3 Tage mit Olivenöl, einer halben Flaſche gutem Weißwein, Pfeffer, Salz und einem Büſchelchen Salbei; dann brät man ſie 2—2½ Stunden am Spieß, wobei man ſie fleißig mit der Marinade begießt, und giebt eine Chalotten-Sauce dazu, zu welcher man den Reſt der Marinade und den entfetteten Bratenſaft benützt.

Schweinskeule, gedämpft. Eine nicht zu fette und zu große Keule marinirt man 2—3 Tage unter öfterem Umwenden mit mäßig ſcharfem Eſſig, ein wenig Salz, Nelken und Piment; dann trocknet man ſie ab, legt ſie in ein großes Caſſerol, gießt den dritten Theil des zum Mariniren verwendeten Eſſigs ſowie etwa ⅜ Liter Rothwein und ſo viel Waſſer zu, daß die Keule von der Flüſſigkeit bedeckt iſt, legt einige zerquetſchte Wachholderbeeren, Salz und einige Schwarzbrodrinden hinzu und läßt das Fleiſch feſt zugedeckt bei mäßiger Hitze mindeſtens drei Stunden dämpfen, wobei die Keule einigemal umgewendet wird. Sobald ſie ſo ziemlich mürbe iſt, zieht man die Schwarte ab, bräunt die obere Seite und kocht die Sauce kurz ein, legt das Fleiſch in ein anderes Caſſerol, ſeiht die Brühe durch, entfettet ſie, verkocht ſie mit zwei Löffeln Mehl, die man mit einem Löffel Zucker braun geröſtet hat, ſowie einem Glaſe Madeira oder Malaga und gießt ſie wieder über die Keule, die man noch eine halbe Stunde darin dämpft und mit gedünſtetem Rothkraut und Semmel- oder Kartoffelklößen aufträgt.

Schweinskeule, gepökelte, ſ. auch Pökelbraten. Die Keule von einem jungen, nicht zu fetten Schwein wird mit einer Miſchung von 250 Gramm Salz und drei Meſſerſpitzen geſtoßenem Salpeter ſorgfältig von allen Seiten eingerieben, in einen Napf oder ein längliches Caſſerol gelegt und drei Wochen unter täglichem Umwenden gepökelt, worauf man ſie über Nacht in friſches Waſſer legt, abtrocknet, mit der Fettſeite nach unten in eine Pfanne thut und mit 2—2½ Liter kaltem Waſſer zuſetzt. Man brät ſie bei mäßiger Hitze 4½—5 Stunden unter öfterem Begießen, um ſie zu Sauerkraut und Kartoffeln oder feinen Kartoffelklößchen auf den Tiſch zu geben. Bisweilen kruſtirt man dieſen Pökelbraten auch in der Weiſe, wie es bei Schweinebraten mit einer Kruſte angegeben iſt.

Schweinskeule, kruſtirt, ſ. Schweinebraten mit einer Kruſte.

Schweinskeule, marinirt, ſ. Schinken, marinirter.

Schweinskeule mit Oliven- oder Kapern-Sauce. Man beſeitigt die Haut und einen Theil des Fettes von einer friſchen Schweinskeule, reibt ſie mit Salz und weißem Pfeffer ein und brät ſie mit Waſſer, einem Glaſe Weißwein, einigen Löffeln Eſſig, einem Lorbeerblatt und etlichen Citronenſcheiben unter häufigem Begießen mit der Sauce gar, legt ſie auf eine Schüſſel, hält ſie warm und verkocht die durchgeſeihte, entfettete Sauce mit etwas brauner Coulis und entkernten Oliven oder Kapern. Nachdem die Sauce fertig iſt, läßt man die Keule wieder darin heiß werden und giebt ſie auf.

Schweinskeule als Wildſchwein zubereitet, ſ. Schinken, marinirter, und Schweinskeule, gedämpft.

Schweinsknöchel. Man läßt ſich vom Fleiſcher Rückgrat, Hals, Ohren, Rüſſel und Füße in zierliche Stücke hacken, mengt und reibt ſie mit einer Miſchung von Salz und ein wenig Salpeter, legt ſie in einen Napf oder Steintopf, deckt ſie mit einem beſchwerten Deckel zu und dreht ſie alle 2—3 Tage um. Nach 12—14 Tagen ſind ſie genügend durchgepökelt, werden gut abgewaſchen, mit bloßem, nicht zu reichlichem Waſſer langſam gekocht, ohne daß ſie zu weich werden dürfen, und zu Kartoffelklößen und Meerrettig-Sauce oder Sauerkraut gegeben; ſie gehören zu den beliebteſten ſächſiſchen Nationalgerichten.

Schweinskopf, gebeizter. Der Kopf eines einjährigen, nicht zu fetten Schweines wird mit dem Hals vom Körper geſchnitten und ſorgſam geſengt und gereinigt, worauf man die Haut bis unter die Augen vom Knochen ablöſt, ohne ſie äußerlich zu verletzen, in die Höhe ſtreift, die Kinnladen ausbricht und den Naſenknochen behutſam abhackt; dann wäſcht man den Kopf aus, näht die Haut beim Aufſchnitt wieder zuſammen und ſteckt durch den Rüſſel einen kurzen runden Stock, über dem man die Schnauze zuſammenheftet, um den Naſenknochen zu erſetzen. Man legt den Kopf nun 5 Tage in eine Beize von Eſſig mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin und Wachholderbeeren, nimmt ihn dann heraus, trocknet ihn ab, thut ihn in ein großes Caſſerol, übergießt ihn mit ſchwacher Fleiſchbrühe und einem Theil der Beize nebſt

½ Liter Weißwein, fügt Salz und Pfefferkörner, zwei Lorbeerblätter, sowie einige Stücke geröstete Brodrinde nebst der Schale von einer halben Citrone, einem Kräuterbündelchen und etwas Wurzelwerk hinzu, läßt ihn langsam 3 Stunden dämpfen, nimmt ihn heraus, kocht die Brühe ein, entfettet sie, seiht sie durch, läßt sie mit einigen Löffeln Kapern nochmals aufkochen und giebt sie über dem Kopf auf.

Schweinskopf, gefüllter. Einen sauber gesengten und geputzten Schweinskopf schneidet man an der unteren Seite der Länge nach auf, löst die Knochen behutsam heraus, ohne die Haut zu verletzen, breitet ihn mit der offenen Seite nach oben auf einem Tuche aus, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz, bestreicht ihn fingerdick mit einer pikant gewürzten, ziemlich festen Farce aus ½ Kilogramm feingehacktem derbem Kalbfleisch, ½ Kilogramm magerem Schweinefleisch, 375 Gramm ungeräuchertem, feingehacktem Speck, einem abgebrannten Semmelteig von drei zerschnittenen, in Milch geweichten Semmeln, einigen in Butter weichgedünsteten Chalotten und zwei Eiern, Salz, gemischtem Gewürz, etwas Citronenschale und mehreren rohen Eidottern. Dann belegt man die Farce der Länge nach mit Streifen von gekochter Pökelzunge, Trüffelscheiben, Streifen von halbweich gekochtem Kalb- oder Schweinefleisch, in Scheiben geschnittenen Pfeffergurken und Speckstreifchen, nachdem man letztere sowie die Fleischstreifen mit weichgeschwitzten fines herbes oder frischen feingehackten Kräutern, Pfeffer und Salz gewürzt hat. Eine zweite Farceschicht wird ebenso belegt und zuletzt abermals so viel Farce darübergestrichen, daß der zusammengelegte Kopf vollständig damit ausgefüllt ist, worauf man ihn zusammennäht, die Farce an der offenen Seite glatt streicht, mit einer großen frischen Speckschwarte übernäht, den Kopf mit einem leinenen Tuche fest umhüllt, darin einnäht und in ein passendes tiefes Geschirr, einen Kessel oder dergl. legt. Man fügt vier bis sechs zerhackte Kalbsfüße, sowie die zerhackten Knochen aus dem Kopfe hinzu, übergießt ihn mit Wasser, bringt dasselbe zum Kochen, schäumt es gut ab und thut dann Salz, etwas Essig, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, ein Kräuterbündelchen, Pfeffer, Nelken und Gewürzkörner daran. Nachdem der Kopf 3—4 Stunden langsam gekocht hat und weich genug ist, läßt man ihn in der Brühe ziemlich auskühlen, nimmt ihn heraus, löst das Tuch nach völligem Erkalten ab, zieht die Fäden heraus, beseitigt die Schwarte vom Halse, putzt und trocknet den Kopf recht sauber ab, schneidet am Halse eine Scheibe glatt ab, damit der marmorirte Inhalt sichtbar werde, bestreicht die ganze Oberfläche mit Fleisch-Glace, setzt ihn auf eine große Schüssel und garnirt dieselbe mit gehacktem und in Würfel geschnittenem Aspic, den man aus der eingekochten, entfetteten und geklärten Brühe herstellt, worin der Kopf gekocht worden war. Eine Cumberland- oder Rémouladen-Sauce passen am besten dazu.

Schweinskopf, geräucherter. Ein gut gereinigter Schweinskopf wird von allen Seiten tüchtig mit einer Mischung von Salz und Salpeter eingerieben, in einen Napf gelegt, mit einem beschwerten Deckel zugedeckt, 14 Tage unter öfterem Umwenden gepökelt, einen Tag an der Luft getrocknet und 8 Tage lang geräuchert, um ihn dann sauber abzuwaschen, in Wasser weichzukochen und zu Erbsen oder Sauerkraut aufzutischen.

Schweinskopf als Wildschweinskopf herzurichten. Der mit dem Halse abgeschnittene Schweinskopf wird mit einem glühenden Eisen gesengt, gut gereinigt und vom Halsknochen befreit, worauf man die Haut vorn bis unter die Augen in die Höhe streift, die Kinnladen ausbricht und den Nasenknochen ablöst. Man legt den Kopf nun in ein großes, tiefes Casserol oder einen Kessel, gießt 4—6 Liter Wasser, zwei Flaschen Rothwein und ebensoviel Essig an, fügt reichliches Salz, eine Handvoll Wachholderbeeren, einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken, etwas Ingwer, ein Kräuterbündelchen, eine große, in Scheiben geschnittene und von den Kernen befreite Citrone, mehrere Zwiebeln, sechs zerhackte Kalbsfüße und zwei zerhackte Rindsfüße hinzu und kocht den Kopf langsam weich, wozu 2—2½ Stunden erforderlich sind. Dann läßt man ihn in der Brühe ziemlich auskühlen, nimmt ihn heraus, legt ihn in einen großen steinernen Napf und gießt die Brühe durch ein feines Sieb darüber, so daß er völlig damit bedeckt ist. In dieser Marinade läßt man ihn 10—12 Tage stehen, trocknet ihn sauber ab, legt ihn auf eine mit grünen Orangenblättern verzierte Schüssel und steckt ihm eine Citrone ins Maul, um ihn mit Cumberland-, Rémouladen- oder auch einer Ravigote-Sauce aufzutragen. Wird er nicht auf einmal verspeist, so legt man ihn wieder in die Marinade und deckt ihn gut zu.

Schweinsleber-Käse, ſ. Fromage d'Italie.

Schweinsleber-Pain, ſ. Fleisch-Käse von Leber.

Schweinsleber-Pastete. Eine große, schöne Leber von einem frischgeschlachteten Schwein wird 5—6 Minuten mit heißem Wasser blanchirt, dann in frischem Wasser gekühlt, abgehäutet, feingehackt und durch ein Sieb gerührt: hierauf schneidet man 250 Gramm rohen Speck in kleine Würfel, kocht 180 Gramm ebensolchen Speck in ein wenig Wasser oder Fleischbrühe und hackt ihn sehr fein, thut beide Arten Speck sammt der Brühe, worin der Speck gekocht worden, zu der Leber, fügt sechs abgekochte und durchgeschlagene Chalotten, 375 Gramm kleingeschnittene Trüffeln, ein Glas Rothwein, Salz, etwas weißen Pfeffer und eine reichliche Prise gemischtes Gewürz hinzu, kocht Alles unter

fleißigem Umrühren über mäßigem Feuer, bis die Masse sich zu verdicken beginnt, thut sie in eine mit Speck ausgelegte passende Form und läßt sie bei gelinder Hitze 1½—2 Stunden backen, worauf man die Form aus dem Ofen nimmt und mit einem großen Stein, Gewicht oder Plättstahl beschwert. Durch dieses Beschweren tritt reichliches Fett heraus, welches man jedoch nicht abnimmt, da dasselbe zum längeren Frischerhalten der Pastete dient, welche man an einem kühlen Ort bis zum Gebrauch aufbewahrt. Diese Pastete, welche man beim Auftragen vom Fett befreit und mit Fleisch-Glace überstreicht, bildet eine sehr schmackhafte und pikante Schüssel bei einem Frühstück oder kaltem Abendessen.

Schweinslenden, gebraten. Die Schweinslenden oder Filets geben einen zarten kleinen Braten; man befreit sie von allem Fett, häutet sie, spickt sie mit feinen Speckstreifchen, salzt sie, legt sie nebst einer kleinen halben Zwiebel in eine Pfanne, übergießt sie mit siedender Butter und brät sie bei gelinder Ofenhitze unter fleißigem Begießen, wobei man hin und wieder etwas kochendes Wasser in die Pfanne nachschüttet.

Schweinslenden, gedämpft. Die gehäuteten und gespickten Filets werden gesalzen, in ein Casserol mit heißer Butter gethan, zuerst eine Weile darin geschmort und hierauf bei allmählichem Zugießen von etwas Weißwein und Fleischbrühe wohlverdeckt langsam weichgedämpft. Man giebt sie mit der eigenen Sauce, noch besser aber mit Liebesapfel-, Kräuter-, Senf- oder einer braunen Kapern-Sauce zu Tisch.

Schweinslenden, panirte. Die von allem Fett befreiten Schweinslenden werden mit feinem Salz gut eingerieben und mehrere Tage an einen kühlen Ort gestellt, wobei man sie mehrmals umwendet; hierauf wäscht man sie gut ab, klopft sie ein wenig, wendet sie in geschlagenem Ei, überstreut sie mit einer Mischung von feingehackten Chalotten, Petersilie, geriebener Semmel und ein wenig weißem Pfeffer, bestreicht sie nochmals mit Ei, streut Semmel darüber und brät sie in heißer Butter auf beiden Seiten braun.

Schweinsmark, gebackenes. Gut ausgewässertes Schweinsmark wird in siedendem Wasser blanchirt, in frischem Wasser gekühlt, von Haut und Aederchen befreit, in Scheiben geschnitten, mit ein wenig Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß bestreut, in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrod umgewendet und in heißem Schmalz hellbraun gebacken, um es als hors-d'oeuvre oder Beilage zu feinen Gemüsen zu verwenden.

Schweinsnieren, gebackene, ſ. Nieren, gebackene.

Schweinsnieren mit Madeira-Sauce. Mehrere gut gewässerte Schweinsnieren bestreut man mit Salz, dämpft sie erst eine Weile in hellbraun gemachter Butter, gießt dann ein Glas Madeira und eine Kelle braune Coulis an, fügt etwas Citronenschale und eine Prise Zucker bei, dünstet die Nieren langsam weich, kocht die Sauce noch ein wenig ein und giebt sie sofort auf.

Schweinsohren mit Erbsen-Suppe, ſ. Erbsen-Suppe mit Schweinsohren.

Schweinsohren, gebacken. Sauber geputzte Schweinsohren werden in Salzwasser weichgekocht, zwischen zwei Bretchen oder Deckeln eine Stunde gepreßt, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgekehrt, in heißem Schmalz gebacken und als Beilage zu verschiedenen Gemüsen — Erbsen, Kohl, Spinat, Kraut — gegeben, meist neben den ebenso weichgekochten, ausgebeinten und gebackenen Füßen.

Schweinsohren, grillirte. Anstatt die in Salzwasser weichgekochten und zwischen zwei Bretern gepreßten Ohren zu backen, taucht man sie auch häufig in zerlassene Butter, wendet sie in geriebener Semmel und brät sie auf dem Rost, um sie mit Liebesapfel-Sauce oder mit glasirten Zwiebeln zu serviren.

Schweinsohren auf Schweizer Art. Die in Salzwasser weichgekochten Ohren werden nach dem Ablaufen mit zerlassener Butter bestrichen und mit einer Mischung von geriebenem Weißbrod, gehackter Petersilie, Majoran, Thymian und Estragon nebst etwas Salz und Muskatnuß überstreut, auf dem Rost gebraten und mit Kapern-Sauce aufgetischt.

Schweinsohren mit Senf-Sauce. Die sauber gereinigten Ohren, zu denen man bisweilen auch den Rüssel nimmt, werden in Wasser mit Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Zwiebeln, Wurzelwerk, etwas Essig und Weißwein weichgekocht, in längliche Stücke geschnitten und mit Senf- oder Kapern-Sauce nochmals aufgekocht und angerichtet.

Schweinsrippen in Gelée. Die Rippen werden kurz gehackt, so geschnitten, daß immer zwei aneinander bleiben und nebst mehreren Schweinsfüßen mit halb Wasser, halb Essig zugesetzt und beim Kochen gut abgeschäumt. Dann thut man Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner, einige Nelken, Lorbeerblätter und Citronenschale hinzu, läßt das Fleisch weichkochen, seiht die Brühe durch, siedet sie noch etwas ein und gießt sie ausgekühlt über das in einen Steintopf gelegte Fleisch. Beim Gebrauch giebt man die Rippen mit einem Theil des Gelées, worin sie liegen, zu Butterbrod, Salat oder mit Rémouladen-Sauce zu Tisch.

Schweinsrippen, gefüllte, ſ. Rippespeer.

Schweinsrippen, gefüllte, auf russische Art. 1½ Kilogramm Sauerkraut drückt man gut aus, legt es in ein Casserol mit 250 Gramm siedender Butter, stäubt einen Löffel Zucker

darüber, gießt ein Glas Weißwein an und thut 1/2 Kilogramm gekochte, geschälte und in Hälften zerschnittene Kastanien oder 3/4 Liter kleine, in Butter gedünstete Champignons hinzu. Nachdem das Kraut unter öfterem Umschütteln eine reichliche halbe Stunde gedämpft hat, läßt man es ein wenig abkühlen, füllt es in ein schönes Schweinsrippenstück, dessen Rippenknochen in der Mitte geknickt sind, näht dasselbe zu, bestreut es mit Salz und brät es in Butter unter häufigem Nachgießen von etwas Wasser und Wein sowie fleißigem Beträufeln mit der Sauce zwei Stunden lang, um es mit der eigenen Sauce und Kartoffeln aufzugeben.

Schweinsrücken, gebraten. Nach Belieben läßt man entweder die Schwarte darauf und schneidet sie kreuzweis ein, oder man löst sie ab und läßt nur einen Theil des Fettes darauf, bestreut das Fleisch mit Salz, legt es auf eine Bratenleiter mit der Fettseite in die Pfanne, thut 1 Liter Wasser, etwas Salz, eine Zwiebel und einige Schwarzbrodrinden hinzu, deckt die Pfanne zu, läßt die Brühe im heißen Ofen rasch einbraten, nimmt das Fleisch heraus, schöpft etwas von dem Fett ab, gießt kochendes Wasser an, legt den Schweinsrücken nun mit der Fettseite nach oben wieder in die Pfanne zurück und brät ihn unbedeckt unter fleißigem Begießen bei mäßiger Hitze in 3—3 1/2 Stunden (auch 4 Stunden, wenn man ein ganzes Rückenstück hat) gar, schöpft das Fett von der Sauce ab, kocht den Bratensatz mit siedendem Wasser los, seiht die Sauce durch und giebt den Braten nebst gut bereitetem Sauerkraut oder gedämpftem Kraut auf.

Schweinsrücken, gebraten, auf englische Art. Die Schwarte wird in schmalen Zwischenräumen der Länge nach eingeschnitten, mit Provenceröl bestrichen und das Rückenstück am Spieß in einiger Entfernung über hellem Feuer 2—3 Stunden gebraten, um es mit brauner Jus und Apfel-Sauce zur Tafel zu geben. — Oder man vermischt eine gute Prise pulverisirten Salbei, etwas Salz, weißen Pfeffer, Senfpulver und feingehackte Zwiebel und reibt mit dieser Mischung das Rückenstück von allen Seiten ein, hüllt es in ölbestrichenes weißes Papier und brät es unter öfterem Begießen am Spieß gar; gegen Ende der Bratzeit nimmt man das Papier ab und bräunt den Braten; man giebt ebenfalls Apfel-Sauce und braune Jus dazu.

Schweinsrücken, gesalzen. Der Rücken eines zarten, nicht zu fetten Schweines wird zierlich zugehackt, mit Salz und ein wenig pulverisirtem Salpeter nebst einer guten Prise Zucker von allen Seiten tüchtig eingerieben, in ein zugedecktes Gefäß gelegt und so 8—10 Tage unter täglichem Umwenden gepökelt, worauf man ihn mehrmals mit frischem Wasser abwäscht und blos mit Wasser in der Pfanne bei mäßiger Ofenhitze brät, um ihn zu Sauerkraut und Kartoffeln oder Kartoffelklößen zu geben.

Schweinsrücken, krustirt, s. Schweinebraten mit einer Kruste.

Schweinsrücken auf spanische Art. Das Rückenstück eines großen Schweines oder ein Theil davon wird vom Fett befreit und 5—6 Tage in Rothwein mit einigen Knoblauchzehen gelegt, indem man während dieser Zeit ein- bis zweimal das Fleisch aus der Marinade nimmt, zum Trocknen aufhängt und dann wieder in die Marinade legt. Man brät es hierauf entweder am Spieß und reicht Liebesapfel-Sauce dazu, oder man bestreut es mit feingehackten Kräutern, bindet es in frische Lorbeerblätter ein und dämpft es ganz langsam in der Marinade weich, zu der man den Saft einer bitteren Orange preßt.

Schweineschwarte als Stand zu Gelées. Der in den frischen Schweineschwarten enthaltene Gallertstoff wurde früher häufig zur Bereitung von Gelées, Crêmes u. dergl. verwendet, ist aber schon seit längerer Zeit gleich dem Hirschhorn durch die so viel bequemere Gelatine fast völlig verdrängt worden, da die Gewinnung einer reinen, geschmacklosen Gallerte aus den Schweineschwarten ziemlich mühsam und zeitraubend ist. Die Bereitung geschieht auf folgende Weise: Zur Herstellung von 1 1/4 Liter Gelée nimmt man 1/2 Kilogramm frische, von allem Fett sorgsam befreite Schwarten, schneidet sie in kleine Stücke, wäscht sie gut ab, bringt sie in reichlichem Wasser zum Kochen, schäumt sie ab und läßt sie sehr langsam 6—8 Stunden kochen, gießt die Brühe durch ein Sieb, siedet sie bis auf 1/2 Liter Flüssigkeit ein, läßt sie erkalten, entfettet sie vollständig, vermischt sie mit dem Saft von zwei Citronen, vier Eiweißen und etwas Weißwein, schlägt sie mit der Drahtruthe über dem Feuer bis zum Kochen, nimmt sie vom Feuer, deckt sie zu und läßt sie auf einer heißen Stelle des Herdes oder im warmen Ofen eine halbe Stunde ruhig stehen, so daß das Eiweiß gerinnt. Dann filtrirt man den Stand durch eine gebrühte, mit den Zipfeln an die Füße eines umgekehrten Schemels gebundene Serviette in eine untergesetzte Schüssel, bis er klar durchläuft, und kocht ihn ganz langsam bis zu etwa 1/4 Liter ein. Zu einer Form Crême oder Gelée nimmt man von diesem eingedickten, erstarrten Stand 30—40 Gramm.

Schwein, wildes, s. Wildschwein.

Schweinszungen, gebacken. Nachdem man mehrere Schweinszungen in Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Weißwein und Essig weichgekocht hat, zieht man die Haut davon ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Mundbrod und bäckt sie in heißem Schmalz oder in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten gelbbraun, garnirt sie mit gebackener Petersilie und giebt sie mit Robert-Sauce zu Tisch. — Oder man schneidet sie nach dem Kochen in schräge, fingerstarke Scheiben,

wendet sie in Ei und einer Mischung von geriebener Semmel, feingehackten Chalotten, Petersilie, Pfeffer und Salz, bäckt sie in heißem Schmalz und servirt sie mit Citronenschalen.

Schweizer Crême, s. Crême, Schweizer.

Schweizer Salat, s. Salat, Schweizer.

Schwemmklößchen, s. Schwammklößchen.

Schwertbohnen, eine Art grüner Bohnen, s. d.

Schwertschoten, s. v. w. Zuckerschoten, s. d.

Schweser, s. v. w. Kalbsmilch.

Scorzonere, s. v. w. Schwarzwurzel.

Scuback, irländischer, s. Usquebagh.

Seebarbe, s. Rothseder.

Seefasan, s. v. w. Steinbutt.

Seekohl, s. Meerkohl.

Seekrebse, s. Garneelen, Krabben.

Seewolf, franz. loupmarin, engl. sea-wolf, lat. Anarchias lupus. Ein großer Seefisch aus der Gattung der Großmäuler und der Ordnung der Kehlflosser, hat einen dicken, mehr rundlichen, stumpfen Kopf, großen Rachen mit langen, kegelförmigen Vorderzähnen, abgerundete Schwanz- und Brustflossen, sehr lange Rücken- und Afterflossen von bläulicher Farbe; er wird bis 3 Meter lang, sieht schwärzlich oder bräunlich grau aus und hat vom Rücken herablaufende dunklere Streifen. Er ist sehr gefräßig und bissig, kommt in der Nordsee und im mittelländischen Meere vor und hat weißes, wohlschmeckendes Fleisch, doch sind nur kleinere Fische schmackhaft. Man schuppt ihn, verstutzt die Flossen, nimmt den Fisch aus, wäscht ihn sorgsam, schneidet ihn in Stücke, kocht ihn in einem Fischsud mit Weißwein gar und servirt ihn mit Kapern-, Hummer-, Garneelen- oder Austern-Sauce.

Seezunge, franz. sole, engl. sole, lat. Solea vulgaris oder Pleuronectes solea. Dieser wegen seines vortrefflichen Fleisches hochgeschätzte Fisch gehört zum Geschlecht der Schollen oder Plattfische, lebt in den europäischen Meeren, wird bis zu 60 Centimeter lang und 4 Kilogramm schwer, hat einen flachen, oben braunen oder dunkelgrauen, unten weißlichen Körper und sehr feine Schuppen; das Maul ist auf die den Augen entgegengesetzte Seite verdreht, die runde Schnauze steht über das Maul hervor, die Rückenflosse geht vom Maule bis zum Schwanze. In Frankreich und Italien nennt man die Seezunge auch See-Rebhuhn, da man behauptet, sie sei, ihres zarten Fleisches wegen, unter den Fischen dasselbe, was das Rebhuhn unter den Vögeln sei; am besten sind die mittelgroßen, 30—45 Centimeter langen Fische. Sie werden das ganze Jahr über gefangen, sind aber nur gut, wenn man sie ganz frisch erhält. Man nimmt sie aus, schuppt sie, zieht die dunkle Haut ab, wäscht und trocknet sie ab, hüllt sie in ein weiches Tuch und legt sie eine Stunde ins Kühle, bevor man sie zubereitet.

Seezunge à la crême. Eine bis zwei mittelgroße Seezungen werden geschuppt, abgezogen und sorgsam gesäubert, worauf man sie in ein Casserol mit siedendem Wasser legt und 2 Minuten lang leise kochen läßt; dann nimmt man sie heraus, tropft sie ab, legt sie in ein anderes Casserol, übergießt sie mit süßem Rahm, so daß sie knapp davon bedeckt werden, fügt Salz und weißen Pfeffer, eine kleine Prise Muskatblüthe und einige Stückchen Citronenschale hinzu und dünstet den Fisch 8—10 Minuten, legt ihn auf eine heiße Schüssel, verdickt den Rahm mit Arrow-root oder einer hellen Mehlschwitze, schärft die Sauce mit Citronensaft ab und richtet sie über dem Fisch an.

Seezungen-Fricassée. Der Fisch wird ausgenommen, von Haut und Gräten befreit und in 3—4 Centimeter breite, 6 Centimeter lange Stücke zerschnitten, die man mit Salz bestreut, eine Stunde stehen läßt, abtrocknet und in frischer, zerlassener Butter halb weich dämpft. Hierauf gießt man etwas mit heller Mehlschwitze oder geriebenem Mundbrod verdickte Fleischbrühe an, thut weißen Pfeffer, eine Messerspitze Muskatblüthe und einige Citronenscheiben ohne Kerne hinzu, dämpft den Fisch vollends gar, würzt die Sauce zuletzt mit einem Glase Weißwein, sowie etwas Krebs- oder Sardellenbutter und legt beim Anrichten des Fricassées gargekochte Fisch- oder Kalbfleisch-Klößchen um die Seezungenschnitten.

Seezunge, gebacken. Nachdem man den Fisch ausgenommen, zieht man die am Schwanz mit dem Messer etwas gelockerte Haut über den Kopf, wäscht ihn, schneidet ihn in gerade oder schräge Stücke, salzt dieselben eine Stunde ein oder marinirt sie mit Citronensaft, Salz und Pfeffer, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrod und brät sie in der Pfanne oder bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun. Man servirt sie mit Citronenvierteln oder einer Kalbs-, Kapern-, Garneelen-Sauce, oder auch zu Kopf-Salat.

Seezunge, gebacken, auf englische Art. Man zieht einer Seezunge die Haut ab, nimmt sie aus, wäscht und säubert sie gut und legt sie entweder ganz oder in Stücke geschnitten in eine fett gebutterte Backschüssel, würzt sie mit Salz und weißem Pfeffer und streut feingehackte Champignons, Chalotten und Petersilie darüber, gießt etwas dicke weiße Coulis an und bäckt den Fisch in einem mäßig heißen Ofen gar. Dann richtet man ihn auf einer gewärmten Schüssel an, verrührt die Sauce mit einem Stückchen frischer Butter und dem Saft einer halben Citrone und giebt sie über dem Fisch auf. — Oder man bäckt den ganzen oder zerschnittenen, eine Stunde eingesalzenen und in Ei und Weißbrod gewendeten Fisch in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun, macht

auf der unteren Seite einen Einschnitt, zieht die ganze Gräte behutsam heraus, füllt an deren Stelle eine Mischung von schaumig gerührter Butter, Citronensaft, Senf, Sardellenbutter, Salz, Muskatnuß und feingehackter Petersilie und giebt die Fische sofort zu Tisch.

Seezunge, gebacken, auf französische Art. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet und von der Haut befreit, ganz oder in Stücken mit Mehl bestäubt, in heißem Schmalz gebacken, mit feinem Salz überstreut und so oder auf einer mit Maître-d'hôtel-Butter bestrichenen Schüssel servirt, wobei man ihn mit Citronensaft beträufelt.

Seezunge, gekocht. Man wählt eine recht frische, ziemlich große und dicke Seezunge, nimmt sie aus, schuppt sie, entfernt den Kopf, die Spitze des Schwanzes und die Flossen und legt sie auf einem Fischheber in ein Gefäß mit reichlichem kaltem Wasser, fügt einen Eßlöffel Salz und einen Eßlöffel Essig bei und bringt das Wasser rasch zum Kochen, worauf man das Gefäß etwas vom Feuer entfernt und den Fisch 7—8 Minuten leise kochen oder nur ziehen läßt. Wenn sich das Fleisch leicht von den Gräten löst, nimmt man den Fisch heraus, richtet ihn auf einer gewärmten Schüssel an, garnirt ihn mit Petersilie und Citronenscheiben und reicht holländische Sauce, Sardellen-, Kapern-, Krebs-, Hummer- oder Austern-Sauce dazu.

Seezunge au gratin. Der gehörig gesäuberte, große und recht frische Fisch wird auf eine längliche, etwas vertiefte, mit frischer Butter bestrichene und mit gehackten Champignons, Chalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer bestreute Schüssel gelegt, oben darauf ebenfalls mit Pfeffer, Salz und fines herbes, sowie mit einer dichten Schicht von geriebenem Weißbrod bedeckt und mit Butterstückchen belegt, worauf man ein Glas Weißwein, einen Theelöffel voll Sardellen-Essenz und einen Löffel Champignon-Essenz zugießt, das Gratin eine halbe Stunde oder etwas länger bei guter Oberhitze bäckt und sofort aufgiebt.

Seezunge à la Horly. Von einer oder mehreren Seezungen zieht man die Haut ab, schneidet das von den Gräten abgelöste Fleisch in cotelettenartige Schnitten, marinirt dieselben eine Stunde mit Olivenöl, Pfeffer, Salz, Petersilie und Zwiebelscheiben, trocknet sie ab, wendet sie in feinem Mehl um, bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun und trägt sie mit einer Liebesapfel-Sauce auf.

Seezungen-Matelote. Eine schöne Seezunge wird ausgenommen, auf der weißen Seite geschuppt, von der dunklen Rückenhaut befreit, gewaschen, abgetrocknet und in ein passendes Casserol gelegt, worauf man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein kleines Kräuterbündelchen, etwas Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuß, einige Stückchen frische Butter, ein Glas Weißwein und das nöthige Wasser hinzufügt und den Fisch halbgar dämpft. Man thut ihn dann auf eine längliche, mit Butter bestrichene Schüssel, legt ringsherum ein Dutzend ausgelöste Muscheln und ebensoviel Austern, die man zuvor einen Moment in siedendes Wasser getaucht hat, sowie einige weichgedünstete, in Scheiben geschnittene Trüffeln, übergießt den Fisch mit dicklich eingekochter, mit zwei Eidottern legirter weißer Coulis und dämpft ihn über gelindem Feuer unter einem mit Kohlen belegten Deckel vollends weich.

Seezungen-Mayonnaise. Einige von der Haut befreite und von den Gräten gelöste Seezungen werden in zierliche Stücke geschnitten, die man eine Weile mit Salz bestreut bei Seite stellt, dann in zerlassener Butter über dem Feuer schwenkt und zwischen zwei flachen Deckeln preßt, bis sie erkaltet sind. Man zieht sie nun durch eine gut bereitete, dickliche Mayonnaise (s. d.), stellt sie eine Stunde auf Eis, richtet sie erhaben auf einer Schüssel an, umgiebt sie mit einem Schüsselrand von Aspic, das in einer Bordureform erstarrt ist und verziert die Mayonnaise mit Sardellen, Oliven, Kapern und Krebsschwänzchen.

Seezungen-Rouladen, kleine. Nachdem man eine bis zwei größere Seezungen abgezogen, löst man das Fleisch von der Gräte los, schneidet es in dünne, länglich viereckige Schnitten, bestreut dieselben mit Salz und weißem Pfeffer, bestreicht sie nach Belieben auch mit einer pikanten Fleischfarce, rollt sie zusammen, umwickelt sie mit einem Faden, dünstet sie in Butter, fügt nach und nach ein wenig kräftige helle Fleischbrühe nebst dem Saft einer großen halben Citrone hinzu, läßt sie langsam weichdämpfen, nimmt sie aus der Brühe, verkocht letztere mit etwas in Krebsbutter geschwitztem Mehl und einer Anzahl ausgelöster Krebsschwänzchen und giebt sie über den mit Fleisch-Glace bestrichenen Rouladen auf.

Seezungen-Salat. Die Fischstücke werden ähnlich wie oben angegeben zugerichtet, eingesalzen, dann in Butter sautirt, bis zum Erkalten zwischen zwei flachen Schüsseln oder Deckeln gepreßt, eine Stunde mit Provenceröl, Citronensaft, Estragon-Essig, Pfeffer, gehacktem Estragon und gehackter Pimpinelle marinirt, zuletzt in einer flachen Schüssel auf einer Unterlage von nudelartig geschnittenem Kopfsalat bergartig aufgeschichtet, mit der Marinade übergossen und mit hartgekochten, in Hälften oder Viertel geschnittenen Eiern sowie Salatherzchen garnirt.

Seezungen-Schnitten à la Tartare. Das von der Haut befreite Fleisch einer großen frischen Seezunge wird von der Gräte gelöst, in Scheiben geschnitten, in Mehl, geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrod umgewendet und eine Stunde kaltgestellt. Dann bäckt man die

Schnitten in heißem Schmalz hellbraun, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, richtet sie kranzförmig auf einer flachen runden Schüssel an und gießt in die Mitte eine aus einem rohen Eidotter, einer Prise Salz, weißem Pfeffer, 125 Gramm Provenceröl, einem Eßlöffel Estragon-Essig, einem Eßlöffel Senf, sowie feingehackten grünen Kräutern zusammengerührte dickliche Sauce à la Tartare.

Seibling, s. Saibling.

Sellerie, franz. céleri, engl. celery, lat. Apium graveolens. Eine zweijährige, in verschiedenen Gegenden an feuchten, sumpfigen Orten wildwachsende, durch die Cultur aber sehr veredelte Pflanze, welche in zwei Abarten, den Stauden- und Knollen-Sellerie, zerfällt; ersterer wird mehr in Frankreich und England angebaut, hat sehr viele langgestielte Blätter und eine kleine mehr verästelte Wurzel, während der Knollen-Sellerie, den man in Deutschland ausschließlich zieht, mehr kurzgestielte Blätter und eine große, rundliche, knollige Wurzel hat. Von beiden Arten giebt es verschiedene Varietäten, aber die Cultur bleibt sich im Ganzen bei allen ziemlich gleich. Man säet den Sellerie im März auf ein Mistbeet, versetzt die Pflanzen später in gutgegrabenes, wohlgedüngtes, etwas feuchtes Land ziemlich weit von einander, behackt und behäufelt sie, jätet und begießt sie fleißig, nimmt die Knollen im October heraus und schlägt sie im Keller in feuchten Sand ein; der Stauden-Sellerie wird, nachdem die Pflanzen stark genug sind, mit Bändern zusammengebunden und entweder durch Einhüllen in Stroh oder Umhäufeln mit Erde gebleicht. Der Stauden-Sellerie wird in England häufig roh zu Brod und Käse genossen; gewöhnlich benutzt man beide Arten als Würze an Suppen, als Gemüse und Salat.

Sellerie-Bowle, s. Bowle, Sellerie-.

Sellerie à la crême. Einige gut gewaschene Sellerieknollen oder die Wurzeln vom Stauden-Sellerie werden in Wasser beinahe weichgekocht, geschält und in Scheiben geschnitten; inzwischen verkocht man 1/4 Liter Rahm mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, etwas Salz und weißem Pfeffer, dünstet die Selleriescheiben noch ein Weilchen darin durch, würzt sie mit ein wenig darüber gestreuter Muskatnuß und giebt sie auf.

Sellerie-Crême, auf französische Art. Man bringt 1 1/2 Liter Rahm zum Kochen, thut eine geschälte, gewaschene und in Stücke geschnittene Knolle Sellerie hinein und läßt sie eine Stunde auf einer heißen Stelle darin ziehen, damit der Rahm den Geschmack des Sellerie annehme, worauf man ihn durchseiht und etwas auskühlen läßt. Inzwischen rührt man sechs bis acht Eidotter mit 250 Gramm Zucker zu Schaum, fügt dann nach und nach den Rahm hinzu, vermischt Alles sehr gut, streicht die Crême durch ein Haarsieb, gießt sie in Crêmebecher und stellt dieselben ins Wasserbad mit kochendem Wasser, das bis zur Hälfte der Becher heraufreichen muß. Nun legt man einen mit glühenden Holzkohlen versehenen Deckel darüber, läßt die Crême stocken und servirt sie nach dem Erkalten in den sauber abgewischten Bechern.

Sellerie-Essig. 30—40 Gramm Sellerie-samen werden im Mörser zerquetscht, in eine Flasche gethan, mit 1 Liter gekochtem und wieder ausgekühltem Weinessig übergossen und drei Wochen zum Digeriren hingestellt, worauf man den Essig filtrirt, auf Flaschen füllt und in ganz kleinen Quantitäten als angenehme Würze zu Salaten und Saucen verwendet.

Sellerie, gebacken. Weichgekochten und in Scheiben geschnittenen Sellerie taucht man in einen Ausbacketeig, den man in der Weise bereitet, daß man etwas feines Mehl in eine Schüssel schüttet, eine Vertiefung in dessen Mitte macht, ein Eidotter, einen Löffel Provenceröl, etwas Salz und einen Löffel Rum oder Arak hinein thut und Alles mit einem Löffel gut umrührt, wobei man nach und nach so viel kaltes Wasser zugießt, daß man einen dicken Brei erhält, den man im Augenblick des Gebrauchs mit ein bis zwei Eiweißen verdünnt. Es ist gut, diesen Teig einige Stunden vor dem Bedarf herzustellen und nur den Schnee im letzten Moment hinzuzufügen; nachdem man die an eine Gabel gesteckten Selleriescheiben von allen Seiten gut mit dem Teig überzogen hat, bäckt man sie in heißem Schmalz hellbraun, schichtet sie auf einer Schüssel auf, garnirt sie mit gebackener Petersilie und servirt sie mit brauner Coulis, die mit einem Theil des Wassers, worin der Sellerie weichgesotten worden, verkocht ist. In Frankreich pflegt man auch den gebackenen Sellerie als süßes Entremets aufzutischen und fügt in diesem Falle etwas Orangenblüthenwasser zu dem Ausbacketeig, sowie man die Selleriescheiben nach dem Backen mit Zucker bestreut.

Sellerie, gedämpft, auf englische Art. Vier große Sellerieſtauden werden von den Blättern befreit, gewaschen, die Stengel und Wurzeln in fingerlange Stücke geschnitten, in kleine Bündel zusammengebunden, in siedendem Salzwasser blanchirt, auf einem Sieb abgetropft und in Fleischbrühe weichgedämpft. Hierauf verdickt man die Brühe mit einer hellen Mehlschwitze, läßt den Sellerie noch eine Weile darin dünsten, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und giebt das Gemüse auf.

Sellerie, gefüllt. Große Knollen werden geschält und möglichst rund zugeschnitten, worauf man von oben eine dicke Scheibe abschneidet, die Knollen aushöhlt, eine Viertelstunde in siedendem, schwach gesalzenem Wasser kocht und gehörig ablaufen läßt. Man füllt sie nun mit einer pikanten Kalbfleischfarce (s. Farce),

legt die oben abgeschnittene Scheibe als Deckel darauf, bindet sie kreuzweis fest, damit die Farce nicht herausdringen kann und setzt die gefüllten Sellerieknollen in ein Casserol, wo sie in kräftiger weißer Coulis oder heller, mit einer Mehlschwitze verkochten Fleischbrühe noch eine halbe Stunde wohl zugedeckt gedämpft und schließlich mit der Sauce angerichtet werden.

Sellerie-Gemüse. Man putzt und schält die Sellerieköpfe, schneidet sie in dünne, halbrunde Scheibchen, kocht dieselben in kräftiger Fleischbrühe weich, verdickt letztere dann mit einer Mehlschwitze oder mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, läßt das Gemüse noch eine Weile damit durchkochen und würzt es mit dem nöthigen Salz und etwas Muskatnuß. Man giebt Coteletten, Fricandellen, gebackene Kalbsmilch, gedämpftes Kalbfleisch, Bratwurst u. dergl. dazu.

Sellerie-Gemüse auf Schweizer Art. Der geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Sellerie wird in Wasser mit Salz und einigen Löffeln Essig weichgekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet; zu gleicher Zeit kocht man nicht zu mehlige Kartoffeln in der Schale halb weich, schält sie, schneidet sie in Scheiben, vermischt sie mit dem Sellerie, etwas gehackter Zwiebel und Petersilie, dünstet Alles erst eine Zeitlang unter öfterem Umschütteln in Butter durch und dann mit hinzugegossener Fleischbrühe vollends weich.

Sellerie mit holländischer Sauce. Einige Sellerieknollen werden geschält, in mäßig dünne Scheiben geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und auf einem Durchschlag abgetropft. Währenddem rührt man 70 Gramm Butter zu Schaum, mischt drei bis vier Eidotter, einen Löffel Mehl, ein wenig Citronensaft, Salz und zwei Obertassen von dem Wasser, worin der Sellerie gekocht worden, nach Belieben auch Fleischbrühe oder kaltes gewöhnliches Wasser, hinzu und verrührt die Sauce über gelindem Feuer bis zum Kochen, worauf man sie vom Feuer nimmt, mit noch 100 Gramm frischer Butter vermischt und über den Sellerieschaiben aufgiebt; Coteletten und kleine Bratwürstchen eignen sich als Beigabe.

Sellerie-Purée auf englische Art. Vier große Knollen Sellerie werden gewaschen, geschält, in dünne Scheiben geschnitten und nebst einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel sowie 125 Gramm frischer Butter in einem verdeckten Casserol langsam weichgedämpft; hierauf quirlt man 125 Gramm Mehl in ½ Liter kalte Milch, gießt diese an den Sellerie, läßt ihn damit aufkochen und streicht ihn durch ein feines Sieb. Das Purée wird nun mit Salz, weißem Pfeffer, einer Prise Zucker, einem Stückchen frischer Butter und einigen Löffeln fettem süßem Rahm vermischt, nochmals heiß gemacht und beim Anrichten mit Coteletten garnirt.

Sellerie-Purée auf französische Art. Gut gewaschene und geschabte Wurzeln von Stauden-Sellerie kocht man in gesalzenem Wasser vollständig weich und streicht sie durch ein Sieb; dann läßt man reichlich frische Butter in einem Casserol zergehen, thut das Purée nebst etwas Salz, einem Löffel Mehl, einem kleinen Stück Zucker und einer Tasse Rahm oder Fleischbrühe hinein, dämpft Alles unter öfterem Umrühren ein Weilchen durch und richtet an.

Sellerie-Salat. Zwei bis drei schöne Sellerieknollen werden gewaschen, in Wasser weichgekocht, geschält, in gleichmäßige, nicht zu große Scheiben geschnitten, noch heiß mit Oel, Salz, Essig und Pfeffer angemacht und nach dem Auskühlen mit Sellerieblättern, namentlich von krausem, sogenanntem gefülltem Sellerie, oder auch mit Rapünzchen, die man in einer anderen Schüssel mit Salz, Essig und Oel vermischt hat, garnirt. — Ebenso kann man den Salat auch mit einer beliebigen Salat-Sauce (s. d.) vermengen.

Sellerie-Sauce, englische, zu Geflügel. Man schneidet die besten Theile von vier Selleriestauden (auch zwei kleine oder eine große Sellerieknolle) in kleine Stücke und kocht sie 20 Minuten in siedendem, gesalzenem Wasser, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, thut sie in ein Casserol, übergießt sie mit weißer Coulis oder kräftiger Kalbfleischbrühe, fügt einen Theelöffel Salz und ein Blättchen Macis hinzu und dämpft sie langsam sehr weich. Hat man bloße Kalbsbrühe genommen, so verdickt man dieselbe mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, gießt noch eine Tasse süßen Rahm an, verrührt die Sauce gut während des Kochens und legirt sie nach Belieben noch mit zwei Eidottern; man giebt sie zu braisirtem oder gebratenem Truthahn, Kapaun und gekochten oder gedämpften Hühnern.

Sellerie-Suppe. Zwei große oder drei kleinere gewaschene und geschälte Sellerieknollen schneidet man in Scheiben, kocht dieselben 10 bis 15 Minuten in siedendem Wasser, läßt sie ablaufen, schwitzt sie in zerlassener Butter mit feingeschnittenem magerem rohem Schinken und zwei Löffeln Mehl weich, füllt 2 Liter Fleischbrühe zu, kocht hiervon eine sämige Suppe, streicht sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Aufkochen und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln oder weichgedünstetem Reis an. Bisweilen würzt man die Suppe auch mit ein wenig Muskatblüthe und mischt zuletzt eine Obertasse süßen Rahm bei.

Sellerie-Suppe auf französische Art. Einige geschälte Sellerieknollen werden in Würfel geschnitten, ebenso eine Anzahl rohe, geschälte, mehlreiche Kartoffeln und Beides in Wasser mit Salz und ein wenig Muskatnuß sehr weich gekocht, wonach man die Suppe durchstreicht, mit einem Stückchen frischer Butter nochmals

zum Kochen bringt und über gerösteten Semmelschnitten aufgiebt.

Semmel. Ein in Deutschland überall bereitetes Gebäck aus mittelfeinem Weizenmehl, Hefen, warmem Wasser und Salz, demnach aus einem etwas gröberen und gewöhnlicheren Teige als die Franz- oder Milchbrödchen (s. Milch-Brödchen) hergestellt, aber dafür bei gleichem Preise größer und kräftiger im Geschmack. Man formt die Semmel in verschiedener Weise, entweder als einzelnes oder aus zwei Hälften bestehendes Brödchen oder als Zeilen-Semmel, welche aus drei bis sechs walzenförmigen, aneinandergereihten Semmeln zusammengesetzt ist; außerdem hat man auch noch Schichtsemmeln, bei welcher viele halbrunde, daumenstarke Scheiben zu einer langen Reihe aneinandergeschoben sind. Während die frischen Semmeln mit oder ohne Butter zum Frühstück ꝛc. genossen werden, verbraucht man altbackene Semmel, die indessen nicht viel älter als einen Tag sein darf, auf sehr mannichfache Weise in der Küche, theils zur Herstellung von Mehlspeisen, als Zuthat zu Farcen, in Scheiben und Würfel geschnitten und in Butter geröstet als Einlagen in Suppen sowie als Bestandtheil von Klößen, in geriebenem Zustande zum Paniren von Fleischstücken, Coteletten ꝛc.

Semmel-Auflauf. Nachdem man von vier bis fünf Mundsemmeln die Rinde abgerieben oder abgeschält hat, schneidet man die Krume in Scheiben, weicht sie in ½ Liter Milch oder Rahm, rührt 125 Gramm frische Butter zu Schaum, drückt die eingeweichte Semmel aus und verrührt sie eine gute Viertelstunde mit der Butter, fügt nach und nach sechs bis acht Eidotter, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm süße und 8 Gramm bittere, geschälte und gestoßene oder geriebene Mandeln, sowie den festen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt Alles in eine gebutterte Form und bäckt den Auflauf eine Stunde bei mäßiger Hitze, um ihn mit Weinschaum- oder Obst-Sauce zu Tisch zu geben.

Semmel, ausgebackene. Man reibt die Rinde von Tags zuvor gebackenen Semmeln ab, schneidet letztere in Scheiben, wendet sie in geschlagenem, mit ein wenig Salz vermischtem Ei und in geriebener Semmel oder geriebenem Parmesankäse und bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun, um sie als Garnitur um Gemüseschüsseln zu verwenden.

Semmel-Biscuit. Sechszehn Eidotter reibt man mit 250 Gramm feingestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone drei Viertelstunden nach einer Seite hin, mischt dann 250 Gramm von der Rinde befreite, feingeriebene, recht weiße Semmel, einen halben Theelöffel gestoßenen Zimmt, eine kleine Prise Salz und den festen Schnee von zehn Eiweißen hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt das Biscuit 1½ Stunde bei gelinder Wärme.

Semmel-Brei. 1 Liter Rahm wird zum Kochen gebracht, mit drei bis vier abgeschälten, in Milch geweichten Semmeln, etwas feingehackter Citronenschale, 30 Gramm gestoßenen Mandeln, einer Prise Salz, dem nöthigen Zucker sowie einem Stück frischer Butter zu einem dicklichen Brei gekocht und dieser dann mit vier Eidottern legirt.

Semmel-Brei für kleine Kinder. Man reibt recht weiße, altbackene Semmel, rührt einige Kaffeelöffel davon in ein Töpfchen mit siedendem Wasser ein, thut ein klein wenig frische Butter und eine Prise Zucker hinzu, verkocht dies unter beständigem Umrühren zu einem dünnflüssigen Brei und giebt denselben Mittags oder Abends Kindern, welche die ersten 8—10 Wochen hinter sich haben, neben der Mutter- oder Kuhmilch, falls sie kräftig sind und starken Appetit zeigen. Dies bildete wenigstens früher, bevor man Liebig's Kindersuppe, Timpe's Kraftgries und ähnliche leichtverdauliche und nahrhafte Speisen für die kleine Welt kannte, ein treffliches Nahrungsmittel für solche Fälle, wo die Muttermilch allein nicht ausreichen wollte, den Appetit eines kräftigen Säuglings zu stillen.

Semmel-Brod, gebackenes, s. Igel, gebackene.

Semmel-Brod, gefülltes. Ein bis zwei große runde Weißbrodchen, deren Rinde man auf dem Reibeisen abgeraspelt hat, werden in Hälften zerschnitten, ausgehöhlt und einige Minuten in kalte Milch eingeweicht; inzwischen hat man aus der nöthigen Anzahl feiner, geschälter und zerschnittener Aepfel mit Zucker, etwas Citronenschale und Weißwein Apfelmus gekocht, durch ein Sieb geschlagen und über dem Feuer mit einigen Eidottern, etwas geriebener Semmel und einigen gröblich gestoßenen bitteren Makronen zu einer dicken Masse verrührt, die man auskühlen läßt und in die eingeweichten und wieder abgetropften Semmelhälften füllt. Man bestreicht die Ränder der Hälften mit Ei, drückt sie fest zusammen, taucht die gefüllten Brödchen in einen Ausbackteig und bäckt sie in heißem Schmalz dunkelgelb, um sie mit Wein-Sauce aufzutragen. Nimmt man kleinere Brödchen, so schneidet man nur eine Scheibe als Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie und klebt den Deckel mit geschlagenem Ei darauf fest.

Semmel-Croustaden, s. Croustaden.

Semmel-Croutons, s. Croutons.

Semmel-Eierkuchen, s. Eierkuchen mit Semmel.

Semmeln, gefüllte. Von einigen Semmeln oder kleinen Mundbrödchen reibt man die Rinde ab, schneidet oben einen Deckel heraus, höhlt die Krume aus und bäckt die so ausgehöhlten

Semmeln sammt den abgeschnittenen Deckeln in heißem Schmalz gelb, worauf man sie abtropfen und auskühlen läßt. Inzwischen kocht man frische oder gedörrte Sauerkirschen (erstere ohne, letztere mit etwas Wasser) mit dem nöthigen Zucker und etwas Citronenschale weich, streicht sie durch ein Sieb, stellt den größten Theil des Saftes oder der Brühe einstweilen bei Seite und verkocht das durchgestrichene Mus mit ein wenig Wein, Zucker und geriebener, in Butter gerösteter Semmel zu einem dicken, steifen Brei, den man in die ausgebackenen Semmeln füllt. Wenn dieselben mit ihrem Deckel versehen sind, den man mit Ei festklebt, legt man die Semmeln in ein Casserol, gießt die Kirsch-Sauce nebst etwas versüßtem Wein zu, läßt sie einmal damit aufkochen und richtet sie an.

Semmel-Gelée. Von sechs bis acht Semmeln raspelt man auf dem Reibeisen die braune Rinde ab, weicht die Semmeln in Stücke zerschnitten eine halbe Stunde in kaltem Wasser, drückt sie ein wenig aus, schüttet sie in ein Casserol und läßt sie 10 Minuten ohne umzurühren kochen; hierauf reibt man sie durch ein feines Sieb, thut sie wieder in das Casserol zurück, fügt 250 Gramm Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale von einer Citrone hinzu, verrührt Alles gut, läßt es einmal durchkochen und füllt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, die man kalt stellt und nach mehreren Stunden auf eine Schüssel stürzt. Man giebt kalte Wein- oder Obst-Sauce dazu.

Semmel-Geräusch. Eine einfache, in Thüringen und dem Voigtland übliche Mehlspeise; man schneidet die Rinde von vier bis fünf großen Semmeln ab, weicht letztere einige Stunden in 1 Liter gute frische Milch ein, quirlt sechs bis acht Eier, etwas Zucker, eine Prise Muskatnuß und ein wenig Salz darunter und bäckt dies in einer mit Butter ausgestrichenen Bratpfanne oder Form eine gute Stunde, um es mit gekochtem frischem oder gebackenem Obst aufzugeben.

Semmel-Klößchen in die Suppe oder zu Fricassées. Man rührt 70—100 Gramm frische Butter schaumig, mischt nach und nach drei Eidotter, vier bis fünf reichliche Eßlöffel voll feingeriebene Semmel, eine Messerspitze Salz, ein klein wenig Muskatblüthe, nach Belieben auch eine Prise Zucker und den Schnee der Eiweiße hinzu, formt aus dem Teig kleine runde Klößchen und kocht erst eins davon zur Probe in siedender Fleischbrühe oder in Salzwasser langsam 8—10 Minuten lang. Zerfällt dasselbe, so muß man dem übrigen Teig noch etwas geriebene Semmel beisetzen; ist es jedoch zu fest, so vermischt man den Teig mit einem Eßlöffel Rahm.

Semmel-Klöße, s. auch Mehl-Klöße. Zu 70—80 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach ein ganzes Ei, drei Dotter, 100—125 Gramm in Milch geweichte, leicht ausgedrückte Semmel, zwei Eßlöffel feines Mehl und 30 Gramm würflig geschnittene, in Butter oder zerlassenem Speck geröstete Semmel, etwas Salz und Muskatnuß, sticht mit einem in kochendes Wasser getauchten Löffel große Klöße von dem Teige ab, legt sie in siedendes Salzwasser und kocht sie 10—12 Minuten, um sie zu gekochtem Obst, Obst-Saucen, Braten oder Rindfleisch mit irgend einer Sauce (z. B. Meerrettig- oder Pilz-Sauce) zu geben; auch zu Schinken und Pökelfleisch sind sie passend.

Semmelkloß, großer. Auf 250 Gramm altbackene geriebene Semmel gießt man etwas kalte Milch, läßt sie aber nicht zu lange darin weichen, sondern verrührt sie nach einer Weile mit 70 Gramm zerlassener Butter, drei ganzen Eiern, etwas Salz und Muskatnuß, schlägt den Teig gehörig, bindet ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette so ein, daß er Raum genug zum Aufquellen hat, und läßt ihn in einem großen Topfe mit siedendem, schwach gesalzenem Wasser fast drei Viertelstunden kochen. Beim Anrichten wird die Serviette aufgebunden, der Kloß vorsichtig auf eine flache Schüssel gelegt und ein tiefer, kreuzweiser Einschnitt in die Oberfläche gemacht, in den man Krebsbutter oder Kräuterbutter streicht, falls man den Kloß zu einem Saucengericht, wie Ragout von Braten, Boeuf à la mode, Kalbfleisch- oder Tauben-Fricassée reicht. Giebt man ihn zu Backobst, gedämpftem frischem Obst oder Pflaumenmus-Sauce, so bedarf es des Einschnittes nicht oder man streicht wenigstens keine pikante Butter hinein.

Semmel-Kuchen. Einige von der Rinde befreite Semmeln oder Mundbrödchen werden in dünne Scheiben geschnitten, die man in etwas versüßter, mit einem Ei verquirlter Milch aufweicht, aber ja nicht zerfallen läßt, sondern, sobald sie genügend mit Milch durchzogen sind, herausnimmt und in einer Eierkuchenpfanne mit Butter auf beiden Seiten gelb bratet. Sind alle Semmelscheiben auf diese Weise gebräunt, so wischt man die Pfanne recht sauber aus, läßt wieder ein Stückchen Butter darin heiß werden, legt einen Theil der Semmelscheiben hinein, so viel eben Platz darin haben, und übergießt sie mit einem Eierkuchenteig, den man aus sechs Eiern, einigen Löffeln Mehl, einer Prise Salz und 3/8 Liter Milch zusammengerührt hat und auf mehrere solcher Semmelkuchen vertheilt.

Semmel-Kuchen, englischer. Man vermischt 1/2 Kilogramm mittelfeines Weizenmehl mit zwei Eßlöffeln Bierhefe, 1/2 Liter lauwarmer Milch, einem Ei und etwas Salz, arbeitet den Teig gut durch, läßt ihn aufgehen, rollt ihn auf, schneidet nach einem Teller oder einer Untertasse runde Kuchen daraus zu, bestäubt sie auf beiden Seiten mit ein wenig Mehl und bäckt sie auf einem butterbestrichenen Blech hellbraun, um sie ganz frisch mit Butter zum Frühstück zu verzehren.

Semmel-Limonade, warme, für Kranke. Etwas altbackene Semmel oder Zwieback schneidet man in Stücke, läßt sie mit Wasser und einer kleinen Messerspitze Salz einigemal aufkochen und mischt nach Belieben irgend einen kühlenden Frucht-Syrup oder blos Zucker hinzu.

Semmel-Mehlspeise mit Aepfeln. Mehrere Tags zuvor gebackene Semmeln werden von der Rinde befreit und in ziemlich große Würfel zerschnitten, so daß man etwa einen gehäuften Suppenteller voll davon hat; man röstet diese Semmelwürfel in 125 Gramm Butter hellbraun und läßt sie auf einem Durchschlage abtropfen; ebensoviel geschälte und würfliggeschnittene saftige Aepfel werden mit etwas Butter und Zucker halbweich geschwitzt. Hierauf quirlt man acht bis zehn Eidotter, 125 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone in 1/2 Liter Rahm oder Milch, mischt die Aepfel, die geröstete Semmel nebst 125 Gramm gereinigten Corinthen hinzu, zieht den Schnee der Eiweiße unter die Masse und füllt dieselbe in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, um die Speise dann im Ofen eine Stunde zu backen oder im Wasserbad 1 1/4 Stunden zu kochen, auf eine Schüssel zu stürzen und mit Chaudeau aufzugeben.

Semmel-Mehlspeise mit Aprikosen. Man bringt 1/2 Liter Rahm mit 125 Gramm Zucker und 125 Gramm Butter zum Kochen, streut 300 Gramm geriebene altbackene Semmel hinein und verrührt dies über dem Feuer zu einem steifen Brei, der sich vom Gefäß ablöst und in eine Schüssel ausgeschüttet wird. Nachdem derselbe ausgekühlt ist, mischt man acht bis zehn Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Citrone und einige Löffel feinen Rum sowie eine Prise Salz, 70 Gramm süße und etliche bittere geschälte und feingehackte Mandeln nebst dem festen Schnee der Eiweiße darunter, füllt Alles in eine gebutterte, mit Semmel oder Zwieback ausgesiebte Form, bäckt die Speise eine Stunde im Ofen oder 1 1/2 Stunden im Bain-marie, stürzt sie auf eine Schüssel und überzieht sie mit Aprikosen-Marmelade, die man mit etwas Weißwein verdünnt hat.

Semmel-Mehlspeise mit Kirschen. Zehn Eidotter rührt man mit 250 Gramm Zucker zu Schaum, fügt nach und nach die abgeriebene Schale von einer Citrone, 200 Gramm feingeriebene durchgesiebte Semmel, eine Messerspitze Salz, zwei Obertassen voll ausgesteinte Sauerkirschen und den steifen Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt die Speise in einer gebutterten, mit Semmel ausgestreuten Form eine Stunde bei gelinder Hitze, um sie mit Kirsch-Sauce aufzutischen.

Semmel-Mehlspeise mit Pflaumen, siehe Pflaumen-Mehlspeise.

Semmel-Nudeln, böhmische. Nachdem man sechs Eier mit feinem Mehl und einer kleinen Prise Salz, zu einem dickflüssigen Teig tüchtig zusammengequirlt oder mit einer langzinkigen Gabel geschlagen hat, bringt man in einem weiten Casserol 1/2—3/4 Liter Milch mit etwas Zucker und frischer Butter zum Kochen, schneidet altbackene Semmel in ganz feine, dünne Schnitten, taucht dieselben in den Mehlteig ein und wirft sie in die siedende Milch. Man legt natürlich nicht zu viel Semmelschnitten ein, damit sie neben einander Platz haben, setzt das Casserol auf gelindes Feuer, deckt es zu, belegt den Deckel mit glühenden Holzkohlen, läßt die Milch einkochen und die Semmelnudeln bräunlich darin backen, hebt sie heraus und servirt sie, mit Zucker und Zimmt bestreut, neben einer Milch-Sauce.

Semmel-Pastetchen, s. auch Croustaden. Man reibt von kleinen Semmeln oder Milchbrödchen die Kruste ab, schneidet oben eine runde Scheibe zum Deckel weg, höhlt die Krume heraus, taucht die ausgehöhlte Semmel in Milch ein, die mit etlichen Eidottern vermischt ist, läßt sie gut abtropfen, füllt sie mit einem feinen kleinen Ragout von Spargelspitzen, jungen grünen Erbsen, kleingeschnittenen Champignons, Krebsschwänzchen und würflig geschnittener Kalbsmilch nebst einer kräftigen, mit Krebsbutter gewürzten, dicken Sauce, klebt den abgeschnittenen Deckel mit Ei darauf fest, bestreicht die Semmeln gut mit geschlagenem Ei, kehrt sie in geriebener Semmel um und bäckt sie in heißem Schmalz goldbraun, um sie, mit gebackener Petersilie garnirt, als hors-d'oeuvre nach der Suppe aufzutragen.

Semmel-Pfanzel in die Suppe. 300 Gramm Tags zuvor gebackene Semmel werden in kleine Würfel geschnitten und in eine Schüssel gethan; dann quirlt man zwei frische Eier in eine Obertasse Rahm nebst einer kleinen Prise Salz und einer Messerspitze Muskatnuß, gießt dies über die Semmelwürfel, rührt sie nochmals um, damit die Semmel sich gehörig mit dem Rahm durchzieht und schüttet sie nach einigen Minuten in die viereckige, 2 1/2 Centimeter hohe, mit Butter ausgestrichene Blechform, bäckt das Pfanzel bei gelinder Hitze auf dem Dreifuß schön gelb, schneidet es in 2 Centimeter große Stückchen, läßt dieselben in siedender Fleischbrühe noch einige Minuten aufkochen und legt es in die klare Bouillon-Suppe ein. — Oder man rührt 100 Gramm frische Butter mit vier bis fünf Eidottern schaumig, mischt ganz wenig Salz, feingehackte Petersilie, drei abgeschälte, in kleine Würfel geschnittene und kurze Zeit in Milch geweichte Semmeln und den Schnee der Eiweiße hinzu, bäckt das Pfanzel in der gebutterten Form, zerschneidet es nach dem Auskühlen in längliche Stücke und legt dieselben in die klare braune Fleischbrüh-Suppe ein.

Semmel-Pudding. Nachdem man 200 Gramm Butter zu Schaum gerührt, fügt man allmäh-

lich acht Eidotter, 200 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, eine Prise Salz, 6—8 Stücke geschälte und gestoßene oder feingehackte bittere Mandeln, 375 Gramm geriebene Semmel, ein halbes Weinglas feinen Rum, 125 Gramm gereinigte Corinthen und den festen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene, mit Semmel ausgestreute Form, kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbad und servirt ihn mit Punsch-Sauce. — Oder man weicht 200 Gramm von der Rinde befreite, in große Würfel geschnittene Semmel einige Stunden in Milch, rührt dann 125 Gramm Butter zu Schaum, mengt nach und nach acht Eidotter, die ausgedrückte Semmel, 125 Gramm große, ausgekernte und 125 Gramm kleine, gut gereinigte Rosinen, 125 Gramm geschälte und gestoßene süße, sowie etliche bittere Mandeln, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen Theelöffel Zimmt, eine Prise Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu, bindet die Masse in eine ausgewaschene, fett mit Butter bestrichene Serviette ein, wobei man den nöthigen Raum zum Aufquellen läßt, und kocht den Pudding in einem Gefäß mit siedendem Wasser 2 Stunden lang. Man bewerkstelligt dies am besten in der Weise, daß man an dem fest umgeschnürten Bindfaden, mit dem man die Serviette zusammenbindet, eine kleine Schlinge befestigt, durch die man den Stiel eines Kochlöffels zieht, während man diesen Kochlöffel oben quer über den Topf oder das Casserol mit dem Wasser legt und beschwert, so daß der Pudding im Wasser schwimmt, ohne ganz darin zu liegen und etwa am Boden anzuhängen. Wenn man den Pudding auf die Schüssel stürzt, besteckt man ihn mit länglich geschnittenen Mandeln und überzieht ihn mit einigen Löffeln Chaudeau oder Punsch-Sauce, während man die übrige Sauce nebenbei giebt.

Semmel zu rösten. Man läßt ein der Quantität der Semmel entsprechendes Stück Butter in einer Eierkuchenpfanne hellbräunlich werden, thut die in Würfel geschnittene altbackene Semmel hinein, röstet sie unter beständigem Umschwenken oder Umrühren gelbbraun und spröde, schüttet sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen der überflüssigen Butter und verwendet sie dann als Einlage in die Suppe, Zuthat zu Klößen ꝛc. Geriebene Semmel röstet man auf die nämliche Art unter fortdauerndem Umrühren; Semmelscheiben werden neben einander in die Pfanne gelegt und erst auf der einen, dann auf der anderen Seite goldgelb geröstet, ohne daß sie hart werden dürfen.

Semmel-Schmarrn, österreichischer. Von drei bis vier Semmeln schält oder reibt man die Rinde ab, schneidet die Krume in feine Scheibchen, schüttet ½ Liter Milch, mit drei frischen Eiern und einer Prise Salz abgequirlt, darüber, vermischt sie gut mit den Semmelschnittchen und läßt letztere eine Weile darin weichen. Dann mengt man eine Handvoll gereinigte Corinthen und Sultanrosinen darunter, schüttet Alles in eine runde, flache Pfanne mit 50—60 Gramm heißgemachter Butter, läßt den Schmarrn unten hellbraun backen, dreht ihn mit der Schaufel um, zerreißt ihn mit zwei Gabeln zu großen Brocken, bräunt diese auf der anderen Seite ebenfalls, bestreut den Schmarrn mit Zucker und Zimmt und giebt ihn auf.

Semmel-Schnitten, gefüllte und gebackene. Aus Tags zuvor gebackenen Semmeln, deren Rinde man abgerieben hat, werden dünne runde oder viereckige Scheiben geschnitten, die man mit einer feinen pikanten Farce von feingehacktem Geflügel, Wild, Fisch oder Kalbsgehirn, mit Kräutern, Sardelle, Citronenschale, Salz, weißem Pfeffer und Béchamel-Sauce vermischt, überstreicht, worauf man je zwei solcher Semmelscheiben über einander legt, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umwendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun bäckt. Man garnirt sie mit gebackener Petersilie und giebt sie als hors-d'oeuvre zu Tisch.

Semmel-Schnitten, süße, gefüllte und gebackene, ſ. Pavesen.

Semmel-Speise. 100 Gramm Zucker und acht bis zehn Eidotter werden zu Schaum gerührt und mit 3—4 geriebenen Semmeln nebst dem Schnee der Eiweiße vermischt, worauf man diesen Teig in eine fettgebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form füllt und eine Stunde bei mäßiger Hitze bäckt. Inzwischen kocht man ½ Liter Weißwein mit 125 Gramm gereinigten Corinthen, 2—3 Löffeln Zucker und einem Stückchen Zimmt und Citronenschale auf, nimmt letztere heraus und gießt den heißen Wein beim Anrichten nach und nach über die auf eine Schüssel gestürzte Semmel-Speise.

Semmel-Suppe, ſ. Panade-Suppe.

Semmel-Suppe, aufgebrühte. Man schneidet nicht zu frische Semmel in dünne Scheiben auf die Suppenteller oder in die Terrine, legt einige Stückchen gute Butter, etwas Salz, nach Belieben auch ein frisches Eidotter darauf und gießt das siedende Wasser darüber.

Semmel-Teig zu Farcen, ſ. Panade.

Semmel-Torte. Vier ganze Eier und vier Dotter werden mit 140 Gramm gestoßenem Zucker eine halbe Stunde schaumig gerührt, worauf man eine Messerspitze Salz, 70—80 Gramm geriebene, feingesiebte Semmel, einen Theelöffel Zimmt und 30—40 Gramm kleingeschnittenes Citronat hinzumischt, die Masse in ein fettgebuttertes Tortenblech füllt, oben darauf mit Zucker besiebt, eine knappe Stunde bei gelinder Hitze bäckt und die Torte warm oder ausgekühlt aufträgt.

Senf oder **Mostrich,** franz. moutarde, engl. mustard. Dieses als pikante Zuspeise zu

Fleisch und Fisch wie als Zuthat zu verschiedenen warmen und kalten Saucen beliebte und allgemein gebräuchliche Genußmittel wird aus den gemahlenen Samenkörnern des weißen Senf, lat. Sinapis alba, dem auch bisweilen etwas gemahlener schwarzer Senf, lat. Sinapis nigra, zugesetzt wird, in Verbindung mit Gewürzen, Essig, Wein, Most, Zucker, Kräutern und anderen Bestandtheilen hergestellt. Beide Arten der zu den Kreuzblüthlern gehörigen Senfpflanze findet man in Europa auf Aeckern, an Wegen und unbebauten Stellen wildwachsend, der schwarze Senf gedeiht auch in den nördlichen Gegenden, während der weiße Senf mehr im Süden daheim ist; man baut vorzugsweise den weißen Senf an, cultivirt aber auch den schwarzen und benützt ersteren mehr zur Bereitung von Speisesenf, letzteren zur Gewinnung des ätherischen Senföls und zu anderen medicinischen Zwecken, wie zur Bereitung von Senfteigen u. dergl. Das Senfmehl von weißem Senf sieht gelblich, das von schwarzem grünlich aus; ersteres erhält man am vorzüglichsten aus England, letzteres aus Sarepta in Rußland; übrigens wird auch in Thüringen, Hannover und in der Gegend von Magdeburg viel Senf gebaut; der vorzüglichste deutsche Speisesenf wird in Düsseldorf, Coblenz und Frankfurt a./O. sowie in Straßburg fabricirt; auch der österreichische Senf aus Krems und Stein ist berühmt; in Frankreich sind Dijon, Chalons und Paris die Hauptproductionsorte und von England aus kommt der sogenannte Durham-Senf, welcher meist in York bereitet wird, in den Handel. Der englische Senf ist der schärfste, der französische der gewürzreichste und der deutsche, namentlich der mit Most hergestellte, der mildeste; alle Senffabrikanten halten ihr Verfahren sehr geheim, doch wollen wir weiter unten einige Vorschriften zur Darstellung von gutem Senf geben; übrigens muß man denselben stets nur sehr mäßig gebrauchen, da er den Magen allzu sehr reizt und leicht entzündliche Wirkungen auf ihn hervorbringt. Die ganzen, ungemahlenen Senfkörner benützt man auch zum Einlegen von Gurken, Birnen, Pflaumen ꝛc.; außerdem verwendet man in England die jungen Blätter der Senfpflanze, gewöhnlich mit Wasserkresse zusammen, als Frühjahrs-Salat oder würzige Zuthat an andere grüne Salate.

Senf-Birnen, ſ. Birnen mit Senf.

Senf-Butter, ſ. Butter, Senf-.

Senf, englischer. In England pflegt man den Senf nicht in großen Vorräthen anzufertigen, sondern stets frisch für den Gebrauch von 1—2 Tagen anzumischen; meist besteht der englische Senf nur aus gelbem Senfmehl (von weißem Senf), Salz und Wasser, welches aufgekocht und wieder ausgekühlt ist. Man thut einige Löffel Senfmehl nebst einer kleinen Prise feingestoßenem Salz in eine Schale und verrührt Beides mit nach und nach zugegossenem abgekochtem Wasser zu einem glatten, dickflüssigen Brei; bisweilen setzt man auch etwas Meerrettig-Essig und Chili-Essig zu. Wird der Senf in größeren Mengen fabrikmäßig angefertigt, so pflegt man ihn meist aus gelbem Senfmehl, Weizenmehl, Salz, Cayennepfeffer und abgekochtem Wasser zusammenzumischen, etwa in folgendem Verhältniß: ½ Kilogramm Senfmehl, 94 Gramm Weizenmehl, 94 Gramm Salz und 10 Gramm Cayennepfeffer.

Senf, feiner. Man vermischt 250 Gramm weißes und 125 Gramm schwarzes Senfmehl mit 250 Gramm Zucker, 7 Gramm gestoßenem Zimmt, 5 Gramm gestoßenen Nelken und 5 Gramm gestoßenem Coriander, rührt dies mit der nöthigen Menge gutem Weinessig an, stellt die Mischung in einem Steingutgefäß 1—2 Tage offen an einen warmen Ort und bewahrt sie dann in verkorkten oder mit festschließenden Deckeln versehenen Büchsen auf. — Oder man rührt 375 Gramm weißen und 125 Gramm schwarzen feingestoßenen oder gemahlenen Senf mit etwas kochendem Wasser in einem Napfe zu einem dicken Brei an, den man aufquellen und auskühlen läßt; inzwischen kocht man ½ Liter Weinessig mit 200 Gramm Candiszucker und 30 Gramm Salz auf, läßt ihn erkalten und mischt ihn nach und nach unter beständigem Umrühren unter den Senf, fügt 2 Gramm gestoßenen Piment, 2 Gramm Zimmt, 2 Gramm Nelken, 1 Gramm Muskatblüthe und 1 Gramm Ingwer, Alles möglichst feingestoßen, hinzu, füllt den Senf in Steinbüchsen und überbindet dieselben mit Blase. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Man übergießt zwei feingeschnittene Zwiebeln und eine Zehe Knoblauch nebst zwei Lorbeerblättern mit ¾ Liter heißem Estragonessig, läßt ihn einige Stunden ziehen, seiht ihn ab, bringt ihn zum Kochen und verrührt ihn mit 70 Gramm weißem und 70 Gramm schwarzem Senfmehl, 200 Gramm gestoßenem Zucker und 8 Gramm gestoßenem Zimmt, setzt das Rühren so lange fort, bis der Senf ganz dick wird, füllt ihn in Steinbüchsen und nimmt ihn nach Verlauf von 3—4 Wochen in Gebrauch.

Senf, Frankfurter. 250 Gramm weißes, 250 Gramm schwarzes Senfmehl, 125 Gramm feingestoßener Zucker, 15 Gramm gestoßene Nelken und 30 Gramm gestoßener Piment werden in einer Reibschale gehörig durcheinandergemischt und mit halb Weinessig, halb Weißwein zu einem glatten Brei verrührt.

Senf, französischer. Man kocht 1 Liter scharfen Weinessig mit 15 Gramm zerbrochenem Zimmt, 4 Gramm Nelken, 8 Gramm Piment, einigen geschälten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, zwei bis drei Knoblauchzehen, einem kleinen Kräuterbündelchen von Estragon, Thymian und Majoran nebst etlichen Lorbeerblättern und 250 Gramm Zucker mehrmals auf, läßt ihn noch eine halbe Stunde zugedeckt ziehen, seiht

ihn durch, vermengt ihn mit 1/2 Kilogramm gelbem Senfmehl, läßt das Ganze unter beständigem Umrühren nochmals zum Kochen kommen und füllt den Senf in Büchsen.

Senf, Gewürz-, s. Gewürz-Senf.

Senf-Gurken, s. Gurken einzulegen als Senf-Gurken.

Senf, indischer. Man vermischt 125 Gramm vom besten gelben Senfmehl, 125 Gramm feines Weizenmehl und 16 Gramm Salz mit etwas kochendem Wasser zu einem steifen Brei, kocht vier Chalotten mit vier Eßlöffeln Weinessig, vier Eßlöffeln Ketchup und vier Eßlöffeln Anchovisessig 10 Minuten lang, gießt das Ganze kochend über die Senfmischung, verrührt es gehörig damit, füllt den Senf in Büchsen und bewahrt ihn auf.

Senf mit Most. Nachdem man eine beliebige Menge süßen Wein- oder Birnenmost dicklich eingekocht hat und derselbe erkaltet ist, rührt man zwei Theile gelbes und einen Theil schwarzes Senfmehl damit an, bis man einen glatten, dickflüssigen Brei erhält, den man in zugebundenen Steinbüchsen aufbewahrt und erst nach 4—6 Wochen in Gebrauch nimmt.

Senf-Sauce, braune. Man verkocht braune Coulis mit einem Eßlöffel Senf, etwas Citronensaft, einer Messerspitze Salz und ein wenig Zucker. — Oder man bereitet eine braune Mehlschwitze aus 45 Gramm Butter und einem Löffel Mehl, rührt zwei Eßlöffel feinen Senf hinzu, füllt dies mit brauner Fleischbrühe auf, fügt den Saft einer halben Citrone, ein Glas Weißwein und eine Prise Zucker hinzu und verrührt die Sauce über dem Feuer, bis sie einen weißen Rand bekommt.

Senf-Sauce zu Fisch. Man läßt ein reichliches Stück Butter braun werden, rührt zwei Eßlöffel Senf hinein, verkocht dies unter beständigem Umrühren mit 1/4 Liter von der Fischbrühe und legirt die Sauce nach Belieben noch mit einem Eidotter.

Senf-Sauce, gelbe. In 60 Gramm Butter schwitzt man einen Löffel Mehl hellgelblich und verkocht diese Einbrenne mit 1/4 Liter heller Fleischbrühe, thut dann zwei Eßlöffel Senf, zwei knappe Theelöffel Zucker und eine Prise Salz hinzu und legirt die Sauce kurz vor dem Anrichten mit zwei Eidottern, die man in ein wenig Bouillon zerquirlt hat. Man giebt diese Sauce zu Rindfleisch, Pökelfleisch, Zunge, sowie Bratwürsten und Wildschwein.

Senf-Sauce, geschlagene. Man rührt 70 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach drei Eidotter, eine halbe Obertasse feinen Senf, eine reichliche Messerspitze Mehl, etwas gehackte Citronenschale und Citronensaft, einen Theelöffel Zucker, eine Obertasse Weißwein und eine halbe Tasse Fleischbrühe hinzu, bringt Alles kurz vor dem Anrichten unter fortdauerndem Umrühren über gelindem Feuer zum Aufkochen und giebt die Sauce zu Wildschwein, Rind- und Schweinefleisch.

Senf-Sauce, kalte, s. auch Rémouladen-Sauce. Drei hartgekochte und ein rohes Eidotter verrührt man mit zwei Eßlöffeln feinem Senf, einer Prise Salz, etwas weißem Pfeffer, einer halben geriebenen Zwiebel, drei Eßlöffeln Weinessig, sechs bis acht Löffeln Provenceröl und einer reichlichen Messerspitze Zucker- oder einem Löffel Johannisbeer- oder Himbeer-Saft recht gut und gleichmäßig, so daß kein Oel auf die Oberfläche tritt; man giebt diese Sauce zu kaltem Fleisch, Fisch, hartgekochten Eiern ꝛc. — Oder man vermischt vier bis fünf hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter mit zwei Eßlöffeln Senf, 60 Gramm gewässerten, ausgegräteten und feingehackten Sardellen, etwas gehacktem Estragon, Schnittlauch und Petersilie und fügt zwei Eßlöffel Oel, vier Löffel Essig und eine Messerspitze Zucker hinzu.

Senf, süßer. 1/2 Liter Weinessig wird mit 200 Gramm Zucker aufgekocht und nach dem Erkalten mit 125 Gramm schwarzem und 125 Gramm weißem Senfmehl eine halbe Stunde lang verrührt, worauf man den Senf in Steinbüchsen oder Gläser füllt, verkorkt oder zubindet und aufbewahrt.

Serviettenkloß. Eine Art Pudding, oder vielmehr der ursprüngliche und eigentliche Pudding, den man aus Mehl, Semmel, Gries u. dergl. mit Butter, Eiern und anderen Zuthaten zusammenrührt und dann in eine mit Butter bestrichene oder mit Mehl bestreute Serviette einbindet und in einem Topfe mit siedendem Salzwasser garkocht. Alles Nähere hierüber s. bei Pudding.

Serviettenkloß von Gries. Man läßt 1 Liter Milch mit 90 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, einem Stück Zimmt und etwas Citronenschale zum Kochen kommen, rührt 250 Gramm Gries hinein und kocht denselben zu einem steifen Brei, der sich vom Gefäß ablöst. Dann schüttet man ihn zum Erkalten in eine Schüssel, mischt acht Eidotter, etwas Salz und den Schnee der Eiweiße darunter, bindet die Masse in eine ausgewaschene, mit Butter bestrichene Serviette, kocht sie eine Stunde in einem Topf mit siedendem, schwach gesalzenem Wasser, stürzt den Serviettenkloß auf eine Schüssel und giebt ihn mit Obst-Sauce oder gedämpftem Obst auf; auch Wein-Sauce paßt dazu.

Serviettenkloß von Mehl. 1/4 Liter Rahm oder Milch wird mit 90 Gramm frischer Butter zum Kochen gebracht, worauf man 150 Gramm feines Mehl und 70 Gramm Zucker damit verrührt, die Masse kocht, bis sie sich vom Casserol ablöst, nach dem Erkalten mit sechs Eidottern und dem Schnee der Eiweiße vermischt, in eine gebutterte Serviette einbindet, eine Stunde in siedendem Salzwasser kocht und mit Obst-Sauce aufgiebt.

Serviettenkloß von Semmel, s. auch Semmel-Pudding. Vier von der Rinde befreite Semmeln werden in 3/4 Liter Milch eine Zeitlang eingeweicht, wieder ausgedrückt, mit 125 Gramm schaumig gerührter Butter, sechs Eiern, etwas Salz und nach Belieben etwas feingehackter Petersilie und kleingeschnittenem Schnittlauch vermischt. Man bindet diesen Teig in eine gebutterte Serviette und kocht den Kloß 1 1/2 Stunden in siedendem, schwach gesalzenem Wasser, um ihn dann zu gedämpftem Rind- oder Schöpsenfleisch, Sauerbraten ꝛc. aufzutischen.

Setz-Eier, s. Eier, Setz-, und Eier auf Butter.

Sherry Cobbler, amerikanischer. Man füllt einen ziemlich großen Glaspokal mit sauberem, feingestoßenem Eis, fügt zwei mäßig große Stücke Zucker, an denen man die Schale von einer halben Citrone abgerieben und die man dann im Mörser gestoßen oder auf dem Reibeisen gerieben hat, so wie zwei Weingläser voll Sherry hinzu, rührt Alles gut um oder vermischt das Getränk durch Hin- und Hergießen in zwei Gefäßen, und trinkt es dann durch einen Strohhalm oder ein feines Glasröhrchen. Bisweilen thut man auch eine in Stückchen zerschnittene Viertel-Orange oder einen Eßlöffel voll Himbeeren, Erdbeeren oder Ananas-Saft, sowie einen Löffel Curaçao hinzu, oder man reibt den Pokal vor Zusammenmischung des Getränks mit einem Stück Ananas ein.

Short Bread, schottisches. 1 Kilogramm Mehl vermischt man mit 140 Gramm Farinzucker, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat, 70 Gramm geschälten und in dünne Streifchen geschnittenen Mandeln, 1/2 Kilogramm geschmolzener Butter, zwei geschlagenen Eidottern und einer kleinen Prise Salz, verarbeitet Alles zu einem geschmeidigen Teig, treibt denselben 2 Centimeter dick auf, theilt ihn in zwei oder vier Theile, die man zu ovalen oder viereckigen Kuchen formt, kneipt die Ränder ringsherum ein, sticht die Kuchen über und über mit einer Gabel, verziert sie oben darauf mit Citronatstreifchen, legt sie auf bemehltes Papier und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun. — Oder man reibt 1/2 Kilogramm Butter zu Schaum und fügt nach und nach 1 Kilogramm Mehl, 125 Gramm Zucker, 40 Gramm feingeschnittene Mandeln, 15 Gramm gestoßenen Kümmel und etwas Citronat hinzu, worauf man 8—12 Centimeter dicke, viereckige Kuchen aus dem Teige formt.

Short Cakes. 250 Gramm frische Butter reibt man zu Schaum, mengt nach und nach 1/2 Kilogramm feines Mehl, eine Prise Salz, vier Eßlöffel Zucker, ein Ei und etwas Rahm oder Milch hinzu, rollt den geschmeidigen Teig zwei Messerrücken dick aus, sticht ihn zu runden, stern- und herzförmigen kleinen Kuchen aus und bäckt dieselben bei mäßiger Hitze dunkelgelb.

Short Paste, s. Pastetenteig zu englischen Obst-Pies.

Siebkäse, s. Eierkäse.

Sillabub oder Sillibub. In einem großen Porzellantopfe oder einer Terrine vermischt man 1/2 Liter fetten süßen Rahm, 1/2 Liter guten Rhein- oder Ungarwein, 125—160 Gramm gestoßenen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone und den Saft derselben, läßt die Mischung auf Eis recht kalt werden und schlägt sie mit der Schneeruthe zu dickem Schaum, den man in Gläsern oder Bechern zum Dessert oder nach dem Kaffee servirt.

Sillabub, rother. Man reibt die Schale von zwei Citronen auf 250 Gramm Zucker ab, schlägt den Zucker klein und löst ihn in 1 Liter süßem Rahm auf; sobald dies geschehen, mischt man 3/4 Liter Rothwein und den Saft der Citronen hinzu, stellt Alles eine Stunde auf Eis und schlägt es zu Schaum.

Sister, s. Süster.

Sliwowitz oder Pflaumenbranntwein. Wird ganz wie das Kirschwasser in Ungarn aus den dunkelblauen Pflaumen oder Zwetschen bereitet, indem man dieselben sammt den Kernen zerstampft, in großen Bottichen der Weingährung überläßt und die so gewonnene Flüssigkeit durch mehrfaches Destilliren zu einem wasserhellen, starken, aromatisch riechenden und angenehm schmeckenden Branntwein herstellt, der unter dem Namen Sliwowitz in den Handel kommt.

Soja, s. Soya.

Soljanka, russische. Eine geschälte und feingehackte Zwiebel wird in 125 Gramm Butter gebraten, worauf man 1 1/2 Kilogramm Sauerkraut hinzufügt, damit durchrührt und wohl zugedeckt bei mäßiger Ofenhitze gardämpft. Dann stäubt man einen Löffel Mehl darüber, schichtet eine Lage Sauerkraut in eine Pfanne oder Form, legt verschiedenes gebratenes, feingeschnittenes Fleisch, wie z. B. Rind- und Kalbfleisch, Huhn, Wildpret, darauf, auf dieses abermals eine Schicht Kraut und oben darauf Pfeffergurken, eingelegte Pilze, Würstchen ꝛc., gießt einige Löffel Bratensauce darüber, läßt die Oberfläche im Ofen etwas überbacken und servirt die Soljanka in der Pfanne oder Form zum Frühstück oder als Vorspeise Mittags vor der Suppe.

Sorbet oder Scherbet. Ein im Orient gebräuchliches, erfrischendes Getränk aus Fruchtsäften oder dünnem Frucht-Syrup mit darin schwimmenden Früchten, welches mit Zucker versüßt, mit irgend einer Essenz gewürzt und mit Eis gekühlt wird.

Sorbet, türkischer, von Aprikosen. Aus 1½ Kilogramm reifen, saftigen Aprikosen liest man die größten aus, thut die kleineren nebst ⅜ Liter Wasser in ein Casserol, läßt dieselben kochen, bis die Kerne herausfallen, seiht den Saft durch ein Tuch und preßt die Früchte gehörig aus, kocht den Saft mit ½ Kilogramm Zucker zu dicklichem Syrup ein, siedet die großen Früchte in 1—1½ Liter Wasser weich, bis sie aufspringen, nimmt sie heraus und befreit sie von den Kernen. Man seiht nun das Wasser, worin sie gekocht worden, nach dem Erkalten in eine Bowle, fügt den Syrup hinzu, legt die halbirten Früchte nebst etlichen Eisstückchen hinein, würzt den Sorbet mit einigen Tropfen Mandel-Essenz und servirt ihn.

Sorbet von Birnen. ½—1 Kilogramm getrocknete Birnen werden gewaschen, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit, mit 1—1½ Liter siedendem Wasser übergossen und zugedeckt über Nacht stehen gelassen; am folgenden Tage thut man etwas Zucker und ganzen Zimmt sowie Citronenschale hinzu, kocht die Birnen weich, nimmt sie heraus, seiht die Brühe nach dem Erkalten durch, legt einige Eisstückchen und die Birnen hinein und giebt den Sorbet auf; auf dieselbe Weise kann man ihn auch von frischen Birnen bereiten.

Sorbet von Feigen. Man schneidet die Stiele von ½—1 Kilogramm großen, getrockneten Feigen ab, sticht jede mit einem Holzspießchen ein paarmal ein, übergießt sie mit 1—1½ Liter siedendem Wasser, läßt sie über Nacht darin liegen, seiht die Flüssigkeit durch, gießt einige Tropfen Orangenblüthen-Essenz zu, thut etliche Eisstückchen und die Feigen hinein und servirt den Sorbet.

Sorbet von Granatäpfeln. Einige reife Granatäpfel werden in Stücke zerschnitten, von denen man etliche der schönsten bei Seite stellt, während man die übrigen durch ein feines Tuch auspreßt und den Saft mit der gleichen Menge Wasser und 125—150 Gramm Zucker unter beständigem Umrühren über gelindem Feuer zu einem dicklichen Syrup verkocht. Nach dem Erkalten schüttet man denselben in eine Bowle oder Terrine und fügt etwas frisches Wasser, einige Tropfen Orangenblüthen-Essenz, mehrere kleine Eisstückchen sowie die Granatapfelstücke hinzu.

Sorbet von Kirschen. Aus 1½ Kilogramm frischen, sehr reifen Weichselkirschen liest man eine Anzahl der größten und schönsten heraus, preßt den Saft aus den übrigen durch ein Tuch in ein Casserol und kocht ihn mit ½ Kilogramm Zucker einmal auf; die ausgelesenen großen Kirschen siedet man in 1—1½ Liter Wasser weich, nimmt sie vom Feuer, hebt sie behutsam mit dem Schaumlöffel heraus, ohne sie zu zerdrücken, thut sie nebst 1 Liter von dem Wasser, worin sie gekocht worden und dem Saft in eine Glasbowle, fügt einige Tropfen Rosen- oder Orangenblüthen-Essenz und etliche Eisstückchen hinzu und servirt den Sorbet.

Sorbet von Orangen. Sechs reife, süße Orangen werden geschält, vier derselben in Stücke zerlegt, die man von der äußeren Haut und den Kernen befreit, und die beiden anderen gut ausgepreßt. Den Saft verrührt man mit 125 Gramm Zucker über mäßigem Feuer bis zum Kochen, läßt ihn erkalten, verdünnt ihn mit frischem Wasser und thut die Orangenstückchen, einige Tropfen Orangenblüthen-Essenz und etliche Eisstückchen hinein.

Sorbet von Pistazien, s. Pistazien-Scherbet.

Sorbet von Rosinen, s. Rosinen-Scherbet.

Sorbet mit Wein. Recht reife Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Pfirsichen oder Aprikosen werden zerdrückt, mit Wasser übergossen eine Zeitlang bei Seite gestellt und durch ein reines Tuch ausgepreßt, worauf man den so gewonnenen Saft mit zwei Flaschen feinem Weißwein, dem Saft von ein bis zwei Citronen und dem nöthigen Zucker vermischt und einige Zeit auf Eis stellt. Bisweilen verfährt man auch in der Weise, daß man die Früchte durch ein Haarsieb reibt oder auspreßt, den so gewonnenen Saft mit Zuckersyrup und dem Saft von zwei Citronen vermischt, in der Gefrierbüchse frieren läßt und mit einer Flasche Champagner, Burgunder oder Malaga verrührt, um den Sorbet dann in Henkelgläsern zu serviren.

Soufflé. Die leichteste und zarteste Art von Mehlspeisen, eigentlich ganz dasselbe wie der Auflauf; das Gerathen der Soufflés hängt hauptsächlich vom gehörigen Schlagen der Eier ab, denn je fester der Eiweißschnee ist, desto leichter wird die Speise. Außerdem muß die Ofenhitze zum Backen genau geregelt sein, damit das Soufflé rasch in die Höhe gehen und richtig durchbacken kann, ohne zu verbrennen; drittens bedient man sich am besten mehr flacher Schalen oder Schüsseln zum Backen der Soufflés, auch werden sie bisweilen in Silber-Casserolen, in einer Schüssel mit aufgesetztem Teigrand oder in Papierkästchen gebacken. Man muß die Zeit ganz genau berechnen, wenn die Soufflés servirt werden sollen, da sie augenblicklich nach dem Fertigwerden zu Tisch gegeben werden müssen und die Verzögerung von wenigen Minuten schon hinreichend ist, um ihr Zusammenfallen zu bewirken und sie auf diese Art zu verderben. Ueber die einzelnen Arten der Soufflés s. bei den betreffenden Artikeln, wie z. B. Apfel-, Aprikosen-, Blüthen-, Citronen-, Erdbeer-Soufflé ꝛc.

Soufflés, kleine, von Chocolade. Vier Eiweiße werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 250 Gramm feingesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer kleinen Citrone und 90 Gramm geriebener Vanillechocolade verrührt; aus dieser Masse sticht man mit dem

Löffel Häufchen ab, die man auf Oblaten setzt und auf einem Blech 5 Minuten im gelind heißen Ofen trocknen läßt.

Soufflés, kleine, von Citronen. Der feste Schnee von zwei bis drei Eiweißen wird mit 125 Gramm geschälten, feingestoßenen Mandeln, 250 Gramm gesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft von zwei Citronen und ein wenig feinem Mehl vermischt, worauf man kleine Häufchen davon auf ein wachsbestrichenes Blech setzt und bei gelinder Ofenwärme bäckt.

Soufflés, kleine, von Mandeln. 250 Gramm gesiebter Zucker, 125 Gramm geschälte, feingeschnittene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Citrone und der Schnee von vier Eiweißen werden zusammen verrührt und diese Masse zu kleinen Häufchen abgestochen oder mit einer Spritze auf ein wachsbestrichenes Blech dressirt und 5 Minuten bei mäßiger Wärme gebacken.

Soufflés, Orangen-. Unter den steifen Schnee von acht Eiweißen mengt man 250 Gramm geschälte und geriebene Mandeln und 200 Gramm Staubzucker, setzt mit der Spritze oder dem Löffel Häufchen davon auf Oblaten, überzieht sie mit Orangenglasur, bestreut sie mit gehackten Pistazien und bäckt sie wenige Minuten bei gelinder Hitze.

Soya. Eine Art dicklicher Sauce, welche in China und Japan, sowie auch in Ostindien aus der Soyabohne, lat. Dolichos soja, bereitet und gewöhnlich als angenehm würzige und kräftige Zuthat zu Braten- und Fisch-Saucen benutzt, bisweilen auch allein zu Fisch und kaltem Fleisch gegeben wird. In England und Nordamerika ist die Soya außerordentlich viel in Gebrauch und hat sich seit neuerer Zeit auch bei uns vielfach eingebürgert, nur darf man nicht zu viel davon nehmen; ein knapper Theelöffel voll giebt jeder Braten-Sauce einen besonderen Wohlgeschmack. Die Soyabohne ist eine einjährige, in China, Japan und Ostindien heimische Pflanze, mit dünnem, hin- und hergebogenem, eine Höhe von 1 Meter und etwas darüber erreichendem Stengel, der ebenso wie die dreizähligen Blätter mit rauhen Haaren besetzt ist; die Blüthen sind klein, schmetterlingsartig, violett und weiß, die zweisamigen Hülsen sind 5—6 Centimeter lang, mit steifen Borsten besetzt und enthalten gelbe, glatte, bohnenförmige Samen, die zusammen mit einer gleichen Quantität Weizenkörnern gekocht und unter öfterem Angießen von Wasser zwischen zwei Steinen zerrieben oder zermahlen werden. Der so gewonnene Brei wird zu einer festen Masse gekocht, in Scheiben geschnitten und diese dünnen Scheiben mit Stroh bedeckt 2—3 Wochen aufbewahrt, so daß sie in eine Art Gährung übergehen und mit Schimmel überzogen sind. Man wäscht sie nun mit Wasser ab, legt sie in ein Gefäß, thut reichliches Salz und Wasser hinzu, läßt sie längere Zeit unter öfterem Umrühren stehen, füllt Alles in Säcke und preßt die Soya aus. — In Japan wäscht man die Bohnen, kocht sie in Wasser weich, zerstampft sie in einem großen Mörser, vermischt sie mit dem gleichen Gewicht grobem Gerstenmehl, läßt die Mischung gut zugedeckt an einem warmen Orte gähren, löst hierauf so viel Salz, als ursprünglich das Gewicht der Bohnen betrug, in dem fünffachen Gewicht Wasser auf, verrührt das Salzwasser tüchtig mit der gegohrenen Masse, deckt dieselbe zu und läßt sie 3 Monate lang stehen, wobei man sie jedoch täglich 2 Stunden lang umrührt und durcharbeitet. Dann filtrirt man die Soya durch baumwollene Tücher und preßt sie gut aus, füllt sie in hölzerne Fässer, lagert sie eine Zeit lang und zieht sie dann in kleinere Holzfäßchen, Büchsen oder Flaschen ab, um sie zu versenden. Der beim Auspressen gebliebene Rückstand wird wieder mit Wasser übergossen und zu einer ordinäreren Sorte Soya verarbeitet. Diese japanische Soya ist der nach chinesischer, oben beschriebener Weise bereiteten weit überlegen und besitzt nicht das Süßliche, welches die chinesische Soya manchmal unangenehm macht und den Geschmack der damit gewürzten Saucen so leicht verdirbt. Gute Soya muß angenehm und kräftig schmecken und riechen, weder zu salzig noch zu süß sein, eine syrupartige Consistenz und tiefbraune Farbe haben; wenn man sie in einer Glasflasche oder in einer Büchse umschüttelt, muß sie auf der Oberfläche eine helle gelbbraune Decke zeigen — ist dies nicht der Fall, so ist sie von untergeordneter Qualität.

Soya von Champignons, s. Ketchup, Champignon-.

Soya von Nüssen, s. Ketchup, Wallnuß-.

Soya von Tomaten, s. Ketchup, Liebesapfel-.

Spanferkel, franz. cochon de lait, engl. sucking pig. Das junge Schwein heißt, so lange es noch saugt, Spanferkel und gilt als besonderer Leckerbissen, der auch auf den vornehmsten Tafeln eine Rolle spielt; es wird blos ausgeweidet und gesäubert, aber ganz gebraten und ist am besten, wenn es ein Alter von 2—3 Wochen erreicht hat. Nachdem es abgestochen worden und gut ausgeblutet hat, überstreut man es noch warm mit gestoßenem Pech und übergießt es mit siedend heißem Wasser, worauf man mit der Hand recht fest gegen den Strich der Borsten fährt, so daß dieselben völlig abgestreift werden und die Haut glatt wird. Es wird nun von unten nach aufwärts etwa 9—10 Centimeter lang aufgeschnitten, ausgenommen, sehr rein ausgewaschen, eine Viertelstunde eingewässert, ausgetrocknet und bis zum nächsten Tage an den Hinterbeinen aufgehängt, nachdem man noch die Augen ausgestochen und den Kopf gehörig gesäubert hat.

Spanferkel im Ofen gebraten. Ein auf obige Art vorgerichtetes Spanferkel wird in-

wendig mit Salz eingerieben, außen mit Salzwasser überstrichen und in eine große eiserne Pfanne, deren Boden mit Querhölzern bedeckt ist, in der Weise gelegt, daß die Vorderfüße unter die Brust, die Hinterfüße unter sich selbst gebogen und mit dünnen Holzspießchen befestigt sind, so daß das Thierchen gleichsam auf der Pfanne zu kauern scheint. Der Ofen muß stark geheizt sein, und in die Pfanne gießt man etwas zerlassene Butter oder auch nur einige Eßlöffel Wasser; während des Bratens wischt man anfangs jeden Tropfen herausquellenden Saftes von der Haut des Spanferkels mit einem reinen Tuche sorgsam ab, da derselbe sich bräunen und die Haut fleckig machen würde. Nachdem das Ferkel eine Zeitlang trocken in dem heißen Ofen gestanden hat, überstreicht man es dann und wann mit zerlassener Butter oder Olivenöl, sticht es auch hin und wieder leicht mit einer Spicknadel, damit die Hautoberfläche keine Blasen bilden könne, und brät es, je nach seiner Größe, 1—1½ Stunden. Die Kruste muß schön braun und knusperig sein; man giebt es meist ohne Sauce, da sich beim Braten keine solche bildet, mit Salat oder säuerlichem Compot, aber zuweilen auch mit Senf, Senf-Sauce, Kapern- oder Oliven-Sauce, zu Tisch.

Spanferkel am Spieß gebraten. Das reingeputzte und gewaschene Schweinchen wird inwendig mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit dünnen Holzspießchen dressirt, der Länge nach an den Bratspieß gesteckt und unter öfterem Bestreichen mit Provenceröl bei mittlerem Feuer 1¼—1½ Stunden gebraten; nachdem man den Braten vom Spieß abgenommen, muß man sofort die Hälfte des Kopfes nach unten durchschneiden, so daß der Dampf von innen entweichen kann und die äußere Kruste recht spröde bleibt. Man garnirt die Schüssel beim Anrichten mit Brunnenkresse, die mit Salz und Essig besprengt ist. Man giebt Pfeffer- oder Liebesapfel-Sauce dazu.

Spanferkel, gefüllt, mit Aepfeln oder Pflaumen. Das ausgenommene, gut gesäuberte und inwendig mit Salz eingeriebene Spanferkel wird mit geschälten Borsdorfer Aepfeln und gereinigten, in Wasser ausgequellten Corinthen oder Sultanrosinen angefüllt, zugenäht und mit 250 Gramm zerlassener Butter unter fleißigem Begießen in der Pfanne gebraten. — In Ostpreußen und einigen anderen Gegenden von Norddeutschland pflegt man auch frische oder noch mehr gebackene, halbweich gekochte Pflaumen nebst etwas pulverisirtem Majoran in das Spanferkel zu füllen, um dasselbe dann zuzunähen und zu braten.

Spanferkel, gefülltes, als Galantine. Das frischgeschlachtete Schweinchen wird ausgenommen, gesengt, gereinigt und mit vieler Vorsicht ausgebeint, so daß die Haut nirgends beschädigt wird. Man bereitet eine pikante Farce von Schweine- oder Kalbfleisch (s. Farce), streicht eine Schicht davon auf das auseinandergelegte, innen gesalzene Spanferkel, belegt diese Farceschicht mit Streifen von Speck, gekochtem Schinken, Pökelzunge, Trüffelscheiben und Scheiben von hartgekochten Eiern, streicht eine neue Farceschicht darüber, die man ebenso belegt, und breitet dann den Rest der Farce darauf, näht das Ferkel zusammen, reibt es von außen mit Citronensaft ein, umbindet es mit Speckscheiben und schnürt es in eine Serviette ein. Man legt es nun in ein großes längliches Casserol, thut die zerhackten Knochen nebst mehreren Kalbsfüßen, einigen Lorbeerblättern, Wurzelwerk, Zwiebeln, einem Kräuterbündel, etwas Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern hinzu, gießt eine Flasche Weißwein und so viel Bouillon darüber, daß das Thier davon bedeckt wird und dämpft es ganz langsam darin weich. Wenn es in der Brühe erkaltet ist, nimmt man es heraus, wischt es sauber ab, überstreicht es mit Fleisch-Glace und richtet es auf einer passenden Schüssel an. Die Brühe wird aufgekocht, durchgeseiht, entfettet und mit zur Bereitung von Aspic benutzt, welches in dreieckige oder würfelförmige Croutons geschnitten und rings um die Schüssel garnirt wird.

Spanferkel, gefüllt, mit Leberfarce. Die Lunge, der Magen, das Herz und die Zunge eines frischgeschlachteten Spanferkels werden in Wasser mit Salz, Zwiebel und Gewürz weichgekocht und nebst der abgehäuteten Leber fein zerhackt, worauf man 150—200 Gramm Butter schaumig rührt, mit zwei bis drei in Wasser geweichten und zu steifem Brei abgebrannten Mundbroden, drei bis vier ganzen Eiern, dem feingehackten und durch ein Sieb geriebenen Fleisch, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einer Prise gemischtem Gewürz, nach Belieben auch zwei würflig oder in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln gehörig vermischt und diese Farce in das gut gesäuberte Spanferkel füllt. Man näht dasselbe zu und brät es schön braun, um es mit einer Trüffel- oder Kapern-Sauce und geschmorten Kartöffelchen aufzugeben.

Spanferkel, gefüllt, mit Reis. Nachdem man 625 Gramm vom besten Reis mit kräftiger Fleischbrühe und 125 Gramm Butter nicht zu weich ausgequellt hat, füllt man denselben in ein gesäubertes, inwendig mit Salz und Pfeffer eingeriebenes Spanferkel und brät es unter fleißigem Bestreichen mit Butter; eine Liebesapfel-Sauce paßt ganz besonders gut hierzu.

Spanferkel, gefüllt, mit Sauerkraut. Ein sauber vorgerichtetes, inwendig mit Salz und Pfeffer eingeriebenes Spanferkel wird mit Sauerkraut gefüllt, das man zuvor mit Rindsbrühe und Weißwein ordentlich weich gedünstet und mit Scheibchen von gekochtem Schinken oder in Butter geschwenkten Fischfilets vermengt hat. Hierauf näht man das Ferkel zu und brät es in der Pfanne unter öfterem Bestreichen mit zerlassener Butter, um es beim Anrichten mit

gebratenen Kartöffelchen zu garniren und gar keine Sauce oder nur eine kräftige braune Coulis nebenbei zu serviren.

Spanferkel als Ragout. Ein Tags zuvor geschlachtetes und sauber gereinigtes Spanferkel wird der Länge nach mitten durchgeschnitten und der Quere nach in 2 Centimeter dicke Scheiben zertheilt; dann belegt man ein großes Casserol mit Schnitten von magerem rohem Schinken und Speck, legt die mit Salz bestreuten Fleischscheiben nebeneinander darauf, thut zwei mit etlichen Gewürznelken bestecke Zwiebeln, zwei bis drei Lorbeerblätter, ein Kräuterbündel von Petersilie, Estragon und Thymian sowie einen Theelöffel voll weiße Pfefferkörner hinzu, gießt eine halbe Flasche Weißwein und so viel Fleischbrühe an, daß die Flüssigkeit das Fleisch überdeckt, und läßt letzteres darin weichkochen. Nachdem dies geschehen, gießt man die Brühe ab, seiht sie durch, entfettet sie, verkocht sie mit einer gelben Mehlschwitze zu einer sämigen Sauce, schärft sie mit Citronensaft ab, legirt sie mit zwei Eidottern, würzt sie nach Belieben mit ein wenig Sardellenbutter, macht das Fleisch nochmals darin heiß, ohne es kochen zu lassen, und giebt das Ragout auf.

Spanische Brezeln. 250 Gramm feines Mehl, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter und vier Eidotter werden zu einem leichten Teige zusammengewirkt, den man in ein Tuch hüllt und eine halbe Stunde im Kühlen ruhen läßt; nach Verlauf dieser Zeit formt man ihn zu länglichen Brezeln, die man auf ein gebuttertes Backblech legt, mit geschlagenem Ei bestreicht und bei mäßiger Hitze gelbbäckt.

Spanisches Brod. Aus feinem Mehl, etwas Salz und kaltem Wasser bereitet man einen derben Teig, wägt ihn und nimmt zu 750 Gramm desselben ½ Kilogramm frische, recht harte Butter, dann treibt man den Teig auf, belegt ihn mit der in Scheiben zerschnittenen Butter, klappt ihn übereinander, treibt ihn abermals auf und wiederholt dieses Aufrollen und Zusammenlegen vier- bis sechsmal. Schließlich rollt man ihn etwa zwei Messerrücken stark auf, schneidet ihn in schräge Vierecke oder Dreiecke, legt dieselben auf ein mit Wasser bestrichenes Blech, überpinselt sie oben darauf mit geschlagenem Ei und bäckt sie im heißen Ofen schön gelb.

Spanischer Brod-Berg. Von etwa fünf bis sechs Semmeln oder Mundbrodchen wird die Rinde abgerieben, worauf man sie in 1 Centimeter dicke Scheiben schneidet, eine Flasche Roth- oder Weißwein mit 125 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimmt und Citronenschale zum Kochen bringt, mit sechs zerquirlten Eiern über dem Feuer schaumig schlägt und diesen Weinschaum durch ein Sieb über die auf eine Schüssel gelegten Semmelschnitten gießt, welche eine halbe Stunde darin ziehen müssen, dann in gestoßenem Zwieback umgekehrt und in heißem Schmalz schön braun gebacken werden. Nach dem Erkalten überstreicht man sie mit einer dünnen Lage Aepfel- oder Aprikosen-Marmelade, schichtet sie zierlich bergartig auf einer Schüssel auf, überzieht sie mit dem steifen, mit Zucker versüßten Schnee von vier Eiweißen, siebt Staubzucker darüber und läßt den Schnee im gelind warmen Ofen gelbbacken. Man giebt diesen Brodberg als Mehlspeise oder Dessert zum Mittag- oder Abendessen.

Spanische Crême. Man kocht 16 Gramm Hausenblase in einer knappen Obertasse Wasser, bis die Hausenblase völlig aufgelöst ist, läßt sie auskühlen, seiht sie durch ein Musselinläppchen, verrührt sie mit ½ Liter Rahm über dem Feuer bis zum Kochen, nimmt den Rahm vom Feuer, mischt allmählich unter fortdauerndem Umrühren 100 Gramm gestoßenen Zucker, auf dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben, drei bis vier gut geschlagene Eidotter und ein Glas Wein hinzu, setzt das Umrühren fort, bis die Mischung ausgekühlt ist, gießt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt die Crême auf Eis oder in kaltem Wasser starr werden. Vor dem Gebrauch taucht man die Form einen Moment in warmes Wasser, stürzt sie rasch auf eine Schüssel und servirt die Crême mit Hohlhippen, Makronen oder Biscuits.

Spanischer Kuchen. 125 Gramm süße und acht bis zehn Stück bittere Mandeln werden geschält und mit einem Löffel Orangenblüthenwasser zu einem Brei gestoßen; man mischt nun 200 Gramm feingestoßenen Zucker, 250 Gramm feines Mehl und 8 Gramm gestoßenen Zimmt sowie sechs gut zerquirlte Eier nach und nach hinzu, verrührt oder schlägt die Masse unter Beifügung von drei Löffeln starkem Wein und einem Löffel Rosenwasser eine gute halbe Stunde lang, so daß man einen sehr leichten Teig erhält, füllt denselben in eine gebutterte Form und bäckt den Kuchen bei gelinder Hitze.

Spanische Milch. Nachdem man 1½ Liter frische fette Milch unter fortwährendem Umrühren abgekocht hat, gießt man sie in eine Schüssel oder flache breite Terrine aus und stellt sie an einen kühlen Ort; hierauf schlägt man acht bis neun Eiweiße mit dem Saft und der abgeriebenen Schale von einer Citrone sowie 125 Gramm feingesiebtem Zucker zu ganz festem Schnee, den man auf die mit einer Haut überzogene Oberfläche der Milch ausbreitet. Man stellt die Milch eine Zeitlang auf Eis und giebt sie zum Abendessen.

Spanische Omelette. Man hackt etwa so viel gekochten oder auch rohen Schinken, Fettes und Mageres zusammen, als in eine kleine Obertasse geht, mischt eine feingehackte Knoblauchzehe darunter, verrührt dies mit sechs zerquirlten Eiern und bäckt in einer Pfanne mit Butter auf gewöhnliche Art eine Omelette davon.

Spanischer Pfeffer, s. Paprika.

Spanischer Reis, s. Reis auf spanische Art.

Spanische Sauce oder Sauce espagnole. Dieselbe gehört zu den Stamm- oder Grund-Saucen und wird in jedem größeren Haushalt vielfach gebraucht; sie hält sich drei bis vier Tage, muß aber jeden Tag aufs Neue aufgekocht und an einem kühlen Orte unbedeckt aufbewahrt werden. Zur Herstellung einer Quantität Sauce von etwa 2 Liter verfährt man folgendermaßen: Man streicht ein ziemlich tiefes Casserol fett mit Butter aus, belegt den Boden mit dünnen Scheiben von rohem Schinken, dann mit ein bis zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und bedeckt diese mit dicken Schnitten von saftigem, derbem, magerem Kalb- und Rindfleisch; von ersterem nimmt man 1½ Kilogramm, von letzterem ½ Kilogramm. Die Zugabe von einem alten Huhn, etlichen alten Tauben oder alten Rebhühnern verbessert den Geschmack der Sauce wesentlich, ist aber nicht unumgänglich nöthig. Nun gießt man so viel schwache, vielleicht aus Knochen gekochte Fleischbrühe darüber, daß das Fleisch knapp davon bedeckt ist, legt einen Deckel auf das Casserol, stellt es über ziemlich starkes Feuer und läßt die Brühe zu Glace einkochen, zieht das Gefäß etwas mehr vom Feuer hinweg und setzt das Einkochen langsam fort, bis die Brühe eine hellbraune Färbung angenommen hat, ohne im Mindesten verbrannt zu sein. Man nimmt das Casserol vom Feuer, läßt den Inhalt etwa fünf Minuten auskühlen und schüttet 3 Liter leichte Bouillon an, bringt dieselbe zum Kochen, schäumt gut ab, thut etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk, ein kleines Kräuterbündelchen, ein Lorbeerblatt, eine Prise Salz, etliche Pfefferkörner und einige Abgänge von Champignons, wenn dieselben bei der Hand sind, hinzu, kocht Alles ganz langsam ungefähr 2½—3 Stunden, seiht die Brühe durch, bereitet eine recht glatt verrührte hellbraune Mehlschwitze (Roux) von 200 Gramm Butter und 200 Gramm feinem Mehl, verkocht sie unter beständigem Umrühren mit etwas Fleischbrühe und vermischt sie dann mit der Sauce, die beinahe zwei Stunden ganz langsam damit kochen muß, wobei man sie mehrmals abschäumt, zuletzt mit einem Glase Madeira nochmals aufkochen läßt und durch ein Haarsieb gießt, um sie zum Gebrauch aufzuheben. — Bedarf man nur wenig Sauce, so kann man sie in kleinerem Maßstab sehr gut herstellen, indem man ein butterbestrichenes Casserol mit dünnen Scheiben von magerem rohem Schinken, sowie 250 Gramm derbem rohem, kleingeschnittenem Kalb- und ebensoviel Rindfleisch belegt, das Fleisch mit etwas schwacher Bouillon oder mit Wasser übergießt, dies zu gummiartiger Consistenz einkocht und hellbraun werden läßt. Nun schüttet man noch ¾ Liter Brühe oder Wasser zu, fügt eine zerschnittene Möhre, ein kleines Kräuterbündelchen, ein halbes Lorbeerblatt, eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel, zwei Chalotten und drei bis vier Pfefferkörner nebst einer kleinen Prise Salz bei, kocht Alles sehr langsam 1—2 Stunden unter öfterem Abschäumen, seiht die Sauce durch, verdickt sie mit einem Löffel in Butter geröstetem Mehl, schöpft alles aufsteigende Fett ab und gießt zuletzt ein reichliches halbes Glas Madeira zu.

Spanische Sauce, magere, für die Fastenzeit. Ein gebuttertes Casserol wird mit zwei mittelgroßen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln ausgelegt, auf die man 1½ Kilogramm frischgeschlachtete, gutgesäuberte und in Stücke geschnittene Fische, am besten Hecht oder auch Weißfische, thut; man übergießt sie mit Weißwein und läßt denselben geléeartig einkochen, schüttet 2½ Liter Fisch-Coulis an, fügt eine große, zerschnittene Möhre, ein Kräuterbündelchen, ein Lorbeerblatt, 2 Gramm Salz und 1 Gramm Pfeffer hinzu, kocht Alles sehr langsam unter häufigem Abschäumen, bis die Fische völlig weich sind, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze, streicht sie durch ein Haarsieb und hebt sie auf.

Spanische Schnitten, s. Schnitten, spanische.

Spanische Suppe. Nachdem man 1½—2 Kilogramm frisches mageres Rindfleisch und ½ Kilogramm mageren Schinken, wozu man gewöhnlich das abgehackte Bein des Schinkens verwendet, langsam mit 4½ Liter Wasser unter fleißigem Abschäumen weichgekocht hat, nimmt man das Fleisch heraus, würzt die Brühe mit etwas Pfeffer (Salz ist nicht nöthig, da der Schinken schon genügenden Salzgeschmack giebt), thut körnig gekochten Reis, in Wasser oder Fleischbrühe weichgekochte Zwiebelscheiben, kleingeschnittene Möhren, Sellerie und weichgekochte Garbanzos (spanische Erbsen) hinein, ebenso eine in Scheiben geschnittene Bratwurst und giebt die Suppe nebst dem Fleisch zu Tisch.

Spanische Torte. Zehn bis zwölf Eiweiße werden zu steifem Schnee geschlagen und mit ½ Kilogramm Staubzucker vermischt, worauf man fünf bis sechs runde, 20—24 Centimeter im Durchmesser große, mit zerlassener Butter überpinselte, starke Papierblätter fingerdick mit der Masse bestreicht und diese Platten in einem gelind warmen Ofen gelbbäckt, nach dem Erkalten vom Papier ablöst und mit dazwischengestrichener Obst-Marmelade oder mit festem, beliebig gewürztem Rahmschaum übereinandersetzt.

Spanischer Wind. Von acht bis zehn recht frischen Eiern sondert man das Eiweiß behutsam von den Dottern ab, so daß keine Spur von letzteren darunter kommt, thut die Eiweiße in einen mäßig tiefen Napf oder auf eine große flache Zinnschüssel, träufelt ein wenig Citronensaft hinzu, was das Steifwerden des Schaums sehr befördert, und schlägt das Eiweiß

nun an einem kühlen, luftigen Ort mit einer losen Drahtruthe oder einer großen, zweizinkigen Gabel ununterbrochen nach einer Seite recht gleichmäßig zu einem sehr festen Schnee, der steif genug ist, daß man ihn völlig umwenden und mit dem Messer zerschneiden kann. Hat er die nöthige Festigkeit erreicht, so vermischt man ihn mit ½ Kilogramm feingesiebtem Zucker, indem man denselben nach und nach löffelweise zusetzt und den Schnee nach jedesmaligem Zusatz gut durchschlägt; auch mengt man als Würze einige Tropfen Citronenöl oder etwas sehr feingestoßene Vanille mit hinzu, setzt dann mit einem Löffel Häufchen von der Größe eines kleinen Hühnereies auf Papier oder ein mit Wachs bestrichenes Blech, stäubt feinen Zucker darüber und läßt den spanischen Wind in einem ausgekühlten Ofen ganz langsam trocknen, so daß die Oberfläche glänzend und spröde wird, aber höchstens einen gelblichen Schein erhält.

Spargel, franz. asperge, engl. asparagus, lat. Asparagus officinalis. Eine der geschätztesten und feinsten Gemüsepflanzen, welche ursprünglich aus Asien stammt, gegenwärtig jedoch fast überall gezogen wird und durch die Cultur außerordentlich vervollkommnet worden ist; übrigens gedeiht der wilde Spargel, der freilich sehr verschieden von dem cultivirten ist, in großer Menge in Italien und an den Küsten von Großbritannien, namentlich in Cornwall und Lincolnshire; in Italien zieht man sogar die Sprossen des wilden Spargels dem veredelten angebauten vor. Letzterer wird in ganz besonderer Vollkommenheit in Holland, England und mehreren Gegenden Deutschlands, z. B. in Ulm, Erfurt, Braunschweig, Darmstadt u. s. w., gezogen. Die Pflanze selbst ist perennirend, ihre Wurzel dauert etwa 20 Jahre aus und treibt alljährlich im Frühling neue Sprossen oder Stengel, die man sofort, wenn sie ein wenig aus der Erde hervorragen, einige Centimeter tief unter der Erde schräg abzuschneiden pflegt, bevor sie dazu gelangen, ihre Blätter zu entfalten. Läßt man sie zur Samengewinnung wachsen, so entstehen daraus buschige hohe Pflanzen, mit feingefiederten, ganz schmalen Blättern und gelblichen Blüthen ohne Kelch, die einzeln auf fadenförmigen Stielen sitzen und sich im Herbst zu anfänglich grünen, später scharlachrothen Beeren mit zwei bis drei schwarzen Samenkörnern entwickeln. Man hat grünköpfigen, weißen und violetten oder rothen Spargel; der grüne Spargel wird vorzugsweise in Süddeutschland, besonders in und um Ulm angebaut, schmeckt etwas stark, ist aber sehr zart und kann lange gestochen werden, weil er beim Kochen bis unten weich wird; auch hat er den Vortheil, früher zu treiben und weniger empfindlich in Bezug auf Wärme und Boden zu sein, als die übrigen Sorten. Der weiße Darmstädter Spargel mit ganz weißen, an der Spitze blaßgrünlichen Sprossen ist zart und schmackhaft, kann aber nicht lange gestochen werden, ist sehr empfindlich gegen Witterungseinflüsse und verlangt ausgezeichneten Boden; der rothe oder violette holländische Spargel schmeckt vortrefflich und bildet sehr starke und große Stangen, ist aber nur oben zart und muß daher lang über die Erde wachsen, um genießbar zu werden. Der sogenannte Riesenspargel ist keine besondere Abart, sondern nur eine durch vorzügliche Cultur und außerordentliche Sorgfalt beim Sammeln und Auslesen des Samens erzeugte Sorte. Der Spargelbau ist ziemlich schwierig und die Anlage der Spargelbeete kostspielig, macht aber dafür auch viel Freude und wird im Verlauf der Zeit reichlich lohnend; der Spargel gedeiht am besten in freier, sonniger, geschützter Lage und in mäßig feuchtem, lockerem, stark gedüngtem, warmem Boden, der mindestens 45—50 Centimeter tief von guter Beschaffenheit ist. Bei Anlegung von Spargelbeeten rajolt man den Boden im Herbst 60 Centimeter tief, düngt ihn sehr gut (kalkhaltigen, sandigen Boden mit Kuhmist, schweren, naßkalten Boden mit Pferdedünger), gräbt dann im Frühjahr 60—90 Centimeter tiefe, 1—1½ Meter von einander entfernte Löcher in das Beet, schlägt in die Mitte des Lochs einen Stock ein und legt zu jeder Seite desselben eine zwei- bis dreijährige Spargelpflanze (neuere Spargelzüchter empfehlen mehr die Anpflanzung von einjährigen Pflanzen), breitet die Wurzeln derselben gehörig aus, bedeckt sie 16—18 Centimeter hoch mit Dammerde, gießt sie mit Wasser an und streut dann noch 6 Centimeter hoch trockene lockere Erde darauf. Im Herbst füllt man die Löcher vollends mit Erde und bedeckt das ganze Beet mit Hühner- oder Taubenmist; im folgenden Frühjahr entfernt man den groben Mist und füllt das Beet mit einer 9 Centimeter hohen Schicht guter Erde auf, welches Verfahren man auch im nächsten Herbst und Frühjahr wiederholt; feuchter schwerer Boden muß überdies drainirt werden. Es ist vortheilhaft, zwischen je zwei Spargelbeeten ein Beet frei zu lassen und mit anderen, nicht zu tief wurzelnden Pflanzen zu bebauen, wodurch sich die Spargelwurzeln mehr ausbreiten können, was viel zur Dauer der Anlage und zur Vergrößerung der Stengel beiträgt; übrigens ist die Anlage der Spargelbeete je nach der Bodenbeschaffenheit sehr verschieden. Jedenfalls kann der Spargel erst im dritten Jahre nach Anlage der Beete mit Nutzen gestochen werden, denn beginnt man damit zu zeitig, so bleiben die Spargelstöcke für immer zurück; ebenso darf man nach Mitte Juni keinen Spargel mehr stechen, damit die Sprossenaugen für das kommende Frühjahr nicht zerstört werden. Im ersten Jahre, wo man das Spargelstechen beginnt, sticht man von jedem Stock nur einige der schönsten und stärksten Stengel und hört schon Ende Mai damit auf, damit die Stöcke gehörig erstarken

können; in den folgenden Jahren dagegen sticht man die meisten der stärkeren und mittelstarken Spargel und läßt die schwächeren wachsen. Man sticht ihn in sehr verschiedener Länge; in Deutschland liebt man den ganz weißen Spargel, der höchstens ein grünes oder rothes Köpfchen haben darf und sticht ihn daher, sobald er aus der Erde hervorschaut; in Frankreich läßt man ihn etwas höher werden, in England läßt man ihn 8—12 Centimeter aus der Erde hervorwachsen, wodurch die Stengel bis unten zart und eßbar werden, aber etwas schärferen Geschmack erhalten; am besten dürfte wohl die französische Methode sein, die Stengel zu stechen, wenn sie etwa 3 Centimeter hoch aus der Erde hervorsprossen. Man hat verschiedenartige lange scharfe Messer hierzu, hält den Stengel beim Stechen stets mit der linken Hand fest und schneidet ihn mit der rechten Hand ein Stück unter der Erde schräg ab, nachdem man vorher die Erde ein wenig weggeräumt hat; grüner Spargel wird jedoch flach unter der Erde abgeschnitten, da man denselben stets etwa 12—15 Centimeter hoch wachsen läßt. Je frischer der Spargel aus der Erde kommt, desto schmackhafter ist er; man zieht bei der Zubereitung die äußere Schale mit einem feinen Messer vom Kopf nach unten zu dünn ab, schneidet von unten die etwa harten, holzigen Stücke ab und kocht den Spargel entweder in ganzen Stangen oder in Stücke zerschnitten in siedendem Salzwasser weich, um ihn dann weiter nach Vorschrift als Gemüse, Salat oder zur Suppe zu verwenden. Der Nahrungswerth des Spargels ist nicht bedeutend, doch gehört er zu den gesundesten, leichtverdaulichsten Gemüsen und gilt als diätetisches Heilmittel gegen Gicht und Wassersucht.

Spargel auf bayrische Art. Einige Mundbrödchen werden in dünne Scheiben geschnitten, worauf man zwei bis drei Eier mit 1/4—1/8 Liter Milch und einer kleinen Prise Salz verrührt und über die Semmelscheiben gießt, die unter öfterem Umwenden eine Stunde darin weichen müssen. Man erhitzt nun ein Stück frische Butter in einer großen Eierkuchenpfanne, schüttet die eingeweichten Semmelscheiben hinein, brät sie gleichmäßig darin aus und bäckt sie langsam über mäßigem Feuer auf der Unterseite braun. Sobald der Semmelkuchen beim Rütteln der Pfanne raschelt, stülpt man ihn auf einen Teller, thut ein neues Stück Butter in die Pfanne und bräunt den Kuchen auch auf der anderen Seite darin. Währenddem kocht man geputzten, in Stücke geschnittenen Spargel in etwas kräftiger Fleischbrühe weich, verdickt letztere dann mit einer hellen Mehlschwitze, richtet den fertigen Semmelkuchen auf einer Schüssel an, gießt den Spargel mit seiner Brühe darüber, läßt Beides noch eine Viertelstunde warm stehen und giebt es dann zu Tisch.

Spargel-Bohnen, s. v. w. gelbe oder weißliche Wachsbohnen, Salatbohnen, s. Bohne.

Spargel mit brauner Butter. Die nöthige Anzahl schöner, starker Spargel werden geputzt, gewaschen, in Bündel zusammengebunden und in einem Casserol mit siedendem, schwach gesalzenem Wasser und einem Stückchen frischer Butter weichgekocht, so daß sie sich leicht durchstechen lassen, was ungefähr eine knappe halbe Stunde erfordert. Man beseitigt nun das die Bunde zusammenhaltende Band oder Garn, richtet die Spargel entweder auf einer länglichen oder auf einer runden Schüssel mit den Köpfen nach innen an und übergießt sie mit reichlicher hellbrauner Butter, nachdem man sie zuvor leicht mit etwas feingeriebenem Mundbrod bestreut hat. Einige Löffel von der Spargelbrühe unter die Butter gemischt verfeinert den Geschmack der letzteren noch um Vieles; man reicht Kalbs-Coteletten, gebackene Kalbsmilch, Brisoletten, Pökelzunge, gebratene Tauben, rohen Schinken oder geräucherten Lachs dazu; daneben kann man noch Salzkartoffeln und Spiegeleier serviren, wenn der Spargel als Hauptgericht dienen soll, was eine sehr schmackhafte Zusammenstellung giebt.

Spargel als Brechspargel. Hierzu nimmt man weniger starken Spargel, schneidet oder bricht ihn nach dem Putzen, soweit er zart ist, in 4 Centimeter lange Stücke, wäscht dieselben, kocht sie in siedendem gesalzenem Wasser mit ein wenig Butter weich und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Dann thut man in einen schmalen Topf eine Obertasse Fleischbrühe, zwei bis drei Eidotter, einen Eßlöffel voll feines Mehl und 125 Gramm frische Butter, stellt den Topf in ein Casserol mit siedendem Wasser, quirlt die Mischung tüchtig, gießt dabei nach und nach fast 1/2 Liter von dem Spargelwasser an, würzt die Sauce mit Citronensaft, wenn nöthig mit noch etwas Salz und einer Prise Zucker, schlägt sie im Wasserbade dicklich, ohne sie zum Kochen kommen zu lassen, und richtet sie über dem abgetropften Spargel an. — Oder man kocht den Spargel in kräftiger heller Fleischbrühe weich, verdickt die Brühe dann mit einer gelblichen Mehlschwitze, läßt sie mit etwas feingehackter Petersilie einmal aufkochen, legirt sie nach Belieben noch mit zwei Eidottern und giebt dieses Gemüse zu gekochten Tauben, gekochtem Rindfleisch ꝛc., oft noch mit Semmelklößchen und neben dicklich gekochtem Reis oder Gräupchen.

Spargel mit Butter-Sauce. Starker Stangenspargel wird geputzt, gewaschen, in Bunde zusammengebunden und in einem Casserol mit siedendem Salzwasser und ein wenig Butter weichgekocht, dann herausgenommen, aufgebunden und auf einer runden oder viereckigen Schüssel mit den Köpfen nach innen angerichtet. Inzwischen thut man 100—125 Gramm frische Butter, vier bis sechs Eidotter, einen halben Löffel feines Weizenmehl und den Saft einer Citrone in einen Topf, quirlt dies im Wasserbad schaumig, gießt nach und nach 1/2 Liter Fleischbrühe zu, schlägt oder quirlt die Sauce dicklich bis fast zum Kochen und giebt sie über dem Spargel auf. Das Spargelwasser, worin man ganzen oder Brechspargel weichgekocht hat, kann man stets zu einer wohlschmeckenden Suppe verwenden, indem man es mit ein wenig gehackter Petersilie verkocht, mit einer hellen Mehlschwitze verdickt oder mit zwei Eidottern legirt und über frischen oder gerösteten Semmelwürfeln aufgiebt.

Spargel à la crême, auf französische Art. Nachdem man die in 2 Centimeter große Stücke geschnittenen Spargel wie gewöhnlich in Salzwasser weichgekocht hat, läßt man ein Stück frische Butter in einem Casserol hellgelb werden, gießt 3/8 Liter Rahm an, thut den Spargel in diese Sauce, würzt mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß, kocht den Spargel einmal darin auf und giebt ihn zu Tisch.

Spargel einzulegen, in Blechbüchsen. Möglichst frisch gestochener, starker Spargel wird geputzt, aber nicht gewaschen, unten gleichmäßig abgeschnitten, so daß alle Spargel, welche in eine Büchse kommen sollen, von derselben Länge sind, und in lange Blechbüchsen dicht eingelegt, mit den Köpfen nach oben, wobei über den Köpfen noch ein fingerbreiter leerer Raum bis zum Deckel bleiben muß. Man thut in jede Büchse, die 1/2 Kilogramm Spargel faßt, einen knappen Eßlöffel Salz, füllt sie bis oben herauf mit frischem Brunnenwasser, läßt die Büchsen gut verlöthen, stellt sie in einen Kessel oder hohen Topf mit siedendem Wasser, welches noch etwas über den Büchsen stehen muß, bringt das Wasser wieder zum Sieden und läßt die Büchsen 1 1/2 Stunden darin kochen, wobei man gut Acht giebt, ob bei keiner der Büchsen ein feiner Wasserstrahl nach oben aufsteigt, in welchem Falle die Büchse sofort herausgenommen, frisch verlöthet und wieder in das Wasser zurückgestellt werden muß. Nach Ablauf von 1 1/2 Stunden nimmt man den Kessel oder Topf vom Feuer, läßt die Büchsen darin erkalten, trocknet sie ab und bewahrt sie im Kühlen auf. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man putzt den Spargel, läßt ihn in siedendem Wasser einmal aufkochen, kühlt ihn in frischem Wasser ab, thut ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darüber, löthet die Büchsen zu und kocht sie eine reichliche Stunde im Wasserbade. Beim Gebrauch erwärmt man den Spargel nicht in dem in den Büchsen befindlichen Wasser, sondern man legt ihn in frisches, siedendes Salzwasser, läßt ihn darin heiß werden und bereitet ihn dann ganz wie frischen beliebig zu.

Spargel, Brech-, einzulegen. Frischer, mittelstarker Spargel wird sauber abgeschält, in 2 Centimeter große Stücke zerschnitten, in Blechbüchsen eingefüllt, gut zusammengeschüttelt, oben darauf mit Salz überstreut und mit frischem Brunnenwasser übergossen, worauf man die Büchsen verlöthet und eine Stunde im Wasserbad kocht. — Ebenso kann man den Spargel einmal in schwach gesalzenem Wasser aufkochen, sogleich in die Büchsen füllen, mit dem kochenden Spargelwasser übergießen, verlöthen und drei Viertelstunden im Wasserbad kochen; er hält sich dann auch sehr gut, bleibt aber weniger weiß als auf erstere Weise.

Spargel einzulegen, in Butter. Ein Verfahren, welches höchstens auf dem Lande, wo man selbst Butter herstellt oder dieselbe billig kauft, empfehlenswerth sein dürfte, im Uebrigen aber bei den theuren Butterpreisen weit unpraktischer und weniger ökonomisch ist, als die oben beschriebenen Methoden. Frisch gestochener, mittelstarker Spargel wird sauber geputzt, in Stücke zertheilt, in siedendem gesalzenem Wasser halbweich gekocht, auf einem Sieb abgetropft und zum Abtrocknen auf einem Tuche ausgebreitet. Hierauf bringt man geklärte Butter zum Kochen, läßt die Spargelstücke einigemal darin aufwallen und füllt sie sammt der Butter in Büchsen oder Gläser, wobei die Butter fingerbreit über dem Spargel stehen muß. Nachdem die Butter erstarrt ist, streut man 2 Centimeter hoch trockenes Salz darüber und stellt die Büchsen offen an einen kühlen, luftigen Ort. Beim Gebrauch macht man den Spargel in der Butter heiß, nimmt ihn heraus und verwendet ihn zu Suppen, Fricassées, oder macht ihn mit holländischer Sauce an.

Spargel einzulegen, in Essig. Gut geputzter, mäßig starker Spargel wird in 2 Centimeter große Stücke geschnitten, gewaschen, in siedendem Salzwasser einmal aufgekocht, auf einem Sieb abgetropft, nach dem Erkalten in Glas- oder Steinbüchsen gefüllt und mit gutem, nicht zu scharfem Essig übergossen; nach acht Tagen schüttet man den Essig ab, kocht ihn einmal auf, seiht ihn durch ein Tuch und gießt ihn ausgekühlt wieder über den Spargel, den er reichlich bedecken muß, worauf man die Büchsen gut zubindet und aufbewahrt, um den so eingelegten Spargel im Verein mit ebenso eingelegtem Blumenkohl, Mais, jungen Bohnen und Carotten ꝛc. als Mixed pickles zu verwenden.

Spargel-Erbse, lat. Tetragonolobus purpureus. Ein in Sicilien heimisches Schotengewächs mit auf dem Boden hinlaufendem Stengel, dreizähligen Blättern und purpurrothen Blüthen; die Fruchthülsen oder Schoten sind mit vier häutigen Flügeln versehen, welche man abzieht, um die jungen Schoten und unreifen Samen als Gemüse oder Salat zuzubereiten, was im südlichen Europa sehr üblich ist, bei uns aber weniger lohnend erscheint, da grüne Bohnen und Erbsen weit schmackhafter sind als die schwerverdaulichen blähenden Spargelerbsen.

Spargel, gebacken, auf französische Art. Schöner, ziemlich starker Spargel wird gehörig

geputzt, wobei man alles Holzige unten wegschneidet; dann läßt man ihn in siedendem Salzwasser einigemal aufkochen, kühlt ihn in frischem Wasser ab, trocknet ihn mit einem Tuche gut ab, bindet ihn in kleine Bündel von drei bis vier Stück zusammen, wendet ihn in geschlagenem Ei, dann in Mehl und bäckt ihn in heißem Schmalz schön braun. Ebenso kann man ihn auch in einen Ausbacketeig von 1/8 Liter Weißbier oder Weißwein, zwei Löffeln Olivenöl, etwas Salz und dem nöthigen feinen Mehl eintauchen, ausbacken und, mit gebackener Petersilie garnirt, als hors-d'oeuvre auf den Tisch geben.

Spargel-Gemüse, s. Spargel als Brechspargel.

Spargel-Gemüse auf englische Art. Die frischen, abgeschälten Spargel werden unten so weit abgeschnitten, daß sie nicht länger als höchstens 12 Centimeter sind, worauf man sie in Bündel zusammenbindet, in siedendem Salzwasser weichkocht und dann sofort herausnimmt. Während die Spargel kochen, röstet man eine große, runde Weißbrodschnitte auf beiden Seiten braun, legt sie in die Mitte einer runden Schüssel, den Spargel darüber und servirt geschmolzene, mit einem Eidotter verrührte Butter dazu. Bisweilen garnirt man den Spargel auch mit verlorenen Eiern.

Spargel-Gemüse mit Möhren. Während man junge Carotten, die man geputzt, gewaschen und in runde oder längliche Stücke geschnitten hat, zuerst in Butter unter öfterem Umschütteln weichdünstet, dann mit Fleischbrühe, die mit hellbrauner Einbrenne verdickt ist, langsam kurz einkocht und mit Salz nebst etwas gehackter Petersilie würzt, kocht man den abgeschälten, in kurze Stücke geschnittenen Spargel in siedendem Salzwasser mit ein wenig Butter weich, läßt ihn auf einem Sieb abtropfen, thut ihn zu den Möhren, schwenkt Beides gut durcheinander, dünstet es noch kurze Zeit zusammen und giebt dann das Gemüse mit Cotteletten, kleinen Würstchen, kleinen Kalbs-Fricandeaux, Brisoletten u. dergl. zu Tisch.

Spargel au gratin. Guter Stangenspargel wird geputzt, gewaschen, in Bündel zusammengebunden, in siedendem gesalzenem Wasser 15 bis 20 Minuten gekocht, herausgenommen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Inzwischen hat man eine kräftige Béchamel-Sauce bereitet und dicklich eingekocht; mit dieser Sauce bestreicht man den Boden einer etwas vertieften runden, die Ofenhitze vertragenden Schüssel, legt dann eine Schicht Spargel darauf, die man wieder mit Sauce bedeckt und fährt mit solchen abwechselnden Schichten von Sauce und Spargel fort, bis Beides verbraucht ist. Die oberste Schicht Spargel bestreut man dicht mit feingeriebenem Mundbrod, träufelt reichlich hellbraun gemachte Butter darüber und stellt die Schüssel auf einem Dreifuß in den Ofen, der mehr Hitze von oben als von unten haben muß, oder über schwaches Holzkohlenfeuer, indem man sie mit einem kohlenbelegten Deckel bedeckt. Der Spargel, welcher auf diese Art schnell mit einer bräunlichen Kruste überzogen wird, giebt so ein sehr feines, schmackhaftes Gericht, welches man mit oder ohne Fleisch servirt, je nachdem er nur eine Mittelschüssel bei einer größeren Mahlzeit oder ein Hauptgericht bildet.

Spargel mit holländischer Sauce. Nachdem man 750 Gramm bis 1 Kilogramm schönen Stangenspargel geputzt und auf gewöhnliche Art in siedendem Salzwasser mit ein wenig Butter weichgekocht hat, rührt man 125 Gramm frische Butter zu Schaum, fügt einen reichlichen Eßlöffel feines Weizenmehl, zwei Theelöffel Weinessig und ein Eidotter hinzu, gießt nach und nach 1/4 Liter kräftige helle Fleischbrühe oder auch Spargelwasser an, rührt die Sauce über gelindem Feuer bis fast zum Kochen ab und richtet sie über dem auf eine Schüssel gelegten Spargel an.

Spargel au jus, auf französische Art. Geputzter, in kleine Stücke geschnittener Spargel wird in einem Casserol mit Butter, feingehackter Petersilie, Kerbel, einer kleinen Zwiebel, sowie etwas Salz und weißem Pfeffer eine Weile gedünstet, worauf man 1/4 Liter kräftige Fleischbrühe angießt und den Spargel vollends weichdämpft; beim Anrichten nimmt man die Zwiebel heraus.

Spargel mit Parmesankäse. Frisch gestochener, starker, sauber geputzter Spargel wird in Bündel zusammengebunden, in siedendem, gesalzenem Wasser weichgekocht, nach dem Ablaufen mit den Köpfen nach innen auf einer runden Schüssel aufgegeben, mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit heißer gebräunter Butter übergossen.

Spargel en petits pois, auf französische Art. Man wählt hierzu grüne, nicht sehr dicke Spargel, putzt sie, schneidet sie, soweit sie zart sind, in erbsengroße Stückchen, kocht dieselben in wallendem Salzwasser einmal auf, seiht sie ab, dünstet sie in einem Casserol mit etwas frischer Butter über gelindem Feuer unter häufigem Umschwenken weich, würzt sie mit Salz, einer Prise Zucker und etwas Muskatnuß, bestäubt sie mit Mehl und gießt Fleischbrühe an oder gießt gleich einige Löffel helle Coulis zu und dämpft sie noch ein wenig damit durch. Oder man schüttet anstatt der Fleischbrühe und Coulis etwas Béchamel-Sauce an und garnirt sie beim Aufgeben mit halbweich gekochten, geschälten und ganzgelassenen oder in Hälften zertheilten Eiern.

Spargel mit Rahm-Sauce. Starker Spargel wird geputzt, in Bündel zusammengebunden, in Salzwasser weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt; zu 1 Kilogramm Spargel

nimmt man 1/2 Liter Rahm, vermischt denselben mit vier Eidottern, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, 30 Gramm Butter, einem Theelöffel Kartoffelmehl und einer Obertasse von dem Spargelwasser, schlägt die Sauce über dem Feuer bis zum Kochen und richtet sie über dem Spargel an.

Spargel-Pudding, englischer. Von etwa 50 Stück jungen frischen Spargeln schneidet man die oberen zarten Theile in erbsengroße Stückchen, schlägt dann 100 Gramm Butter zu Schaum, fügt nach und nach eine Obertasse feines Mehl, zwei Löffel feingehackten Schinken, vier bis fünf geschlagene Eier, den Spargel, etwas Pfeffer und Salz sowie die nöthige Milch hinzu, um aus dem Ganzen einen lockeren Teig zu bereiten, thut denselben in eine gutgebutterte Form, bindet sie in eine mit Mehl bestäubte Serviette, kocht den Pudding 2 Stunden im Wasserbad, stürzt ihn aus und übergießt ihn mit hellbraun gemachter Butter.

Spargel-Salat. Möglichst frisch gestochener Spargel von mittelmäßiger Stärke wird gut geputzt, gewaschen, in reichlich 2 Centimeter große Stücke zerschnitten, wobei man die unteren harten Enden beseitigt, in kochendem gesalzenem Wasser weichgesotten, in frischem Wasser abgekühlt, auf einem Sieb sehr gut abgetropft und dann in einer Schüssel mit Provenceröl, feinem Essig, etwas Pfeffer und Salz angemacht. Nach Belieben mischt man auch etwas feingehackte Petersilie, Pimpernelle und Estragon unter den Salat; ebenso kann man ihn mit einer Salat-Sauce bereiten.

Spargel-Sauce (zu Spargel). Man quirlt sechs Eidotter, 125 Gramm frische Butter, zwei Eßlöffel Mehl und 1/2 Liter sauren Rahm oder ebensoviel Spargelwasser mit dem Saft einer halben Citrone tüchtig durcheinander, schlägt die Sauce im Wasserbade dick und schaumig und richtet sie über oder zu dem abgekochten Stangenspargel an. — Oder man rührt 100 Gramm Butter schaumig, mischt drei Eidotter, einen Eßlöffel Mehl, eine Messerspitze Muskatnuß und ganz allmählich 1/2 Liter kochende Fleischbrühe oder Spargelwasser hinzu und schlägt die Sauce im Wasserbad oder über gelindem Feuer bis fast zum Kochen.

Spargel-Suppe. Einige Bündel frischer, dünner Spargel werden geputzt, nach Beseitigung von allen harten Theilen in erbsengroße Stückchen geschnitten, in frischem Wasser gewaschen, abgeseiht, in ein Casserol gethan, mit 2—3 Liter kräftiger heller Fleischbrühe, am besten Geflügelbrühe, übergossen und eine halbe Stunde ganz langsam darin gekocht. Die Suppe wird dann gehörig gesalzen, mit einigen Eidottern und einem Stückchen frischer Butter abgezogen und über gerösteten Semmelwürfeln aufgegeben.

Spargel-Suppe auf andere Art. Man schneidet die nöthige Anzahl geputzter dünner Spargel, so weit sie zart sind, in 2 Centimeter große Stückchen, kocht sie in Wasser oder leichter Fleischbrühe weich, verdickt die Suppe mit einer gelben Mehlschwitze, würzt sie mit ein wenig gehackter Petersilie und legt beim Anrichten entweder geröstete Semmelwürfel oder kleine, in Salzwasser gargekochte Semmelklößchen hinein. — Ebenso läßt sich das Wasser, worin ganzer oder Brechspargel weichgekocht worden ist, trefflich zu einer wohlschmeckenden Suppe verwenden, indem man dasselbe mit einer Einbrenne verkocht oder mit zwei Eidottern legirt, mit etwas Petersilie würzt und über Semmelwürfeln anrichtet.

Spatzen oder Spätzle. Eine Art Klöße von ziemlich fester Beschaffenheit, welche in Süddeutschland, namentlich in Schwaben, ein beliebtes Nationalgericht bilden und aus verschiedenen Teigen bereitet werden; sie werden weder mit den Händen geformt noch mit dem Löffel abgestochen, sondern man legt den Teig auf ein Bret und schneidet mit einem Messer längliche Stücke davon ab, die in siedendem Salzwasser gargekocht werden.

Spatzen, Kartoffel-, s. Kartoffel-Spatzen.

Spatzen, Mehl-, s. Mehl-Spatzen.

Spatzen, Milch-, s. Milch-Spatzen.

Spatzen, saure. 1 Kilogramm Mehl wird in eine Schüssel geschüttet, mit Milch, etwas Salz und fünf Eiern zu einem glatten derben Teig angerührt und dieser mit dem Rührlöffel so lange geschlagen, bis er Blasen wirft. Hierauf röstet man vier Löffel Mehl in 125 Gramm Butter braun, thut eine feingehackte Zwiebel hinzu, läßt sie ebenfalls gelbschwitzen, gießt 1/2 Liter Fleischbrühe und eine Tasse Essig zu, würzt die Sauce mit einem Lorbeerblatt, zwei Nelken, vier Pfefferkörnern und einer Citronenscheibe und läßt sie gut durchkochen. Inzwischen legt man die Spatzen mit dem Messer in ein Casserol mit siedendem gesalzenem Wasser ein, nicht zu viele auf einmal, kocht sie 10 Minuten darin, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die durchgeseihte Sauce und giebt sie darin auf.

Spatzen, Wasser-. Sechs gehäufte Eßlöffel Mehl, mit einer Prise Salz vermischt, werden mit 1/4 Liter siedender Milch angerührt, so daß man den Teig kaum glatt zu rühren vermag; dann schlägt man nach und nach drei bis vier Eier hinzu und verdünnt den derben Teig genügend damit. Man thut ihn auf ein Bret oder eine flache Schüssel, schneidet mit dem genäßten Messer längliche Spatzen davon ab, legt sie in siedendes, gesalzenes Wasser ein, kocht sie darin gar, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, macht auf einer flachen Schüssel 70 Gramm Butter heiß, thut die Spatzen in diese Butter, deckt sie zu, läßt sie über gelindem Kohlenfeuer von unten gelbbacken und giebt sie sofort zu Tisch.

Speck, franz. lard, engl. bacon. Gewöhnlich versteht man hierunter die dicke Fettlage, welche sich bei den gutgemästeten Schweinen an den Seiten und auf dem Rücken, sowie zwischen den Vorder- und Hinterbeinen unter der Haut ansetzt; dieses Fett wird sammt der Haut beim Schlachten des Thieres abgelöst und theils frisch verbraucht, theils in größeren oder kleineren Stücken eingesalzen und an der Luft getrocknet oder geräuchert. Guter Speck muß derb, fest und durchweg weiß sein, darf weder schmierig noch ranzig sein und keinen unangenehmen Geruch besitzen. Am besten ist der Speck von solchen Schweinen, die mit Eicheln, Getreide oder Hülsenfrüchten gemästet worden sind, wogegen der von Schweinen, die mit Branntweinspülicht gemästet sind, stets weich und schmierig ist und weit weniger angenehm schmeckt. Am schmackhaftesten, weißesten und festesten ist der sogenannte Luftspeck oder an der Luft getrocknete Speck, welcher deswegen fast ausschließlich in der feinen Küche zum Spicken des Fleisches verwendet wird; um sich denselben herzustellen, reibt man eine Speckseite von ungefähr 6—7 Kilogramm mit einer Mischung von 24 Gramm gestoßenem Salpeter und 750 Gramm Salz von allen Seiten tüchtig ein, legt sie auf eine abschüssige Stelle, ein schräggestelltes Bret ꝛc., bedeckt sie auch mit einem beschwerten Bret, damit sich keine Lake ansammeln kann, läßt sie 2—3 Wochen so liegen und hängt sie dann an einem luftigen, zugigen Orte zum Austrocknen auf. Der auf gewöhnliche Art gepökelte Speck wird wie anderes Fleisch mit einer Mischung von Salz und Salpeter eingerieben, in einer Wanne fest aufeinander geschichtet, täglich mehrmals mit der sich bildenden Lake begossen und alle 3—4 Tage umgelegt, so daß die untersten Speckseiten nach oben kommen; sind sie 3 Wochen so gepökelt worden, so hängt man sie erst 1—2 Tage zum Trocknen an einem luftigen kühlen Orte auf, dann so lange in den Rauch, bis sie gelblich geräuchert sind, und hierauf in eine trockene, luftige Kammer.

Speck-Auflauf. In 3/4 Liter siedende Milch streut man 60 Gramm Mehl ein, rührt den Teig recht glatt, fügt vier bis fünf Eier hinzu, mischt 60 Gramm würflig geschnittenen, leicht überbratenen Speck, etwas feingeschnittenen Schnittlauch, Salz und Pfeffer zu dem Teig, füllt ihn in eine butterbestrichene Form oder Schüssel und bäckt ihn drei Viertelstunden, um den Auflauf dann zu grünem Salat aufzutischen.

Speck auszubraten. Recht fester, weißer Speck wird in kleine, gleichmäßige Würfel geschnitten, in einer eisernen Pfanne oder einem kleinen Tiegel über gelindes Feuer gesetzt und unter öfterem Durcheinanderrühren gelbgebraten.

Speck mit Eiern, auf englische Art. Dieses gewöhnlichste und beliebteste englische Frühstücksgericht stellt man her, indem man zierlich geschnittene, dünne, von der Schwarte befreite Scheiben von gut durchwachsenem Speck in einer eisernen Eierkuchenpfanne über gelindem Feuer unter häufigem Umwenden heiß werden läßt, auf eine erwärmte Schüssel thut und Setzeier oder verlorene (pochirte) Eier darauf anrichtet.

Speck-Eierkuchen, s. Eierkuchen mit Speck.

Speck-Gelée. Dasselbe wird größtentheils zum Garniren von anderen, einfarbigen Gelées, Crêmes und Blancmangers verwendet und in folgender Weise hergestellt: Man gräbt eine Form in kleingeschlagenes Eis, übergießt den Boden derselben 1/2 Centimeter hoch mit weißem Blancmanger, läßt dies erstarren, gießt dann ebensoviel mit Chocolade braungefärbtes Blancmanger darüber, nach dessen Starrwerden man wieder eine Schicht weißes Blancmanger, dann eine Schicht mit Cochenilletinctur rothgefärbtes Wein- oder Citronengelée einfüllt. In dieser Abwechselung der Farben fährt man fort, bis die Form voll ist, läßt sie bis zum Gebrauch auf Eis stehen, taucht sie einen Moment in warmes Wasser, stürzt sie auf ein mit weißem Papier belegtes Bret aus, zerschneidet das Gelée in Streifen und zierliche Stücke und legt es um die Schüssel mit dem einfarbigen Gelée oder Crême. Ebenso kann man dieses Speck-Gelée auch so schichtweise in kleine Formen oder halbe, ausgehöhlte Apfelsinenschalen füllen, welche letzteren beim Gebrauch in 4—6 Theile zerschnitten werden.

Speck-Klößchen in die Suppe. Man schneidet drei bis vier Mundbrode in kleine Würfel und übergießt sie mit kalter Milch, in der man zwei bis drei ganze Eier zerquirlt hat; alsdann schneidet man 70 Gramm Speck würflig, röstet ihn gelb, schwitzt etwas feingehackte Zwiebel und Petersilie darin durch, gießt ihn über die Semmel, fügt zwei bis drei Löffel Mehl hinzu und bereitet daraus einen ziemlich festen Teig, den man eine halbe Stunde bei Seite stellt und dann zu kleinen runden Klößchen formt, die man in die kochende Suppe einlegt und 6—8 Minuten darin aufkochen läßt.

Speck-Klöße. 180—200 Gramm fester weißer Speck werden würflig geschnitten, hellgelb gebraten und mit 300 Gramm würflig geschnittener Semmel und einer gehackten Zwiebel hochgelb geröstet, worauf man Alles in eine Schüssel schüttet und mit 1/2 Liter kalter Milch übergießt. Wenn die Masse ausgekühlt ist, mischt man 1/2 Kilogramm Mehl, 125 Gramm geriebene Semmel, vier Eier und ein Dotter, etwas gehackte Petersilie, Schnittlauch und Majoran, eine Prise Salz, Muskatnuß und weißen Pfeffer darunter, arbeitet den Teig tüchtig durch, macht mit Hülfe von etwas Mehl eigroße Klöße daraus, stellt sie eine halbe Stunde bei Seite, kocht sie eine Viertelstunde in reichlichem siedendem Salzwasser und schüttet beim Anrichten geriebene, in Butter geröstete Semmel und braungemachte Butter darüber. —

Oder man schneidet 70 Gramm Speck würflig, brät ihn langsam gelb, verrührt vier Tassen Mehl mit vier Tassen kaltem Wasser recht glatt, thut den Mehlbrei nebst etwas Salz zu dem heißen Speck und kocht unter beständigem Umrühren über gelindem Feuer einen Brei daraus, bis dieser sich vom Casserol ablöst. Nach dem Auskühlen mischt man vier Eier und noch einige Löffel Mehl darunter, sticht mit dem Löffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten in siedendem Salzwasser, um sie zu gekochtem Backobst zu geben.

Speck-Kuchen, hessischer. Ein Stück Sauerteig von der Größe eines mittelmäßigen Apfels wird mit etwas Milch, Salz und 750 Gramm Weizenmehl vermischt, worauf man den Teig gut durchknetet, auf einem mit Speck bestrichenen Blech zu einem 1/2 Centimeter dicken Kuchen ausrollt und denselben ringsherum mit einem eingekneipten Rand versieht. Während der Kuchen auf dem Blech gehörig aufgeht, bereitet man einen Guß aus 1 Liter saurem Rahm, vier bis fünf Eiern, zwei Eßlöffeln kleingeschnittenem Schnittlauch, 2—3 Löffeln geriebener Semmel und einer Prise Salz, quirlt dies Alles gut durch einander, streicht es gleichmäßig über den aufgegangenen Kuchen, streut kleinwürflig geschnittenen, mit Semmelkrumen vermischten Speck darüber, bäckt den Kuchen hellbräunlich und genießt ihn warm.

Speck-Kuchen, kurländischer. Von einem rohen geräucherten Schinken schneidet man nach der Beseitigung der Schwarte einen Suppenteller voll dünne Scheiben ab; man schneidet ihn an der fettesten Seite an und nimmt auch mageres Fleisch zu dem Speck hinzu, von beidem ungefähr die Hälfte, zerschneidet Fleisch und Fett in kleine Würfel, ebenso zwei geschälte Zwiebeln und vermischt das Ganze mit gestoßenem Pfeffer und Piment. Hierauf erwärmt man 3/4 Liter süße Milch, fügt zwei Eßlöffel gute Hefe und 250 Gramm Butter nebst der nöthigen Menge trockenem, erwärmtem Weizenmehl hinzu, würzt den Teig mit ein wenig Salz und knetet ihn tüchtig durch; sobald er genügend aufgegangen ist, zerschneidet man ihn in apfelgroße Stücke, rollt dieselben zu flachen runden Kuchen aus, legt auf eine Hälfte des Kuchens einen Eßlöffel von dem Fleisch- und Zwiebelgemisch, schlägt die andere Hälfte darüber, drückt den Rand fest, beschneidet ihn mit einem Kuchenrad, biegt die beiden Enden ein wenig nach hinten zurück, läßt sämmtliche Kuchen auf einem gebutterten Blech aufgehen, überstreicht sie mit geschlagenem Ei, durchsticht sie mehrfach mit einer Gabel und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun, um sie warm oder kalt aufzutischen.

Speck-Kuchen, österreichischer, s. Putitze.

Speck-Kuchen, sächsischer. 1/2 Kilogramm gewöhnlicher Brodteig von Roggenmehl wird 1/2 Centimeter dick zu einem Kuchen aufgerollt, den man nach Belieben rund oder viereckig formt, nach dem Aufgehen mit dünnen Streifchen oder Würfeln von recht weißem, festem Speck dicht belegt, mit ganzen oder gestoßenen Kümmelkörnern überstreut und bei mittelmäßiger Hitze bäckt; wenn er beinahe gar ist, quirlt man 1/2 Liter sauren Rahm mit drei Eiern, einem Theelöffel Kartoffelmehl und einer Prise Salz zusammen, gießt dies über den Kuchen, läßt den Guß im Ofen fest werden und verspeist den Kuchen warm. — Bisweilen nimmt man statt des Brodteigs auch Semmelteig, treibt ihn auf, bestreut ihn mit würflig geschnittenem Speck, etwas Kümmel und Salz oder Kümmel und Zucker und bäckt ihn schön hellbraun.

Speck-Kuchen, schwäbischer. Ein gut bereiteter, nicht zu fetter Butterteig wird 1/2 Centimeter dick aufgetrieben, mit Ei überstrichen, mit Salz und Kümmel bestreut, mit würfligeschnittenem Speck belegt und schön gelb gebacken. — Oder man hackt 375 Gramm Speck mit dem Wiegemesser möglichst fein, vermischt ihn mit 125 Gramm Zucker, 100 Gramm gereinigten Corinthen, drei geriebenen Mundbroden, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, etwas Zimmt und Nelken, streicht diese Mischung gleichmäßig auf einen 1/2 Centimeter dick aufgerollten Blätterteig-Kuchen, belegt denselben mit einem Gitter von Teigstreifen, das man mit Ei überstreicht, und bäckt den Kuchen dann bei ziemlicher Hitze.

Speck-Kuchen, Schweizer. Man verrührt vier gehäufte Eßlöffel Mehl und eine gute Prise Salz mit kalter Milch zu einer glatten Masse, mischt vier Eier, vier Eßlöffel voll würflig geschnittenen Speck und eine feingehackte Zwiebel hinzu, vertheilt dies auf einem 1/2 Centimeter dick aufgerollten, mit einem Rand versehenen Kuchen von gewöhnlichem Weißbrodteig und bäckt denselben bei mäßiger Hitze hochgelb.

Speck-Putitze, s. Putitze, steyrische.

Speck-Salat. Recht fester und weißer Speck wird in kleine Würfel geschnitten (zu einer größeren Schüssel Salat nimmt man 70 Gramm Speck), bei gelinder Hitze unter fleißigem Umrühren gelbgebraten und zum Auskühlen bei Seite gestellt; hierauf gießt man den erforderlichen Essig in den Speck, vermischt Beides gut und gießt es über den bereits ein wenig gesalzenen, gut gelesenen, gewaschenen und trocken ausgeschwenkten Kopf-Salat oder eine Schüssel mit Rapünzchen, die man nun gehörig durcheinander mischt. Eine Hauptsache bei dieser Art, den Salat anzumachen, besteht darin, den Speck weder zu warm noch zu sehr ausgekühlt zu dem Salat zu thun; im ersteren Falle fällt der Salat dadurch zusammen, wird unschmackhaft und unansehnlich, im letzteren Falle mischt sich der halbgeronnene Speck nicht mehr gut mit dem Salat. Kopf-Salat und Rapünzchen

schmecken vortrefflich als Speck=Salat, den sehr Viele dem mit Oel angemachten Salat bei Weitem vorziehen.

Speck=Sauce. Man schneidet 125 Gramm Speck in kleine Würfel, brät sie über gelindem Feuer gelblich, thut eine ebenso geschnittene Zwiebel hinzu nnd röstet sie ebenfalls gelblich, desgleichen zwei Eßlöffel Mehl; dann gießt man 1/2 Liter Wasser, Fleisch= oder Fischbrühe an, fügt etwas Essig, eine Prise Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Zucker bei, verkocht Alles zu einer sämigen Sauce und giebt dieselbe zu Klößen oder zu Fischen, namentlich Schleie und Stint. — Oder man verrührt 1/4 Liter Wasser mit vier Eidottern, einer halben Tasse Essig und einem knappen Löffel Mehl, brät 160 Gramm würfliggeschnittenen Speck und 2—3 Löffel voll sehr feingeschnittene Semmelwürfel gelblich, seiht den zerlassenen Speck von den Griefen ab, verrührt ihn mit der zusammengequirlten Sauce und etwas Salz über dem Feuer bis fast zum Kochen und thut beim Anrichten die Speck= und Semmelscheiben wieder hinein.

Speck=Strudel in die Suppe. Man brät 100 Gramm würfliggeschnittenen Speck gelb, schwitzt etwas gehackte Petersilie darin, läßt den Speck auskühlen und vertheilt ihn auf einem dünn ausgezogenen Strudelteig (s. d.), den man zuvor mit zwei geschlagenen Eiern überstrichen hat. Der Strudel wird nun zusammengerollt, schneckenförmig in einander gelegt und von einem Bret aus in ein Casserol mit siedender Fleischbrühe oder siedendem Salzwasser geschoben, wo man ihn garkochen läßt, in 2 Centimeter breite Stücke zerschneidet und in klare Bouillon=Suppe einlegt. Bisweilen bäckt man den Strudel auch in einem butterbestrichenen Casserol, zerschneidet ihn dann und thut ihn in die fertige Suppe.

Speck=Suppe, holsteinische. Ein Stück geräucherter, gut durchwachsener Speck von 1—1 1/2 Kilogramm wird über Nacht eingewässert, am folgenden Morgen gut abgeschabt, mit kaltem Wasser zugesetzt und 3—4 Stunden gekocht; nach gehörigem Abschäumen thut man allerlei Gemüse, wie es die Jahreszeit eben bietet — Möhren, Rüben, Kohlrabi, Spargel, grüne oder trockene Erbsen — hinein, kocht sie darin weich, nimmt das Fleisch, wenn es weich genug ist, heraus, schöpft das Fett von der Suppe, läßt Mehl= oder Buchweizenklößchen darin garkochen und legt beim Anrichten in Wasser gekochte, gebackene Pflaumen mit hinein. Außerdem reicht man das Fleisch, gekochte und geschälte Kartoffeln und Essig zu der Suppe, wenn dieselbe auf den Tisch kommt.

Spelz oder Dinkelweizen, lat. **Tritica spelta.** Eine dem Weizen sehr ähnliche Getreideart mit schmäleren Blättern; die Körner stecken in einer plattgedrückten Hülse oder Spelze, deren zwei bis drei neben einander sitzen und welche die Körner vortrefflich gegen die Witterungsunbilden schützen. Man baut den Spelz sehr viel in Süddeutschland, schneidet ihn entweder in unreifem Zustande ab, um ihn als Grünkorn (s. d.) zu benutzen, oder läßt ihn ordentlich ausreifen und verwendet das sehr weiße und feine Mehl zu Backwerk und Mehlspeisen, sowie zur Stärkebereitung. Das Gebäck aus Spelzmehl ist sehr wohlschmeckend und weiß, hält sich aber nicht so lange frisch und ist spröder wie das von gewöhnlichem Weizenmehl; die Körner müssen vor dem Mahlen in besonderen Mühlen enthülst werden. Man baut verschiedene Arten von Spelz, den Schlegel=Spelz, welcher weniger feines Mehl giebt, und gewöhnlichen Spelz, von dem es wieder mehrere unbegrannte und begrannte Sorten giebt; die weißen begrannten und unbegrannten Arten liefern das schönste Mehl, sowie einen vorzüglichen Gries, der, in Milch, Wasser oder Fleischbrühe gekocht, zur Herstellung sehr schmackhafter Suppen dient.

Spick=Aal, s. v. w. Aal, geräucherter.

Spicken. Fleisch, Wild und Geflügel spickt man häufig mit feinen Speckstreifen, um ihnen einen kräftigeren Geschmack zu geben, wie um sie saftiger zu machen und ihnen ein gefälliges, appetitliches Aussehen zu verleihen; die Kunst des Spickens ist jedoch nicht so leicht, als man vielleicht glaubt, da viel Gewandtheit und Geschicklichkeit dazu gehört, das Fleisch recht zierlich und gleichmäßig mit den Speckfäden zu durchziehen und letztere regelrecht zuzuschneiden. Guter, sehr fester und weißer Speck sowie Spicknadeln von verschiedener Stärke sind ebenfalls erforderlich, um ordentlich spicken zu können; um den Speck gehörig zuzuschneiden nimmt man ein dickes Stück davon, am besten Luftspeck, schneidet zuerst den oberen, weichen Theil ab, läßt nur etwa 4—5 Centimeter hoch Speck an der Schwarte und zertheilt ihn in Stücke von der Größe, wie lang die Speckfäden werden sollen. Mit einem scharfen feinen Messer schneidet man nun die Stücke von oben herab querdurch bis auf die Schwarte in dünne Blätter, drückt dieselben fest auf einander, stellt sie auf die hohe Kante und schneidet sie in gleich dicke, vierkantige Streifchen. Hat man soviel Speck geschnitten, als man ungefähr nöthig zu haben glaubt, so macht man auf dem zu spickenden Gegenstande, z. B. einer Rindslende, einem Hasenrücken u. dergl., an der Stelle, wo man das Spicken beginnen will, am besten in der Mitte, mit der Spitze der Spicknadel drei erkennbare Querlinien über das Fleisch in fingerbreiten Entfernungen von einander, sticht die Spicknadel am äußersten linken Ende der untersten Linie so in das Fleisch, daß die Spitze auf der ersten Linie wieder herauskommt, steckt einen der Speckfäden mit der rechten Hand in die Spicknadel, zieht dieselbe rasch und gewandt durch das Fleisch, so

daß er oben und unten gleich lang aus dem Fleisch hervorsteht, führt dicht daneben den zweiten Speckstreifen durch das Fleisch und fährt so bis zum Ende der Linie fort, wodurch man die erste Reihe bildet. Dann zeichnet man unterhalb der dritten Linie eine vierte und spickt eine zweite Reihe, indem man die Nadel auf der vierten Linie einsetzt und auf der zweiten Linie herauszieht; die dritte Reihe entsteht, indem man eine fünfte Linie zeichnet, die Nadel an derselben hineinsticht und bei der dritten Linie herauszieht. So fährt man fort, bis das ganze Fleischstück zierlich gespickt ist, was sich bei Keulen, Rückenstücken und Geflügel ähnlich ausführen läßt.

Spick=Gans, s. Gans geräucherte, als Spick=Gans.

Spiegel=Eier, s. Eier auf Butter.

Spiegel=Glasur, s. Glasur, Spiegel=.

Spiegel=Karpfen, s. Karpfen.

Spiegel=Kuchen. Aus einem feinen Mürbteig (s. d.) rollt man einen runden Kuchen oder Tortenboden auf, versieht ihn mit einem daumenbreiten Rand, bäckt ihn auf einem Tortenblech hellbraun, läßt ihn etwas auskühlen und bereitet inzwischen ein Gelée aus einer halben Flasche Rheinwein, indem man 180—200 Gramm Zucker in kleine Stücke schlägt, in eine Terrine oder Porzellanschüssel thut, mit einer halben Flasche Wein nnd dem Saft von 1 1/2 Citronen übergießt, zudeckt und unter öfterem Umrühren zergehen läßt. Dann fügt man 30 Gramm aufgelöste Hausenblase oder Gelatine lauwarm hinzu, verrührt Alles sehr gut, seiht das Gelée durch ein Tuch und gießt es recht gleichmäßig über den Kuchen, den man an einen kühlen Ort stellt, damit das Gelée erstarren kann.

Spieß=Braten, s. Braten.

Spinat, franz. épinard, engl. spinach, lat. **Spinacia oleracea.** Der Spinat ist eins der angenehmsten Gemüse, nicht blos, weil er wohlschmeckend und leichter verdaulich ist, als alle anderen Gemüse, sondern auch, weil man ihn das ganze Jahr hindurch frisch haben kann. Es giebt zwei Hauptarten davon, den gemeinen spitzblätterigen, mit stacheligen Samen, **Spinacia spinosa,** und den mit breiten, dicken, länglich=eirunden Blättern und glatten Samen, **Spinacia glabra;** letztere Art ist die veredelte und hat einen feineren Geschmack, erstere dauert aber im Winter besser aus. Abarten dieser beiden Sorten sind der breite englische, der runde holländische, der breitblätterige flandrische, der salatblätterige französische und der Spinat von Gaudry, welche beiden letzteren eine Staude wie der Bindsalat bilden; im Geschmack sind dieselben so ziemlich gleich. Der Spinat verlangt guten, fetten Boden und gedeiht fast in jeder Lage; um das ganze Jahr Spinat zu haben, säet man ihn jeden Monat vom März bis October, doch wird er am meisten im Herbst, Winter und Frühjahr benützt, wo es an anderem jungem Gemüse fehlt. Der im Herbst vom August an gesäete Spinat giebt noch im Herbst und während des Winters oder zeitig im Frühjahr reichlichen Ertrag; im März beginnt man wieder zu säen; den zeitig gesäeten Spinat kann man zweimal schneiden, später gesäeten nur einmal, da er zu rasch in Samen schießt. Bei den breitblätterigen Sorten darf man den Samen nur sehr dünn ausstreuen, spitzblätteriger wird etwas dichter gesäet; der Winterspinat muß im Herbst und Frühjahr behackt werden, Sommerspinat nur einmal. Außer dem eigentlichen Spinat zieht man jetzt noch verschiedene andere ähnliche Pflanzen, deren Blätter als Spinat benützt werden und die im Geschmack demselben ähnlich sind. Vor Allem ist es der sogenannte neuseeländische Spinat, lat. **Tetragonia expansa,** welcher sich als Sommerspinat ausgezeichnet erweist und ebenso ergiebig als schmackhaft ist; man zieht ihn wegen seines kräftigeren Geschmacks dem eigentlichen Spinat vielfach vor. Man säet ihn erst in das Mistbeet oder in Töpfe und versetzt die Pflanzen im April ins Land, oder säet ihn auch erst im April gleich ins freie Land, und zwar in fettgedüngten, lockeren Boden; schon nach Verlauf von drei bis vier Wochen kann man die ersten Blätter abschneiden und damit wöchentlich bis zum Spätherbst fortfahren. Ueberdies braucht man nur eine geringe Anzahl von Pflanzen, da dieselben sich sehr weit ausbreiten und eine Menge von fleischigen, rasch nachwachsenden Blättern treiben. Eine weitere neue Spinatsorte ist der Baselle= oder Ranken=Spinat, von dem man rothen, weißen und herzblätterigen hat, lat. **Basella rubra, alba** und **cordifolia,** eine aus China in Frankreich eingeführte Gemüsepflanze, welche sich wie Bohnen rankt und an Stangen gezogen werden muß. Sie wird im März ins Mistbeet gesäet, im Mai auf guten, lockeren Boden in sonniger, geschützter Lage verpflanzt und liefert vom Juli an bis zum Eintritt der Nachtfröste eine so große Menge fleischiger, wohlschmeckender Blätter, daß zwölf Pflanzen davon so ergiebig sind, wie ein gewöhnliches Spinatbeet von 9 Meter Länge. Zum Gebrauch pflückt man immer nur die größten Blätter ab; um Samen zu erhalten, muß man einige Pflanzen an einer sonnigen Mauer ziehen. Aehnlich, aber von etwas weniger angenehmem Geschmack, sind die Blätter der Boussingaultia oder des Quito=Spinats, einer ebenfalls zu den Basselloiden gehörigen Schlingpflanze mit fleischigen Blättern. Vielfach zieht man auch den sogenannten englischen oder immerwährenden Spinat, **Rumex patientia,** mit eirunden, oben spitz zulaufenden Blättern, der zu den Ampferarten gehört, s. auch Sauerampfer; ferner giebt es Cuba=Spinat **Claytonia perfoliata,** peruvianischen und

indischen Spinat, welche ein spinatähnliches Gemüse liefern, welches jedoch ebenfalls nur für den Sommerbedarf dienen kann, während man den Winter über zum echten Spinat seine Zuflucht nehmen muß. Wir haben bereits erwähnt, daß der Spinat zwar nicht besonders nahrhaft, aber sehr leicht zu verdauen ist, weshalb er eine Rolle unter den Krankenspeisen spielt und allen Personen mit schwachem Magen und solchen, die eine sitzende Lebensweise führen, sehr zu empfehlen ist. Durch kräftige Zubereitung gewinnt er überdies an Nahrungswerth und ist überhaupt nicht ein bloßer balai de l'estomac, wie ihn die Franzosen scherzweise zu nennen pflegen, sondern eine angenehme Zukost zu Coteletten, Schinken, Zunge, Pökelfleisch, Bratwurst ꝛc., überhaupt zu den meisten Fleischarten passend.

Spinat-Auflauf. Nachdem man von drei bis vier Mundbrodchen die Rinde abgeschält hat, weicht man die Krume in Milch ein, rührt 200 Gramm Butter schaumig, mischt die ausgedrückten Mundbrodchen darunter, ebenso zwei Hände voll blanchirten, in frischem Wasser gekühlten, abgetropften und feingehackten Spinat, acht bis zehn Eidotter, etwas Salz, 125 Gramm Zucker, eine Prise Muskatblüthe, einen Löffel Spinatsaft und den Schnee der Eiweiße, verrührt Alles gut, bäckt den Auflauf in einer butterbestrichenen Form eine Stunde bei mäßiger Hitze und giebt ihn, mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Spinat à la comtesse. Der gut gelesene, von den Blattstielen abgestreifte Spinat wird in siedendem Salzwasser flüchtig überkocht, mit frischem Wasser gekühlt und nach gehörigem Ablaufen gehackt; hierauf rührt man 200 Gramm frische Butter zu Schaum, setzt nach und nach vier hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter und den Spinat hinzu, verrührt Alles über gelindem Feuer bis fast zum Kochen, gießt etwas kräftige Fleischbrühe oder Coulis an, würzt das Gemüse mit Salz und Macis, und garnirt es beim Anrichten mit Scheiben von gebackener Kalbsmilch, Fricandellen, Saucischen u. dergl.

Spinat-Conserve. Junger Spinat wird gelesen, gewaschen, in kochendem Salzwasser überwallt, mit kaltem Wasser abgefrischt, auf einem Sieb abgetropft, durch ein Haarsieb gestrichen, mit etwas geschmolzener Butter verrührt, in Blechbüchsen gefüllt, verlöthet und eine halbe Stunde im Wasserbad gekocht. Indessen kann man sich wohl füglich die Mühe ersparen, den Spinat auf solche Art zu conserviren, da man ihn fast überall den Winter hindurch frisch bekommen kann.

Spinat à la crême. Der Spinat wird gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser einigemal überkocht, abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt und gut abgetropft. Hierauf reibt man ihn durch ein Haarsieb, bereitet eine helle Mehlschwitze, thut den Spinat hinzu, läßt ihn unter beständigem Umrühren über dem Feuer heiß werden und gießt nach und nach etwas heißen Rahm an, wobei man das Gemüse, welches dicklich, aber nicht flüssig werden darf, mit ein wenig Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß würzt und dicht vor dem Aufgeben mit einem Eidotter legirt. Man garnirt den auf diese Art bereiteten Spinat mit gerösteten Semmel-Croutons oder mit zierlichen Scheiben von rohem oder gekochtem Schinken, Coteletten, Zunge oder Cervelatwurst, niemals mit Eiern, wie man sonst so gern beim Spinat zu thun pflegt, weil sonst das Gericht zu weichlich werden würde. Eine andere Methode, den Spinat mit Rahm zu kochen, besteht darin, ungefähr 1 Kilogramm gelesenen und gewaschenen Spinat wie gewöhnlich in siedendem Salzwasser zu blanchiren, mit kaltem Wasser abzufrischen, auszupressen, fein zu schneiden oder durch ein Sieb zu reiben und nebst einem Stück frischer Butter, etwas Pfeffer und Salz über gelindem Feuer eine Weile durchzuschwitzen, worauf man allmählich vier bis sechs Eßlöffel voll siedenden Rahm, etwas geriebene Muskatnuß und eine Prise Zucker hinzuthut, den Spinat damit aufkochen läßt und mit einer Garnirung von gerösteten Semmel-Croutons aufgiebt.

Spinat-Crême, auf englische Art. Man schlägt vier bis fünf frische Eidotter in einen Porzellantopf, zerquirlt sie gut, verrührt sie mit einer Obertasse Milch, 1/4 Liter fettem süßem Rahm und drei Eßlöffeln Zucker; dann gießt man die Mischung in ein sauberes Casserol, thut einige Stücke guten Zimmt hinzu und schlägt oder quirlt Alles über gelindem Feuer, bis die Flüssigkeit sich zu verdicken anfängt, worauf man sie mit drei bis vier Löffeln Spinatsaft gehörig vermischt und entweder in Crêmebecher ausgießt oder in eine Crêmeschale über Biscuitscheiben oder Makronen schüttet, um die Crême nach dem Erkalten zu serviren.

Spinat auf deutsche, bürgerliche Art. Man liest und wäscht den Spinat, kocht ihn in schwach gesalzenem, stark wallendem Wasser einigemal auf, schüttet ihn auf einen Durchschlag, übergießt ihn mit kaltem Wasser, drückt ihn leicht aus und hackt ihn fein; hierauf schwitzt man etwas Mehl in Butter gelb oder röstet einige Löffel geriebene Semmel in Butter, thut den Spinat und etwas gehackte Petersilie hinzu, gießt etwas kräftige Fleischbrühe an, würzt mit Salz und Muskatnuß und läßt ihn unter häufigem Umrühren eine kurze Zeit dünsten. — Oder man macht ein Stück Butter oder Rindsfett heiß, schwitzt eine feingehackte kleine Zwiebel darin hellgelb, thut den Spinat hinzu, schmort ihn eine Weile damit durch, stäubt einen Löffel Mehl darüber, würzt ihn mit Salz und Muskatnuß und kocht ihn mit Fleischbrühe zu einem dicken Gemüse an. Beim Aufgeben belegt man den

Spinat häufig mit Setzeiern, was sehr hübsch aussieht, oder umgiebt den Schüsselrand mit zerschnittenen hartgekochten Eiern oder geschmorten Kartöffelchen; außerdem reicht man Schinken, Coteletten, Fricandellen, Bratwurst ꝛc. dazu.

Spinat auf englische Art. Die nöthige Menge frische junge Spinatblätter werden gelesen, mehrmals gewaschen, in leicht gesalzenem, siedendem Wasser weichgekocht, abgekühlt, auf einem Sieb abgetropft, ausgedrückt, klein geschnitten und in einem Casserol mit einem Stück frischer Butter nebst etwas Pfeffer und Salz fünf Minuten über dem Feuer verrührt, um dann sogleich mit einer Garnirung von gerösteten Weißbrod-Croutons aufgetragen zu werden.

Spinat auf französische Art. Der gelesene, gewaschene und blanchirte Spinat wird in frischem Wasser gekühlt, gut ausgepreßt und fein gehackt; dann zerläßt man in einem Casserol ein gutes Stück Butter oder Speck, thut den Spinat hinein, verrührt ihn einige Minuten, gießt etwas kräftige Bouillon oder Rahm an, würzt mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß, einer Prise Zucker und ein wenig gehackter Citronenschale, stäubt einen halben Löffel Mehl darüber, läßt ihn unter fleißigem Umrühren kurze Zeit damit durchdämpfen und garnirt ihn beim Anrichten mit Semmel-Croutons.

Spinat-Fritters, englische. Einige gute Handvoll Spinat werden gelesen, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet, feingehackt und mit drei bis vier zerquirlten Eiern, vier bis sechs Löffeln geriebenem Weißbrod, 100. Gramm gereinigten Corinthen, etwas gestoßenem Zucker, Zimmt, Ingwer und einer Prise geriebener Muskatnuß vermischt, worauf man die Fritters kugelförmig oder flach und oval formt und in heißem Speck oder Schmalz auf beiden Seiten bäckt, um sie nach dem Abfetten auf einem Sieb sofort zu Tisch zu geben.

Spinat, gebacken, auf Schweizer Art. Der gelesene und gewaschene Spinat wird in kochendem Wasser blanchirt, in frischem Wasser gekühlt, ausgedrückt, fein gehackt, in zerlassener Butter gedünstet, mit Mehl bestäubt und mit Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatnuß dicklich eingekocht. Währenddem weicht man 250 Gramm von der Rinde befreites Weißbrod in Milch ein, drückt es ein wenig aus, thut es zu dem Spinat, mischt drei ganze Eier und fünf Dotter darunter, verrührt Alles über dem Feuer, bis es dicklich geworden ist, und läßt es erkalten; dann schlägt man fünf Eiweiße zu Schnee, zieht diesen unter den Spinat, füllt denselben in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, bäckt ihn drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze und giebt ihn mit einer kräftigen weißen Coulis oder einer Béchamel-Sauce auf.

Spinat auf israelitische Art. Die nöthige Menge Spinat wird gelesen, mehrmals gewaschen und in Wasser weichgekocht, worauf man ihn auf einen Durchschlag schüttet und das Wasser, welches man später wieder benützt, in ein reines Gefäß ablaufen läßt. Der Spinat wird nun feingehackt, in ein Casserol gethan, mit Salz, Fett, einem Löffel Zucker, einer gehackten Zwiebel und einem Theil des abgelaufenen Wassers vermischt, mit Mehl bestäubt und unter häufigem Umrühren gut durchgedünstet.

Spinat auf italienische Art. Man läßt ein Stück Butter hellbraun werden, thut eine Messerspitze voll zerquetschten Knoblauch und einige ausgegrätete, feingehackte Sardellen, sowie den zuvor auf gewöhnliche Art gelesenen, gewaschenen, blanchirten und gehackten Spinat hinzu, mischt eine Handvoll gereinigte, in Wasser einmal aufgekochte Corinthen und etwas kräftige Fleischbrühe darunter und läßt das Gemüse unter fleißigem Umrühren kurze Zeit kochen, um es dann anzurichten.

Spinat-Klöße. Zwei reichliche Handvoll Spinat werden gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser überkocht, abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt, gut ausgedrückt und durch ein Sieb gerieben; hierauf röstet man unter beständigem Umrühren 100 Gramm geriebene Semmel in 125 Gramm Butter gelb, schwitzt den Spinat mit durch, läßt ihn etwas auskühlen, vermischt ihn mit vier zerquirlten Eiern, etwas Salz, geriebener Muskatnuß und noch 100 Gramm geriebener Semmel, formt runde Klöße aus der Masse, die man in geriebener Semmel umwendet und entweder in heißem Schmalz bäckt oder in Salzwasser garkocht, um sie in Fleischbrüh- oder Erbsen-Suppen einzulegen.

Spinat-Matte, s. auch Farbe, grüne. Man benützt dieselbe zum Färben verschiedener Speisen und kann sie eine Zeitlang aufbewahren, während der bloße Spinatsaft stets sofort verbraucht werden muß, da er sich nicht hält; gut gelesener und gewaschener, junger Spinat wird im Mörser gestampft, worauf man den Saft davon durch ein dünnes Tuch auspreßt und in ein Schüsselchen thut, das man auf einen Topf mit kochendem Wasser stellt. Der Saft gerinnt dann beim Heißwerden und scheidet sich in ein gelbliches Wasser und dickliche, schön grüne Flocken; man gießt Alles auf ein feines Sieb, läßt das Wasser ablaufen und vermischt die zurückgebliebene, zuletzt durchgestrichene Matte, wenn sie zum Aufbewahren bestimmt ist, mit gestoßenem Zucker.

Spinat-Pudding. Vier reichliche Handvoll Spinat werden gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser blanchirt, ausgedrückt, feingehackt und in etwas Butter gedünstet; hierauf schält man die Rinde von zwei bis drei Mundbrodchen, weicht die Krume in Milch, drückt sie fest aus

und thut sie nebst 1/2 Kilogramm gehacktem kaltem Kalbsbraten oder ein bis zwei gehackten gebratenen Nieren, einer gehackten Zwiebel, etwas Petersilie und 125 Gramm kleingeschnittenem Speck zu dem Spinat, um Alles unter beständigem Umrühren einige Minuten mit durchzuschwitzen und zum Auskühlen bei Seite zu stellen. Man rührt nun 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach acht Eidotter, die Spinatmasse, etwas Salz, Muskatnuß und den Schnee der Eiweiße darunter, streicht eine Form mit Butter aus, belegt den Boden kreuzweis mit daumenbreiten Streifen von dünn gebackenen Eierkuchen, füllt die Spinatmasse hinein und kocht den Pudding 1 1/4 Stunde im Wasserbad. Beim Anrichten stürzt man ihn auf eine Schüssel und reicht braune Butter und rohen Schinken dazu.

Spinat-Pudding, englischer. Der Spinat wird in gewöhnlicher Weise gelesen, gewaschen, gekocht und feingehackt; dann vermischt man sechs bis acht Eßlöffel voll davon mit ebensoviel in Milch geweichtem geriebenem Weißbrod, ein wenig Salz, Muskatnuß und vier zerquirlten Eiern, kocht die Masse in einer gebutterten Form 1 1/2 Stunden im Wasserbad und reicht zerlassene Butter oder Garneelen-Sauce zu dem Pudding.

Spinat-Purée. Man liest 1 1/2 Kilogramm Spinat sehr sorgsam, beseitigt alle Stiele, wäscht ihn, kocht ihn mit schwach gesalzenem siedendem Wasser völlig weich, läßt ihn gut ablaufen und reibt ihn durch ein grobes Sieb. Dann verrührt man den Brei mit einem Stück frischer Butter nebst etwas Pfeffer und Salz über dem Feuer, fügt zwei bis drei Löffel Coulis hinzu, dünstet ihn noch 5 Minuten damit und servirt ihn, entweder blos mit Weißbrod-Croutons, oder mit Lamm-Coteletten garnirt.

Spinat-Saft zum Färben von Speisen und Backwerk. Zum Färben von kalten grünen Saucen, von Suppen oder Purées stellt man sich den Spinat-Saft in der Weise her, daß man einige Handvoll frischen Spinat nebst einer Handvoll Petersilie in kochendem, schwach gesalzenem Wasser blanchirt, mit frischem Wasser abkühlt, leicht ausdrückt, durch ein feines Haarsieb streicht, in eine Obertasse thut, mit einem Eßlöffel frischem Wasser übergießt und bis zum Gebrauch kalt stellt. Um Backwerk, Crêmes, Gelées und dergleichen grün zu färben, stößt man gelesenen und gewaschenen Spinat in einem Steinmörser und preßt den Saft durch ein grobes leinenes Tuch, um ihn sogleich zu verwenden.

Spinat mit Sauerampfer. Gleiche Theile Spinat und Sauerampfer werden gelesen, gut gewaschen und jedes Gemüse besonders in siedendem, schwach gesalzenem Wasser abgekocht, mit frischem Wasser gekühlt, abgetropft, durch ein Sieb gerieben und dann untereinandergemischt. Man schwitzt einen Löffel Mehl in reichlicher Butter gelb, dünstet das Gemüse damit durch, mischt einige Löffel voll gestoßenen Zwieback oder geriebenes Mundbrod darunter, gießt etwas Fleischbrühe zu, würzt mit Salz und Muskatnuß und kocht Alles unter fleißigem Umrühren eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze, um das Gemüse dann mit verlorenen Eiern, Zunge, Coteletten, Schinken, Bratwürstchen u. s. w. anzurichten.

Spinat mit Speck. Sobald der Spinat überkocht, ausgekühlt, abgetropft und gehackt ist, schneidet man Speck in kleine Würfel, zerläßt ihn, thut den Spinat hinein, stäubt ein wenig Mehl darüber und schwitzt ihn unter öfterem Umrühren gut damit durch.

Spinat-Strudel. Junger, gut gelesener und gewaschener Spinat wird in siedendem, gesalzenem Wasser blanchirt, abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt, nach gehörigem Ablaufen fein gehackt und in reichlicher Butter durchgedünstet, worauf man einige Löffel abgekochten Rahm, etwas Salz und Muskatnuß hinzuthut und den Spinat noch einige Minuten damit kochen läßt. Inzwischen bäckt man sechs bis acht dünne Omeletten oder Plinsen, bestreicht die eine Seite derselben mit Spinat, rollt sie zusammen, zerschneidet jede in drei Stücke und legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Backform; in 1/2 Liter Rahm quirlt man einen Löffel Mehl, fünf Eier, etwas Salz und eine Prise Muskatblüthe, gießt dies über die Plinsen, so daß sie gerade davon bedeckt sind, legt noch einige Flöckchen Butter oben darauf und läßt die Strudel drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze backen, um sie als Mehlspeise oder als Gemüse mit Beigabe von Schinken aufzutischen.

Spinat-Suppe. Einige Handvoll frischer Spinat werden gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser 6—8 Minuten gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser abgeschwemmt, gut abgetropft, gröblich zerschnitten und mit ein wenig Petersilie, einer kleinen Zwiebel und etwas Butter über gelindem Feuer durchgeschwitzt, worauf man einen Löffel Mehl darüber stäubt, die nöthige Fleischbrühe oder auch nur Wurzelbrühe angießt und die Suppe eine kleine halbe Stunde leise durchkochen läßt. Man streicht sie nun durch ein Haarsieb, kocht sie mit einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz, Zucker und Muskatnuß mehrmals auf und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Spinat-Suppe als Fasten-Suppe. Man liest, wäscht und blanchirt Spinat, etwas Sauerampfer, Lattich (Salat) und Kerbel, läßt die Gemüse gut ablaufen, hackt sie nicht allzu fein, schwitzt sie in Butter durch, thut eine mit 2—3 Nelken besteckte Zwiebel, eine altbackene, in Scheiben geschnittene Semmel und einige geschälte und in dünne Streifen zerschnittene Pistazienkerne nebst 2—3 Liter kochendem Wasser hinzu, läßt Alles eine knappe Stunde leise

kochen, reibt die Suppe durch ein Sieb, quirlt sie mit vier bis sechs Eidottern, etwas Weißwein und dem Saft einer Citrone ab und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Spinat auf Vegetarianer-Art. Gut gelesener und gewaschener Spinat wird in siedendem Wasser weichgekocht, abgegossen und gehackt; indessen läßt man Butter oder frisches Bucheckernöl heiß werden, bräunt zwei gehackte Zwiebeln darin, schwitzt den Spinat langsam darin durch, salzt und bestreut ihn beim Anrichten mit gerösteter geriebener Semmel.

Spongada di Roma. 1/2 Liter geklärter Zucker-Syrup wird mit 200 Gramm aufgelöster feiner Chocolade, einem Eßlöffel Vanillezucker, einem Eßlöffel Zimmtzucker und sechs schaumig geschlagenen Eiweißen gut vermischt, worauf man Alles durch ein feines Sieb streicht und in eine Gefrierbüchse thut, die man in den mit Eis gefüllten Eimer setzt und mit der linken Hand rasch dreht, während man mit einem Holzspatel, den man in der rechten Hand hat, das sich ansetzende Gefrorene fleißig abarbeitet. Sobald die Spongada ordentlich gefroren ist, mischt man 125 Gramm geschälte, in Streifchen geschnittene Pistazien darunter, füllt Alles in eine Eis-Puddingform, gräbt dieselbe 3 Stunden in Eis ein, stürzt die Spongada dann auf eine Schüssel und servirt sie als Dessert.

Spongada di Toledo. 250 Gramm süße und 70 Gramm bittere Mandeln werden geschält, gestoßen und während des Stoßens mit 1/4 Liter frischem Wasser vermischt, welches man dann durch ein Tuch preßt, so daß man eine gehaltreiche Mandelmilch erhält; diese Mandelmilch wird mit 1/2 Liter geläutertem Zucker-Syrup, sechs schaumig geschlagenen Eiweißen und einem Weinglas Kirschwasser verrührt, durchgeseiht, in die Gefrierbüchse geschüttet, während des Drehens gut durchgearbeitet, zuletzt mit 200 Gramm gerösteten, gröblich gehackten Mandeln und 1/4 Liter süßem, zu Schaum geschlagenem Rahm untermischt und in eine Form gefüllt, die man in Eis eingräbt, um später die Spongada zu stürzen und zu serviren.

Springerle. 1/2 Kilogramm gestoßener Zucker wird mit fünf bis sechs Eiern eine Stunde lang nach einer Seite hin verrührt, worauf man eine Messerspitze voll Pottasche nebst 1/2 Kilogramm vom feinsten trockenen Mehl nach und nach hinzumischt, dann beliebige Stückchen von dem Teig auf das Kuchenbret nimmt und 1/2 Centimeter dick aufrollt. Nun bindet man etwas Mehl in ein Musselinläppchen, siebt die kleinen Springerleformen damit aus, drückt die Teigstückchen hinein, schneidet sie rings um die Form sauber ab, legt die Springerle auf ein mit Wachs bestrichenes, mit gestoßenem Anis und gehackter Citronenschale bestreutes Blech, läßt sie so zwölf Stunden am warmen Ofen trocknen und bäckt sie bei gelinder Hitze, damit sie ganz hell bleiben. — Oder man rührt 1/2 Kilogramm Zucker mit vier Eiern eine Stunde schaumig, mengt allmählich 250 Gramm Kartoffelstärkemehl und 250 Gramm feinstes Weizenmehl nebst einer Messerspitze Pottasche hinzu, formt und bäckt aber die Springerle im Uebrigen wie oben angegeben. — Noch etwas anders ist folgendes Verfahren zur Bereitung dieses in Süddeutschland und der Schweiz so beliebten Backwerks: Man läutert 1/2 Kilogramm Hutzucker in 1/2 Liter Wasser, läßt den Syrup auskühlen, verrührt ihn mit drei Eidottern und 1/2 Kilogramm feinem Mehl, mischt den Schnee von den drei Eiweißen hinzu, rollt den Teig 1/2 Centimeter dick aus, drückt ihn in mehlbestreute Holzformen, läßt die Springerle auf einem mehlbestäubten Blech trocknen und bäckt sie bei schwacher Hitze langsam, so daß sie ganz weiß bleiben.

Spritz-Glasur, s. Glasur, Spritz-.

Spritz-Kuchen. Man bringt 1/2 Liter Wasser mit 125 Gramm Butter, einem Stück Zimmt, einer Prise Salz und 60 Gramm Zucker zum Kochen, schüttet dann 300 Gramm feinstes Weizenmehl und 200 Gramm Stärkemehl oder auch blos 1/2 Kilogramm feines Weizenmehl hinein und rührt dies über dem Feuer zu einem steifen Teig ab, bis derselbe sich vom Gefäß ablöst. Man vermischt ihn, sobald er vom Feuer kommt, mit drei ganzen Eiern, läßt ihn auskühlen, nimmt den Zimmt heraus, schlägt nach und nach sechs Eidotter und acht ganze Eier hinzu, verrührt Alles zu einem geschmeidigen, nicht zu dünnen Teig, läßt Schmalz in einem breiten Casserol siedend heiß werden, füllt jedesmal einen reichlichen Eßlöffel voll Teig in eine Spritze, die mit einer sternförmigen Dille versehen ist und die man zuvor in heiße Butter taucht, spritzt auf einen in die heiße Butter getauchten Papierbogen die Kuchen in Form von Kränzen oder eines lateinischen S, läßt sie von dem Papier in die heiße Backbutter gleiten und bäckt sie darin unter fortwährendem Hin- und Herrütteln des Casserols auf beiden Seiten schön goldbraun, nimmt sie mit der Gabel heraus, läßt sie auf einem mit Fließpapier belegten Sieb ablaufen und bestreut sie mit Zucker und Zimmt oder überzieht sie mit einer Glasur von Staubzucker, Wasser und Citronensaft, die man im warmen Ofen einige Minuten übertrocknen läßt. Da die Spritzkuchen beim Backen sehr auflaufen, darf man immer nur wenige zugleich in die Butter einlegen, — Eine andere, ebenfalls sehr gute Teigmasse zu Spritzkuchen erhält man, indem man 1/4 Liter Rahm, 70 Gramm Butter, einen Löffel Zucker und etwas Salz kochend macht, mit 250 Gramm hineingestreutem Mehl zu einem festen Brei abbrennt, bis er sich vom Casserol ablöst, und dann mit fünf bis sechs Eiern verdünnt.

Spritz-Kuchen, im Ofen gebacken. 375 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach mit fünf Eidottern, 250 Gramm feingesiebtem Zucker, 4 Gramm gestoßenem Zimmt, der abgeriebenen Schale und dem Saft von einer Citrone und ein wenig Salz gut vermischt, und zuletzt mit 375 Gramm feinem Mehl verrührt. Man füllt die Masse löffelweise in die Teigspritze, spritzt Ringe oder S auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt die Kuchen bei guter Hitze auf beiden Seiten dunkelgelb.

Spritz-Kuchen mit Mandeln. 1/2 Liter Milch wird mit einem Stück eingekerbter Vanille langsam bis zum Kochen gebracht, zum Auskühlen bei Seite gestellt und dann durchgegossen, nochmals aufgekocht, mit 50 Gramm frischer Butter, 125 Gramm süßen, nebst etlichen bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln und 125 Gramm in kalter Milch glattgequirltem Kartoffelmehl verrührt und zu einem festen Teig abgebraunt, den man noch heiß mit vier zerquirlten Eiern vermischt. Hierauf schlägt man drei Eidotter mit 90 Gramm Butter schaumig, fügt den Schnee von den drei Eiweißen und einen knappen Löffel Mehl, sowie eine Prise Salz hinzu, vermengt dies gut mit dem Teig, füllt ihn in die Spritze und bäckt die Kuchen in heißem Schmalz oder auf dem gebutterten Blech im Ofen.

Spritz-Kuchen von Obstmus. In 1/2 Liter Wein kocht man 1/2 Kilogramm ausgekernte Aprikosen, Pfirsichen, Sauerkirschen, Pflaumen oder feine Aepfel mit etwas Zucker, Zimmt und Citronenschale weich, streicht sie durch ein Sieb, bringt das flüssige Mus zum Kochen und verrührt es mit 250 Gramm Mehl oder geriebenem Mundbrod über dem Feuer zu einem steifen Brei, bis sich derselbe vom Gefäß ablöst. Hierauf reibt man 70 Gramm Butter schaumig, thut allmählich sechs Eier, drei Dotter, den Obstbrei und 70 Gramm Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone hinzu, füllt die Masse in eine Spritze und bäckt die Kuchen in heißem Schmalz.

Spritz-Strauben. Zu 70 Gramm schaumig gerührter Butter fügt man nach und nach acht Eidotter, 125 Gramm Zucker, vier Eßlöffel fetten Rahm, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Zimmt, zwölf geschälte und gestoßene bittere Mandeln und so viel sehr feines Mehl, daß man einen ziemlich festen Teig erhält, den man gut durchknetet und dann entweder in eine Spritze füllt und in beliebiger Form auf ein gebuttertes Papier spritzt oder auftreibt und mit den Händen zu Schleifen, Ringen 2c. formt, um die Kuchen danach in heißem Schmalz auf beiden Seiten gelbbraun zu backen und, mit Zucker und Zimmt bestreut, noch warm zu verspeisen.

Sprossenkohl, s. Kohlkeimchen.

Sprotte, franz. melet, engl. sprat, lat. Clupea sprattus. Gehört zur Gattung der Heringe, ist jedoch viel kleiner und schmäler als diese, da die Sprotte vollständig ausgewachsen höchstens 12—15 Centimeter lang wird; sie hat hervorragende Oberkiefer, einen spitzigen, schwärzlichen Kopf, einen bläulichen Rücken und zwei Strahlen in der Afterflosse mehr als der Hering; früher wurde sie allgemein für den jungen Hering gehalten. Sie lebt vorzugsweise in der Ost- und Nordsee wie den nördlicheren Theilen des atlantischen Oceans und wird wegen ihres äußerst zarten und wohlschmeckenden Fleisches in Menge an den Küsten gefangen und theils frisch gebacken und gebraten, meist aber eingesalzen und geräuchert nach der Art der Pöklinge, in welcher Gestalt bedeutender Handel damit getrieben wird; die besten so zubereiteten Sprotten erhält man aus Kiel und Lübeck; man bekommt sie vom Herbst bis zum Frühjahr und sie bilden dann, von Haut und Gräten befreit, eine angenehme Zuspeise zum Butterbrod, auch werden sie manchmal in Stückchen zerpflückt und unter Rühreier gemischt. In England und Schottland werden sie in großen Massen gefangen und auf den Märkten in Edinburg und Glasgow nach dem Maß billiger als alle anderen Fische verkauft. Man pflegt sie dort meist frisch zuzubereiten, indem man sie säubert, die Köpfe abschneidet, durch die Kiemen ausnimmt, mit einem weichen Tuch abtrocknet, in Mehl umwendet, reihenweise an einen kleinen Spieß steckt und entweder auf dem Rost brät oder in heißem Fett bäckt; ebenso legt man sie ein, wobei man sie zuerst mit Salz bestreut über Nacht stehen läßt, dann abtrocknet, in Gläser oder Büchsen thut und mit ausgekühltem Essig übergießt, der zuvor mit Kräutern und Chalotten abgekocht und durchgeseiht worden ist. Zwischen die Sprotten schichtet man hin und wider ein Lorbeerblatt, eine Prise Salz, einige Pfeffer- und Gewürzkörner und läßt die gut verkorkten, mit Blase überbundenen Büchsen sechs Monate stehen, bevor man sie in Gebrauch nimmt.

Spruce-Bier, englisches. Spruce- oder Sprossen-Bier wird in England und Canada häufig bereitet, indem man Wasser mit Zucker oder braunem Zucker-Syrup kocht, mit Spruce-Essenz, d. h. einer concentrirten Abkochung von jungen Tannen- oder Fichtensprossen, würzt oder auch mit frischen Sprossen einmal aufkochen läßt und mit etwas beigefügter Hefe zur Gährung bringt. Man kocht z. B. 8 Kilogramm braunen Syrup in 36 Litern Wasser auf, seiht die Flüssigkeit durch, füllt sie in ein Faß, fügt noch 36 Liter kaltes Wasser und sechs bis acht Eßlöffel Spruce-Essenz bei, verrührt Alles mit 1/4 Liter guter, frischer Bierhefe, läßt es 1—2 Tage an einem warmen Ort gähren, verspundet das Faß, läßt es einige Tage ruhig stehen und füllt das Bier dann auf Flaschen, um es nach 8—14 Tagen zu benützen. Bisweilen würzt man dieses Bier noch mit einer Abkochung von etwas Ingwer, Piment und Hopfen und nimmt auf obige Quantität dann eine kleine Obertasse voll gestoßenen Ingwer, einen Theelöffel voll Piment und 100 Gramm Hopfen, die man in ein wenig Wasser einmal aufkocht, um das durchgeseihte Wasser vor der Gährung zu dem Bier zu schütten.

Spruce-Bier, weißes. 4 Kilogramm Zucker werden in 50 Liter Wasser eine halbe Stunde gekocht und die Flüssigkeit sehr gut abgeschäumt; dann schält man zwölf Citronen sehr dünn ab, gießt das kochende Wasser über die Schalen, deckt es zu und läßt es so erkalten, preßt den Saft der Citronen durch ein Sieb hinein und vermischt es mit 100—125 Gramm Spruce-Essenz und 1/4 Liter guten Hefen, füllt Alles in ein Faß, läßt es drei bis vier Tage gähren, zieht nach Verlauf dieser Zeit 1 Liter von der Flüssigkeit ab, löst 35 Gramm Hausenblase darin auf, schüttet sie in das Faß zurück, verrührt sie gut mit dem übrigen Inhalt, verspundet das Faß, läßt es einige Tage stehen und füllt das Bier auf Flaschen, um es nach 8—14 Tagen in Gebrauch zu nehmen.

Srászy, polnisches. Aus einem recht saftigen Rinder-Schwanzstück oder der Lende schneidet man große, fingerstarke Scheiben, schlägt sie mit der Fläche des Hackemessers etwas glatt, befreit sie von Haut, Fett und Sehnen und schneidet sie in nett verrundeter Form zu; dann läßt man reichliche frische Butter in einem Casserol gelb werden, legt die Fleischscheiben hinein, fügt etwas Salz, eine Messerspitze gestoßene Nelken, einige feingehackte, in Butter geschwitzte Zwiebeln, nach Belieben nach polnischer Sitte auch ein erbsengroßes Stück Knoblauch hinzu und läßt das Fleisch zugedeckt auf diese Art im eigenen Saft langsam weichdämpfen, wobei man ihin und wider einige Löffel Fleischbrühe zuschüttet und das Fleisch von Zeit zu Zeit mit der eigenen Brühe begießt. Wenn es genügend weich ist, nimmt man es einstweilen heraus, verkocht die Brühe mit etwas hellbrauner Mehlschwitze, läßt das Fleisch dann noch ein Weilchen darin dünsten und garnirt es beim Anrichten mit geschmorten Kartöffelchen oder reicht Kartoffelbrei dazu.

Stachelbeere, franz. groseille, engl. gooseberry. Die Frucht des Stachelbeerbusches, lat. Ribes grossularia, welcher fast in ganz Europa bis zum Norden hinauf sowie in Nordamerika wild wächst und ein Strauch von ungefähr 1 Meter Höhe mit ausgebreiteten dornigen Aesten, drei- bis fünflappigen, rundlich herzförmigen Blättern und ein- bis dreiblüthigen Blumenstielen ist, der wohlschmeckende, ziemlich kleine gelbe Beeren trägt und sehr bald im Frühjahr Blätter und Blüthen treibt. Durch die Cultur in Gärten ist der Strauch sehr veredelt worden und trägt sehr große, schmackhafte, säuerlichsüße Beeren, von denen man jetzt über 900 verschiedene Spielarten von mannichfacher Farbe, Form und Größe zieht; so giebt es rothe, grüne, gelbe und weiße Sorten, glatte, wollige und behaarte, runde, elliptische, eirunde, längliche und birnförmige Beeren. England gebührt hauptsächlich das Verdienst, die Stachelbeere durch fortgesetzte Samenzucht und fleißige Cultur zu dem Grade der Veredlung gebracht zu haben, wie wir sie jetzt besitzen; dafür ist sie aber auch eine Lieblingsfrucht der Engländer, genießt in England viel mehr Beachtung und wird dort bei Weitem mannichfaltiger verwendet, als bei uns. Die Größe und Schönheit der bei uns gezogenen Früchte steht in gar keinem Verhältniß zu den in den englischen Gärten erzielten, denn während bei uns die Stachelbeerbüsche vernachlässigt und oft sogar verwildert sind, widmet man ihnen dort die äußerste Pflege und Sorgfalt, ja man legt förmliche Stachelbeer-Plantagen an, um auserlesene Früchte für die Tafel oder zur Weinbereitung und der reichhaltigen Benützung in der Küche zu ziehen. In Bezug auf Klima und Boden ist die Stachelbeere nicht anspruchsvoll; sie kommt im Norden wie im Süden, im Gebirge und im Thal fort, doch sagt ihr im Ganzen ein etwas feuchtes und kühles Klima besser zu, als ein heißes, und der geeignetste Boden für den Anbau ist ein etwas schweres, aber gut bearbeitetes und gedüngtes Gartenland. Die geeignetste Zeit zur Anlage von Stachelbeerpflanzungen ist im Herbst; man zieht die jungen Stöcke aus Stecklingen, Einlegern oder Samen, indem man unmittelbar nach der Beerenernte schwache, schon etwas harte Triebe von der Mutterpflanze nimmt, ziemlich tief auf einem schattig gelegenen Beet in die Erde schlägt und fleißig begießt, oder einzelne Zweige, die noch am Strauch festsitzen, in die Erde einlegt, durch Haken am Boden befestigt, mit Erde bedeckt und feucht hält. Vortrefflich gelingt auch die Anzucht aus Samen, wobei man vorzüglich reife und große Früchte ganz in ein zubereitetes Beet aussäet und schon im folgenden Jahre kräftige, versetzbare Pflanzen erhält. Der Anbau wird meist auf Rabatten oder auf größeren, in Reihen abgetheilten Beeten betrieben, wo man die Pflanzen in Entfernungen von 1 1/2—2 Meter setzt, um das dazwischen liegende Terrain nach Belieben durch Anpflanzung von niedrigen Küchengewächsen auszunützen. Die tragbaren Stöcke müssen im März und Juni beschnitten werden, wobei man darauf zu sehen hat, daß der Stamm von allen Neben- und Wurzelschößlingen frei gehalten werde; man zieht den Stachelbeerstrauch in Form eines Busches, als Bäumchen mit dünner Krone, als Pyramide oder als Spalierbäumchen. Am empfehlenswerthesten ist das Anpflanzen auserlesener englischer Arten, die man in trefflichen Sortimenten der grünen, rothen, gelben

und weißen Beeren am besten aus großen, anerkannten Obstzüchtereien oder pomologischen Anstalten bezieht, da die Auswahl unter den zahllosen Varietäten für den Nichtkenner schwierig und unsicher ist. Die frühreifenden Sorten sind im Allgemeinen wohlschmeckender als die spätreifenden und die rauhhaarigen übertreffen darin die glatten; alle Stachelbeeren sind in reifem Zustande ein kühlendes, angenehmes und der Gesundheit zuträgliches Obst; in der Küche verbraucht man meist die unreifen oder doch noch nicht völlig reifen Beeren, welche als Gemüse, Compot, Fülle für Kuchen und Torten, Gelée ꝛc. zubereitet oder zur Herstellung von Stachelbeerwein verwendet werden, der an Güte den Johannisbeerwein noch übertrifft; selbst Branntwein und Essig lassen sich daraus erzeugen.

Stachelbeer-Auflauf. 1 Liter grüne, halbreife Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüthen befreit, in siedendem Wasser blanchirt, abgegossen und dann mit einer Obertasse Weißwein, 200 Gramm Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Nun rührt man 160 Gramm feines Mehl in 200 Gramm kochend gemachte Butter, verkocht dies mit 1/2 Liter siedender Milch zu einem steifen Brei und läßt ihn unter öfterem Umrühren auskühlen; währenddem werden zehn bis zwölf Eidotter mit 200 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit den durchgestrichenen Stachelbeeren, dem allmählich hinzugefügten Brei, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, ein wenig Zimmt und dem Schnee der Eiweiße vermengt, worauf man die Masse in eine gebutterte Form füllt, bei mäßiger Hitze eine Stunde bäckt und den Auflauf mit Zucker bestreut sofort servirt.

Stachelbeeren aufzubewahren. Völlig ausgewachsene, aber noch ziemlich feste Stachelbeeren werden von Stielen und Blüthen geputzt, in weithalsige Glasflaschen gethan, nicht zu fest mit neuen, weichen Korkpropfen verkorkt und in einen Backofen gestellt, in dem zuvor Brod gebacken worden ist; man läßt sie darin stehen, bis sie zum vierten Theil zusammengefallen sind, nimmt sie dann aus dem Ofen, korkt sie fest zu, verpicht sie und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf, um sie zur Herstellung von Pies, Torten ꝛc. zu benützen.

Stachelbeeren aufzubewahren, zum Dessert für den Winter. Man pflückt ungefähr 1 Kilogramm große, vollständig reife, rothe oder grüne Stachelbeeren, beseitigt die Blüthen, aber nicht die Stiele, wirft sie in einen ziemlich dick eingekochten Syrup von 1/2 Kilogramm Zucker und 1/2 Liter Wasser, läßt die Beeren 10—15 Minuten leise darin dünsten, schüttet sie nebst dem Syrup in eine Terrine und stellt sie zugedeckt bis zum folgenden Tage an einen kühlen Ort. Dann siedet man sie nochmals einige Minuten auf, läßt den Syrup gut ablaufen und breitet sie auf einem Sieb aus, um sie vor dem Feuer oder in einer oberen Ofenröhre zu trocknen; nach Belieben kann man sie auch candiren, indem man sie nach dem Herausnehmen aus dem Syrup in feingestoßenen Zucker eintaucht und dann unter öfter wiederholtem Besieben mit Zucker trocken werden läßt, um sie schließlich in Blechbüchsen zwischen Papierschichten aufzubewahren.

Stachelbeer-Biscuit, englisches. Große, aber noch harte Stachelbeeren werden gelesen, in einen Steintopf gethan, in ein Casserol mit siedendem Wasser gestellt und auf diese Art völlig weich gekocht; man reibt sie dann durch ein Sieb, nimmt zu jedem 1/2 Kilogramm von dem durchgeriebenen Mark die gleiche Menge feingesiebten Zucker, verrührt beides über dem Feuer, bis der Zucker aufgelöst ist, gießt die Masse in flache Schüsseln und trocknet sie in einem lauwarmen Ofen. Wenn sie gehörig fest ist, schneidet man sie in beliebige Formen, wendet die Biscuits täglich um, bis sie vollkommen hart und trocken sind, und bewahrt sie in Blechbüchsen auf.

Stachelbeer-Cakes, englische. Große, noch unreife Früchte thut man in einen Topf, stellt sie in ein Casserol mit siedendem Wasser, läßt sie darin weichkochen, reibt sie durch ein Sieb und vermischt jedes 1/2 Kilogramm Fruchtbrei mit dem festen Schnee von zwei Eiweißen und 1/2 Kilogramm Zucker, rührt die Mischung tüchtig durcheinander und setzt sie mit einem Löffel in kleinen runden Kuchen auf Papierbogen, legt dieselben auf Schüsseln oder Bleche und läßt sie in einem lauwarmen Ofen trocknen.

Stachelbeer-Charlotte. Man putzt die Blüthen und Stiele von 750 Gramm schönen, großen, halbreifen Stachelbeeren, wäscht sie, läßt sie ablaufen und kocht sie mit dem gleichen Gewicht Zucker zu Brei, den man durch ein groblöcheriges Sieb reibt. Dann schneidet man dünne Scheiben von Biscuit, legt eine glatte runde Form damit aus, schüttet den Stachelbeerbrei darüber, breitet ihn gleichmäßig aus, bedeckt ihn mit einer zweiten Schicht Biscuitscheiben, legt einen beschwerten Deckel auf die Form und stellt sie über Nacht auf Eis. Am folgenden Tage stürzt man die Charlotte auf eine Schüssel und umgiebt sie mit einer Citronen-Crême oder angenehm gewürztem Rahmschnee.

Stachelbeer-Compot. Die nöthige Anzahl unreifer Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüthen befreit, in siedendes Wasser gethan und so lange darin gelassen, bis sie auf die Oberfläche des Wassers kommen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt und zum Abtropfen auf ein Sieb legt. Man kocht nun einen Syrup aus 250—375 Gramm Zucker mit 1/4—1/2 Liter Wasser, etwas ganzem Zimmt und Citronenschale, schüttet die Beeren hinein, schwenkt sie behutsam um, läßt sie auf einer nicht zu heißen Stelle eine gute halbe

Stunde ziehen, ohne zu kochen, nimmt sie vom Feuer, läßt sie erkalten, richtet sie auf einer Compotschüssel an, liest Zimmt und Citronenschale heraus und bestreut sie mit gestoßenem Zucker. — Oder man putzt und wäscht 1/2 Kilogramm unreife Stachelbeeren, kocht sie in siedendem Wasser einmal auf, legt sie dann 2 Minuten in kaltes Wasser, mit einem Eßlöffel Essig vermischt, damit die Beeren eine schöne grüne Farbe behalten, und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Inzwischen läutert man 375 Gramm Zucker mit 1/2 Liter Wasser zu Syrup, kocht die Beeren ganz langsam 10 Minuten darin, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, dickt den Syrup noch etwas ein, gießt ihn über die Früchte und läßt das Compot erkalten.

Stachelbeer-Crême. 1 Kilogramm reife Stachelbeeren werden geputzt, in Wasser weichgekocht, abgetropft und durch ein Sieb gerieben, worauf man 1/2 Kilogramm Zucker mit einem Glase Wein und ein wenig Zimmt läutert, die Marmelade hinzufügt und unter fleißigem Umrühren zum Kochen bringt, vom Feuer nimmt, mit sechs geschlagenen Eidottern und dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt und die Crême nach längerem Schlagen in eine Schale füllt, um sie erkalten zu lassen. — Oder man liest 1 Kilogramm unreife Stachelbeeren, wäscht sie, kocht sie in 3/4 Liter Wasser völlig weich, preßt sie sammt ihrem Wasser durch ein Sieb, fügt 1 Kilogramm Hutzucker sowie die Schale und den Saft von einer Citrone hinzu, läßt Alles fast eine halbe Stunde leise kochen, dann auskühlen und mengt 1/4 Liter Milch darunter, worin man 30 Gramm Hausenblase oder Gelatine aufgelöst hat. Man gießt die Crême in eine Form, läßt sie auf Eis starr werden und stülpt sie dann auf eine Schale.

Stachelbeer-Custard, englischer. Man kocht 1 1/2 Liter halbreife Stachelbeeren mit 1/4 Liter Wasser und einem nußgroßen Stück frischer Butter rasch weich, streicht sie durch ein Sieb, verrührt den Brei mit 375 Gramm Zucker und vier Eidottern über dem Feuer, bis er dick wird, ohne daß er kochen darf, und servirt den Custard in Bechergläsern.

Stachelbeeren einzumachen, in Blechbüchsen. Große unreife grüne Stachelbeeren werden von Stielen und Blüthen befreit, mit etwas Salz vermischt und so bis zum folgenden Tage hingestellt, worauf man sie gut in kaltem Wasser abwäscht, abgießt, in siedendes Wasser wirft und auf einer nicht zu heißen Stelle langsam ziehen läßt, bis sie beginnen weich zu werden. Man nimmt sie nun mit dem Schaumlöffel heraus, kühlt sie in frischem Wasser ab, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb und thut sie in eine Terrine oder einen Napf. Auf jedes 1/2 Kilogramm Beeren läutert man das gleiche Gewicht Zucker in 3/8 Liter Wasser, schäumt den Syrup gut ab, läßt ihn etwas auskühlen, gießt ihn lauwarm über die Beeren und bedeckt sie mit einem Papierbogen. Am folgenden Tage seiht man den Zucker ab, siedet ihn unter fleißigem Abschäumen um ein Drittel ein und gießt ihn heiß über die Stachelbeeren; am dritten Tage dickt man den Zucker bis zum Breitlauf ein, läßt die Beeren darin heiß werden, füllt sie in die Blechbüchsen, löthet dieselben fest zu und kocht sie eine halbe Stunde im Wasserbade. Man erhält auf diese Art ein treffliches Compot, welches sich lange Zeit aufbewahren läßt.

Stachelbeeren einzumachen, in Flaschen. Grüne halbreife Stachelbeeren werden sauber geputzt und gewaschen, in sorgsam gereinigte, nicht zu enghalsige Weinflaschen gefüllt und gut zusammengeschüttelt, so läßt man sie eine Stunde stehen, wobei sie ein wenig zusammenfallen, füllt noch so viel Beeren nach, daß die Flaschen bis oben herauf voll werden, umwickelt sie gut mit Heu, stellt sie unverkorkt in einen Kessel mit kaltem Wasser, bringt letzteres zum Kochen und läßt die Flaschen so lange darin kochen, bis die Beeren so weit zusammengefallen sind, daß sie nur noch bis zum Hals der Flasche reichen. Man hebt nun den Kessel oder Topf vom Feuer, läßt die Flaschen vollständig darin erkalten, verkorkt sie fest, verpicht sie und bewahrt sie umgelegt im Keller auf. Sie halten sich auf diese Art sehr gut und können zu Compot oder Mehlspeisen benützt werden.

Stachelbeeren einzumachen, auf Schweizer Art. Große, noch völlig harte Stachelbeeren werden gelesen, abgerieben und gewogen; man nimmt das gleiche Gewicht Zucker, läutert ihn mit 1/4 Liter Wasser und 1/4 Liter gutem Weißwein, siedet ihn bis zur Blase, legt die Beeren hinein, schäumt sie fleißig ab, rührt sie öfters um, läßt sie langsam kochen, bis sie zusammenfallen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Gläser, siedet den Zucker zu einem dicken Syrup ein, gießt ihn über die Früchte, überbindet sie nach dem Erkalten mit Blase und bewahrt sie auf.

Stachelbeeren einzumachen, in Wein. Man pflückt große, noch grüne Stachelbeeren an einem trockenen, sonnigen Tage, befreit sie von Stiel und Blüthe, wischt sie mit einem weichen Tuch ab und legt sie in eine Schüssel; auf 2 Kilogramm Stachelbeeren nimmt man 1/2 Liter Weißwein, 16 Gramm ganzen Zimmt und 1 Kilogramm Zucker, kocht dies zu einem dünnflüssigen Syrup, den man gut abschäumt und gießt ihn siedend heiß über die Beeren, welche man mit Papier überdeckt. Am folgenden Tage schüttet man den Syrup wieder ab, kocht ihn etwas dicker ein und gießt ihn abermals über die Stachelbeeren, wiederholt das Aufsieden des Zuckers am dritten Tage, läßt die Beeren einmal darin überwallen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, dickt den Syrup noch mehr ein, gießt ihn über die Früchte, füllt dieselben nach dem Erkalten in Büchsen, überbindet sie mit Blase und bewahrt sie auf.

Stachelbeeren einzumachen, in Zucker. Völlig ausgewachsene, noch harte Stachelbeeren von einer guten und großen Sorte werden geputzt, in ein Casserol mit siedendem Wasser geworfen und nur ganz langsam und behutsam einige Minuten darin gekocht, bis sie sich weich anfühlen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt und in frischem Wasser abkühlt. Wenn sie erkaltet sind, läßt man sie ablaufen, klärt auf jedes 1/2 Kilogramm Beeren 375 Gramm Zucker, kocht ihn zum Faden und gießt ihn kalt über die Beeren, die man mit Papier zudeckt. Nach zwei Tagen schüttet man den Zucker ab, kocht ihn auf, schäumt ihn ab, fügt den Saft einer halben Citrone hinzu, läßt die Beeren einmal darin überwallen, nimmt sie heraus, legt sie in die Gläser, dickt den Syrup noch etwas ein und füllt ihn ausgekühlt über die Beeren, die man mit einem in Rum eingetauchten Papier belegt, mit Blase überbindet und aufbewahrt. — Oder man verfährt nach englischer Methode, indem man die geputzten Stachelbeeren in kaltem Wasser zusetzt, langsam ziemlich weichkocht, in kaltem Wasser abkühlt und ablaufen läßt; auf je 375 Gramm Früchte läutert man 1/2 Kilogramm Hutzucker in 1/2 Liter Wasser, läßt den Syrup erkalten, thut die Beeren hinein, bringt sie ganz langsam zum Kochen, nimmt sie nach einigen Minuten mit dem Schaumlöffel heraus, dickt den Zucker noch etwas ein und gießt ihn abgekühlt über die Früchte. Am folgenden Tage wird der Zucker nochmals abgeseiht, zum Faden gekocht und mit den Beeren flüchtig überwallt, wonach man letztere heraushebt, in die Gläser legt, mit dem erkalteten Syrup übergießt, zubindet und an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt.

Stachelbeer-Eis. 1 Kilogramm unreife, gut geputzte Stachelbeeren werden in Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen; hierauf läutert man 750 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, unter fleißigem Abschäumen zu Syrup, vermischt diesen mit dem Stachelbeerbrei sowie 1/2 Liter süßem Rahm und dem festen Schaum von einem zweiten 1/2 Liter Rahm, füllt Alles in die Gefrierbüchse und läßt es unter beständigem Umdrehen und Abarbeiten frieren.

Stachelbeer-Essig. 1 1/2 Liter reife Stachelbeeren werden gelesen, zerstampft, in einem Napf mit 3 Liter aufgekochtem und wieder ausgekühltem Quellwasser übergossen und zwei Tage so unter häufigem Umrühren stehen gelassen; dann seiht man das Wasser durch, mischt 70 Gramm gestoßenen Zucker hinzu, füllt Alles in ein Fäßchen, legt eine in Hefe getauchte, geröstete Semmelschnitte hinein, bindet ein Musselinläppchen über das Spundloch, läßt den Essig gähren und zieht ihn nach Verlauf von 9 Monaten auf Flaschen.

Stachelbeer-Fool, englisches. 1/2 Kilogramm unreife Stachelbeeren werden geputzt, gewaschen und nach dem Ablaufen mit 375 Gramm Zucker und einer Obertasse Wasser sehr weichgekocht, dann durch ein großes Sieb gestrichen, allmählich mit 1/2 Liter Rahm verrührt und nach dem Erkalten servirt. In England pflegt man diese namentlich für Kinder sehr beliebte Speise als Erfrischung Nachmittags oder Abends zu reichen.

Stachelbeer-Gelée. Ganz reife Stachelbeeren von einer guten großen Sorte werden an einem trockenen Tage gepflückt, von Stiel und Blüthe geputzt, mit sehr wenig Wasser zugesetzt oder in einen Topf gethan und im Wasserbade gekocht, bis sie vollständig zerkocht sind, und durch ein Sieb geseiht, ohne sie im mindesten zu drücken, bis aller Saft abgelaufen ist. Zu jedem 1/2 Kilogramm Saft nimmt man 375 Gramm Zucker, läutert ihn bis zum Faden, vermischt ihn mit dem Saft, kocht Beides unter fleißigem Umrühren und Abschäumen eine knappe halbe Stunde und füllt das Gelée in Büchsen, die man nach dem Erkalten überbindet. — Oder man liest und wäscht große reife Beeren, nimmt zu jedem 1/2 Kilogramm derselben 3/8 Liter Wasser und läßt die Beeren darin vollständig zerkochen, seiht den Saft durch einen Geléebeutel, vermischt ihn mit dem gleichen Gewicht kleingeschlagenem Zucker und kocht Beides unter öfterem Abschäumen 20—30 Minuten, um das Gelée dann in Büchsen zu füllen.

Stachelbeer-Grütze, norddeutsche. Man putzt und wäscht 1 Kilogramm reife Stachelbeeren, blanchirt sie flüchtig in kochendem Wasser, läßt sie ablaufen, setzt sie mit 2 1/2 Liter kaltem Wasser, einigen Stückchen ganzem Zimmt und etwas frischer Citronenschale wieder zum Feuer, läßt sie völlig zerkochen, streicht Alles durch ein Sieb, bringt die durchgestrichene Flüssigkeit mit 1/2 Kilogramm Zucker aufs Neue zum Kochen, rührt 1/2 Kilogramm Perlsago in 1/2 Liter kaltem Wasser glatt, gießt dies unter beständigem Umrühren in den siedenden Fruchtsaft, thut eine Prise Salz hinzu und kocht die Masse unter fortdauerndem Umrühren eine reichliche halbe Stunde lang zu einem klaren, dicken Brei, den man in eine mit kaltem Wasser ausgespülte irdene Form schüttet, im Keller starr werden läßt, auf eine Schüssel stürzt und zu frischem oder schaumig geschlagenem, versüßtem Rahm giebt.

Stachelbeer-Käse. Große rothe, völlig reife Stachelbeeren werden geputzt, in einen Steintopf oder eine Schüssel gethan und in einem mäßig warmen Ofen weichgebacken, worauf man sie durch ein feines Sieb reibt; man wiegt den Brei, nimmt zu jedem 1/2 Kilogramm Fruchtmus 180—200 Gramm Zucker, kocht Beides zusammen unter beständigem Umrühren eine halbe Stunde, schüttet die Masse auf Dessertteller oder Untertassen und läßt sie in einem lauwarmen Ofen vollends austrocknen, um die Käse dann zwischen Seidenpapier in einer Schachtel oder großen Blechbüchse aufzubewahren.

Stachelbeer-Kaltschale. 1 Kilogramm reife Stachelbeeren werden gelesen, gewaschen, auf einem Sieb mit kochendem Wasser gebrüht, dann mit 2 Liter Wasser, etwas Zimmt und Citronenschale völlig weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und nochmals mit 1/2 Kilogramm Zucker verkocht. Man läßt die Flüssigkeit nun auskühlen, vermischt sie mit 3/8 Liter Wein (macht man die Kaltschale von grünen oder gelben Stachelbeeren, so nimmt man Weißwein, ist sie von rothen Beeren, so nimmt man Rothwein hierzu) und richtet sie über würflig geschnittenem Biscuit an.

Stachelbeer-Marmelade, grüne. Große grüne, reife Stachelbeeren werden gelesen, gewaschen, auf einem Sieb abgetropft, in ein Casserol geschüttet und mit etwas Wasser (zu jedem 1/2 Kilogramm Beeren 1/8 Liter Wasser) unter häufigem Umrühren sehr weichgekocht, worauf man sie durch ein Sieb reibt, den Brei abwiegt und auf das 1/2 Kilogramm davon 375 Gramm Hutzucker zu einem dicklichen Syrup läutert, den man mit dem Stachelbeerbrei vermengt und fleißig umrührend langsam zu Marmelade einkocht, die geléeartig steif sein muß und sogleich in Steinbüchsen gefüllt wird.

Stachelbeer-Marmelade, rothe. Dunkelrothe, sehr reife Stachelbeeren werden von Stiel und Blüthe befreit, mit sehr wenig Wasser zerkocht und durch ein Sieb gestrichen; zu jedem 1/2 Kilogramm Fruchtbrei nimmt man 375 Gramm Zucker, läutert denselben mit etwas Citronenschale und Zimmt, noch besser aber nach englischer Methode in 1/2 Liter rothem Johannisbeersaft, vermischt ihn mit dem Fruchtmus und kocht Beides unter fleißigem Umrühren zu geléeartig fester Marmelade.

Stachelbeer-Pie. Man putzt etwa 3/4—1 Liter unreife Stachelbeeren, wäscht sie, dämpft sie mit reichlichem Zucker halbweich, schüttet sie ausgekühlt in eine Pie-Schüssel, setzt einen Teigrand auf die Schüssel, bedeckt dieselbe mit einem Deckel von Blätterteig oder mürbem Pasteteteig (s. d.), den man gut mit dem Rand verbindet und bäckt den Pie etwas über drei Viertelstunden. Häufig thut man auch die rohen, gelesenen und gewaschenen Beeren mit reichlich dazwischen gestreutem Zucker und ein wenig Wasser in die Schüssel, legt den Teigdeckel darüber, drückt ihn fest an den aufgesetzten Teigrand und bäckt den Pie dann 1 1/4 Stunden.

Stachelbeer-Pudding. Ziemlich reife, aber noch harte Stachelbeeren werden von Stiel und Blüthe befreit, in einen Topf gethan, den man in ein Casserol mit siedendem Wasser stellt, und so lange darin gekocht, bis sie weich genug sind, um sie durch ein Sieb streichen zu können. Nachdem dies geschehen, mißt man den Fruchtbrei, nimmt auf 1/2 Liter desselben vier Eidotter, 50 Gramm Butter und 180 Gramm gestoßenen Zucker nebst einer Obertasse geriebenem Weißbrod, verrührt Alles recht tüchtig, zieht den Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine Schüssel mit aufgesetztem Teigrand oder in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Form und bäckt den Pudding drei Viertelstunden, um ihn mit Zucker bestreut aufzugeben.

Stachelbeer-Saft. Völlig ausgewachsene, aber noch ganz harte Stachelbeeren werden geputzt, gewaschen und mit reichlichem Wasser zugesetzt (zu jedem Liter Beeren nimmt man 1 Liter Wasser), worauf man sie in dem Wasser gänzlich zerkocht, auf ein Haarsieb schüttet und den Saft klar ablaufen läßt. Auf 1 Liter dieses Saftes nimmt man 1/2 Kilogramm Zucker, kocht Beides unter fleißigem Abschäumen eine Stunde zusammen ein, füllt den Syrup nach dem Erkalten in Flaschen und überbindet sie mit Blase.

Stachelbeer-Sauce, englische, zu Fisch. 1/2 Liter unreife Stachelbeeren werden gelesen, in Wasser weichgekocht, abgegossen und durch ein Sieb gestrichen; hierauf thut man drei große Eßlöffel voll Béchamel-Sauce oder weiße Coulis nebst 70 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuß in ein Casserol, mischt den Stachelbeerbrei hinzu und verrührt Alles über gelindem Feuer zu einer dicklichen Sauce, die man vorzugsweise zu gekochten Makrelen servirt. Oft vermischt man den Stachelbeerbrei auch nur mit 1/4 Liter zerlassener Butter, einem Weinglas voll Sauerampfer- oder Spinatsaft und etwas Salz, Zucker und Muskatnuß.

Stachelbeer-Sauce, süße, zu Mehlspeisen. 1 Kilogramm geputzte unreife Stachelbeeren werden mit kaltem Wasser bis zum Kochen gebracht, abgegossen, dann mit 1 Liter Wasser, ganzem Zimmt und etwas Citronenschale sehr weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und dieser durchgeriebene flüssige Brei mit 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale einer halben Citrone abgerieben hat, tüchtig verkocht. Man verdickt die Sauce mit einem Löffel in Wein glattgerührtem Kartoffelmehl, würzt sie mit einer Messerspitze Salz und legirt sie mit zwei bis drei Eidottern.

Stachelbeer-Soufflé. Man kocht 1/2 Kilogramm gelesene unreife Stachelbeeren in Wasser weich, gießt sie ab, streicht sie durch ein Sieb, schlägt 200 Gramm Zucker mit acht Eidottern schaumig, mischt den Stachelbeerbrei, etwas Zimmt, die abgeriebene Schale von einer Citrone und zuletzt den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt Alles in eine mit Butter bestrichene Soufflé-schüssel, bäckt das Soufflé eine knappe halbe Stunde bei mäßiger Hitze, bestreut es mit Zucker und giebt es zu Tisch.

Stachelbeer-Speise. In 1/2 Liter frische fette Milch quirlt man 125 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker und vier Eßlöffel Mehl

recht glatt, setzt die Masse über gelindes Feuer und brennt sie unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brei ab, den man ausschüttet und erkalten läßt; inzwischen hat man 1 Liter geputzte reife Stachelbeeren blanchirt, in dick geläutertem Zucker weichgekocht und zum Auskühlen bei Seite gestellt. Man rührt den abgebrannten Teig recht glatt durch, vermischt ihn nach und nach mit sechs schaumig geschlagenen Eidottern, einer kleinen Prise Salz und dem festen Schnee der Eiweiße, thut in eine fett gebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form auf den Boden erst die Stachelbeeren, auf denen man nur einen Theil ihres Saftes läßt, schichtet den Teig oben darauf und bäckt die Speise eine Stunde bei gleichmäßiger, nicht zu starker Hitze.

Stachelbeer-Suppe. 1½ Liter gut geputzte und gewaschene, unreife Stachelbeeren werden in 2 Liter Wasser völlig zerkocht, durchgestrichen, mit 180 Gramm Zucker, einer Messerspitze Salz und einer Prise Zimmt aufs Neue zum Kochen gebracht, mit einem Löffel in Wasser zerrührtem Kartoffelmehl abgequirlt, durchgekocht und über gerösteten Semmelwürfeln angerichtet.

Stachelbeer-Torte. ½ Kilogramm unreife, von Stielen und Blüthen befreite Stachelbeeren werden in siedendem Wasser überwallt, auf einem Sieb abgetropft und in einem dicken Syrup von 250 Gramm Zucker, ganz wenig Wasser, etwas Zimmt und Citronenschale eine halbe Stunde leise gedünstet, ohne daß sie ordentlich kochen dürfen; geben die Beeren dabei zu viel Saft von sich, so seiht man diesen ab, dickt ihn ganz kurz ein und vermischt ihn wieder mit den Beeren. Nachdem das auf diese Art bereitete Compot, aus dem man Zimmt und Citronenschale herausgelesen hat, völlig ausgekühlt ist, füllt man es entweder in einen mit hohem Rand versehenen, blind abgebackenen Tortenboden von Mürbteig oder Blätterteig, oder man rollt einen ziemlich dicken Boden von einem dieser Teige aus, bestreut ihn mit Zwieback, breitet die Stachelbeeren darauf, legt ein Gitter von Teigstreifen darüber, setzt einen zwei Finger breiten Rand von Teig ringsherum, bestreicht diesen wie das Gitter mit geschlagenem Ei und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze schön gelbbraun.

Stachelbeer-Törtchen. Aus 300 Gramm feinem Mehl, 150 Gramm in Stückchen gepflückter Butter, 100 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einem ganzen Ei, zwei frischen Dottern und einem hartgekochten, durchgestrichenen Eidotter nebst einer kleinen Prise Salz bereitet man einen guten Mürbteig (s. d.), rollt ihn mit untergestreutem Mehl zu einer zwei Messerrücken starken Platte aus, sticht runde Scheiben davon ab, legt dieselben in kleine runde Tortenförmchen von Kupfer oder Blech, kneipt den Rand ringsherum mit dem Eisen faltig ein, füllt die Törtchen mit trockenen Erbsen, bäckt sie schön hellbraun, beseitigt die Erbsen, stürzt die Törtchen aus den Formen und füllt dann nach dem Erkalten ein vom Saft abgetropftes Stachelbeer-Compot hinein, das man mit reichlichem Zucker bestreut.

Stachelbeer-Trifle, englisches. Man schneidet 125 Gramm dickes Biscuit in feine Scheiben, mit denen man den Boden einer tiefen Glas-Schüssel belegt; dann gießt man ein Glas Sherry oder Brandy darüber und stellt die Schüssel zugedeckt bei Seite, bis das Biscuit die Flüssigkeit völlig eingesogen hat. Inzwischen läutert man ½ Kilogramm Zucker in ¼ Liter Wasser, dämpft ¾ Liter grüne, gut gelesene und gewaschene Stachelbeeren darin weich, läßt sie auskühlen und schüttet sie in die Schüssel über das Biscuit; schließlich bereitet man eine einfache, mit Vanille oder Citrone gewürzte, dickschaumige Crême aus ¾ Liter Milch oder Rahm und fünf bis sechs Eidottern, schlägt sie erst über dem Feuer und dann bis zum Erkalten, gießt sie über die Stachelbeeren und verziert die Oberfläche des Trifle mit festgeschlagenem Rahmschaum.

Stachelbeer-Wein. Unreife, aber schon völlig ausgewachsene Stachelbeeren von einer guten Sorte werden gelesen und in einem großen Bottich zerstampft; nach 24 Stunden gießt man den Saft ab und schüttet etwas lauwarmes Wasser über die Beeren, ungefähr auf je 4 Liter Beeren 1 Liter Wasser gerechnet, rührt das Wasser mehrmals um, seiht es nach 12 Stunden ab, vermischt es mit dem zuerst abgegossenen Saft, thut auf 20—22 Liter Flüssigkeit 6 Kilogramm kleingeschlagenen Hutzucker hinzu und läßt den Wein an einem warmen Orte gähren. Nach Verlauf von 2—3 Tagen füllt man denselben in ein Faß, gießt auf 20 Liter Wein 2 Liter feinen Cognac zu, verspundet das Faß gut und bringt es in einen nicht zu kalten Keller; um einen vorzüglich guten Stachelbeerwein zu erhalten, muß derselbe 5 Jahre lagern, bevor er abgezogen wird, doch kann er im Nothfall auch schon nach einem Jahr auf Flaschen gezogen und verbraucht werden, ist aber dann natürlich von weniger guter Qualität.

Stachelbeer-Wein, moussirender. Man liest etwa 20 Kilogramm große, aber noch harte grüne Stachelbeeren, thut sie in einen großen Bottich, zerquetscht sie und gießt 18 Liter lauwarmes Wasser darüber, rührt sie öfter tüchtig um, schüttet das Wasser ab und preßt die Früchte durch ein grobes Sieb, wobei man sie nochmals mit 4—5 Liter Wasser vermischt. Man löst nun 15 Kilogramm Hutzucker und 100 Gramm Weinstein in dem Saft auf und gießt noch soviel Wasser zu, daß man im Ganzen 50 Liter Flüssigkeit erhält; das Gefäß wird mit einem Tuche bedeckt und bleibt zwei Tage ruhig an einem Orte stehen, wo eine Temperatur von 12—13° R. herrscht. Dann

schüttet man den Wein in ein Faß, welches genau 45—46 Liter faßt und benützt die übrigen 4—5 Liter Flüssigkeit zum allmählichen Nachfüllen während der Gährung; sobald man das zischende Geräusch derselben nicht mehr vernimmt, macht man den Spund in das Faß, bohrt aber daneben ein kleineres Loch, welches mit einem Pfropfen verwahrt wird, den man aller 2—3 Tage einmal herauszieht, um die Luft entweichen zu lassen und das Bersten des Fasses zu verhindern. Nach 10—12 Tagen, wenn die Gährung vorüber ist, treibt man den Pfropfen fest ein, bringt das Faß in einen kühlen Keller, läßt es bis Ende December darin lagern und füllt den Wein dann von den Hefen in ein frisches Faß ab, wobei man 30 Gramm Hausenblase in 1 Liter des Weines auflöst und wieder hinzufügt, um denselben gehörig zu klären. Bei Beginn des Frühjahrs zieht man den Wein auf Flaschen und wählt hierzu genau den Zeitpunkt, wenn die Stachelbeersorte, aus welcher der Wein bereitet ist, zu blühen beginnt, denn das Feuer des Getränkes hängt sehr von diesem zeitgemäßen Abziehen ab; auch muß dasselbe bei klarem, schönem Wetter geschehen, und außerdem ist es nöthig, die Pfropfen mit Drahtschlingen zu verwahren. Vor dem Umfüllen des Weines in ein frisches Faß während des Winters koste man, ob er zu süß schmeckt, in welchem Fall er durch Rütteln des Fasses oder Aufrühren der Hefen nochmals zum Gähren gebracht werden muß.

Stärkemehl oder **Kraftmehl.** Das Stärkemehl ist ein sehr feines weißes Pulver, welches aus verschiedenen Getreidearten, wie Weizen, Reis und Mais, sowie aus den Samen von Hülsenfrüchten, verschiedenen Wurzeln, Knollen und dem Mark mehrerer Palmenarten gewonnen wird; so bereitet man es namentlich viel aus Kartoffeln, während das Arrowroot aus der Pfeilwurzel, das Tapiokamehl aus der Maniokwurzel und der Sago aus Palmenmark dargestellt wird. Am gebräuchlichsten ist die Bereitung von Stärke und pulverisirter Stärke oder Stärkemehl aus Weizen und Kartoffeln, zu welchem Zweck eigene große Fabriken eingerichtet sind, da namentlich die Gewinnung des Stärkemehls aus dem geschrotenen Weizen oder einem Teig von Weizenmehl und Wasser mit besonderen Schwierigkeiten verbunden ist, während die Kartoffeln sich weit leichter hierzu verarbeiten lassen, so daß man sich Kartoffelstärkemehl sehr gut im Kleinen selbst herstellen kann (s. Kartoffelmehl). Das Stärkemehl besteht, unter dem Mikroskop betrachtet, aus vielen kleinen, farblosen, halbdurchsichtigen Körnern, die je nach der Pflanze, aus welcher es bereitet ist, bald kugelrund, bald eirund, bald eckig und unregelmäßig geformt sind, schneeweiß aussehen, weder Geschmack noch Geruch besitzen und, mit kochendem Wasser übergossen, sehr aufquellen und sich in eine durchscheinende schlüpfrige Masse verwandeln. Weizenstärke ist die feinste und weißeste von allen und läßt sich zwischen den Fingern leicht zerdrücken; Kartoffelstärke ist etwas grobkörniger und mehr ins Gelbliche schimmernd; Reisstärke besteht, mikroskopisch betrachtet, aus schweren, ziemlich großen, eckigen Körnern, Maisstärke aus mittelgroßen, runden Körnchen mit einem schwarzen Punkt in der Mitte; außerdem hat man noch Hirse-, Hafer-, Bohnen- und Buchweizen-Stärke. Zum Stärken oder Steif- und Glänzendmachen der Wäsche ist besonders Weizen- und Reisstärke zu empfehlen, auch Kartoffelstärke wird stark dazu verwendet, eignet sich aber weit weniger gut dazu; zum Bereiten von feinem Backwerk, z. B. Aufläufen, Puddings, Flammeris, Biscuit, Torten ꝛc., nimmt man Weizen- und Kartoffelstärkemehl, ebenso Reismehl und Maisstärkemehl (Maizena, Oswego); auch zum Verdicken von Saucen und Suppen wird das Stärkemehl häufig benützt; in England nimmt man vielfach Arrowroot hierzu (s. Arrowroot).

Stärkemehl-Auflauf, s. Kartoffelmehl-Auflauf.

Stärkemehl-Crême, s. Kartoffelmehl-Crême.

Stärkemehl-Flammeri, s. Flammeri von Kartoffelmehl und Flammeri von Stärke.

Stärkemehl-Klößchen, s. Kartoffelmehl-Klößchen.

Stärkemehl-Nocken, s. Kartoffelmehl-Nocken.

Stärkemehl-Pudding, s. Kartoffelmehl-Pudding und Kartoffelmehl-Pudding, gebackener.

Stärkemehl-Pudding, kalter, s. auch Kartoffelmehl-Pudding, kalter. Man bringt 1¼ Liter gute Milch mit einer Stange feinem Zimmt langsam zum Kochen, seiht sie durch, kocht sie nochmals auf, rührt 200 Gramm Zucker, 200 Gramm in kalter Milch glattgerührtes Kartoffelstärkemehl, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 250 Gramm süße und 100 Gramm bittere, geschälte und gestoßene Mandeln sowie eine Prise Salz hinein, läßt die Masse unter beständigem Umrühren einige Minuten durchkochen, fügt dann acht gut zerquirlte Eidotter und den festen Schnee der Eiweiße hinzu, nimmt den Pudding vom Feuer, füllt ihn in eine mit Wasser oder Milch ausgespülte Form, läßt ihn im Kühlen starr werden, stürzt ihn aus und giebt eine Frucht-Sauce dazu.

Stärkemehl-Speise. Nachdem man 100 Gramm Butter zum Sieden erhitzt, rührt man eine Obertasse Kartoffelmehl hinein, gießt ½ Liter Milch zu und brennt dies zu einem glatten Brei ab, der sich vom Gefäß ablöst; man läßt ihn etwas auskühlen, reibt 100 Gramm Zucker mit zehn Eidottern zu Schaum, fügt eine Prise Salz, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den Mehlbrei hinzu, zieht den Schnee der Eiweiße unter die Masse, bäckt die Speise eine

Stunde in einer fett gebutterten Form und serwirt sie dann sofort mit Weinschaum- oder Frucht-Sauce.

Stärkemehl-Torte, ſ. Kartoffel-Torte.

Stahl-Punsch, ſ. Punsch, Stahl-.

Stand. Die gallertartige Substanz, welche zur Bereitung von saurem und süßem Gelée sowie Crêmes verschiedener Art aus Kalbsfüßen, Hausenblase, Gelatine, Schweineschwarten, Hirschhorn und Agar-Agar gewonnen wird; über die näheren Details der Zubereitung siehe die Artikel Agar-Agar, Aspic, Gelatine, Gelée, Hausenblase, Hirschhorn, Kalbsfüße als Stand, Schweineschwarten als Stand.

Stangen, Anis-. Aus 250 Gramm Mehl, 1/4 Liter Rahm, 16 Gramm Hefe, einer Messerspitze Salz und einem knappen Eßlöffel gestoßenem Anis nebst einem Löffel Zucker macht man einen Teig, den man mit den Händen tüchtig durchknetet, bis er sich von der Hand abzulösen beginnt, worauf man 90 Gramm frische, etwas erweichte Butter stückweise hineinarbeitet, den Teig in gleichgroße Theile zerschneidet, zu Stangen formt, auf dem Blech aufgehen läßt, mit Ei überpinselt und schön gelb bäckt.

Stangen, böhmische, zum Kaffee oder Thee. Aus 1/2 Liter feinem Mehl, 16 Gramm Hefe, etwas Milch, einer kleinen Prise Salz und einem Löffel Zucker macht man einen weichen Teig, schlägt denselben tüchtig, bis er Blasen wirft, formt ihn zu dünnen, spannenlangen Stangen, legt diese auf ein gebuttertes Blech, läßt sie aufgehen, überstreicht sie mit Ei, bäckt sie bei mäßiger Hitze schön dunkelgelb und überzieht sie mit einer Wasserglasur, die man im Ofen trocknen läßt. — Oder man siebt 3/4 Liter Mehl auf ein Bret, vermischt es mit 125 Gramm harter, in Stückchen zerpflückter Butter, 1/8 Liter Rahm, zwei Eidottern, einer Prise Salz, zwei Löffeln oder 30 Gramm Hefe und zwei Löffeln Zucker, wirkt den Teig rasch untereinander, formt ihn zu 16—18 Centimeter langen Stangen, überstreicht dieselben mit geschlagenem Ei und bäckt sie sogleich auf einem gebutterten Blech.

Stangen, Kartoffel-. 100 Gramm Mehl, 100 Gramm frisch abgekochte, geschälte, etwas ausgekühlte und geriebene Kartoffeln, ein Ei, ein Dotter, eine Prise Salz, einen gehäuften Löffel Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und, wenn nöthig, ein bis zwei Löffel fetten Rahm macht man zu einem Teig zusammen, treibt denselben zu einer Platte aus, belegt ihn mit 100 Gramm harter, in Scheibchen geschnittener Butter, schlägt ihn darüber zusammen, wiederholt das Aufrollen und Zusammenlegen noch dreimal, zerschneidet ihn zu Stangen, überstreicht dieselben mit Ei und bäckt sie auf einem gebutterten Blech, um sie dann mit Zucker und Zimmt zu bestreuen.

Stangen, Kümmel-, ſ. Kümmel-Stangen.

Stangen, Salz-. Man stellt den Teig aus 1/2 Liter Mehl, 70 Gramm Butter und 12 bis 15 Gramm mit etwas lauer Milch aufgelöster Hefe her, formt ihn zu dünnen Stangen von der Länge eines Bleistifts, läßt diese auf einem gebutterten Blech aufgehen, bestreicht sie mit Ei, überstreut sie mit Salz und bäckt sie dunkelgelb.

Stangen, Thee-, ſ. Thee-Stangen.

Stangen, Zimmt-, ſ. Zimmt-Stangen.

Stangen-Brod. Aus 200 Gramm feinem Mehl, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm hinzugepflückter Butter, einem Ei, einer Prise Salz und einer Messerspitze Hirschhornsalz wirkt man behende einen Teig zusammen, den man zu 12 Centimeter langen Stangen formt, auf einem mehlbestreuten Blech bei mittlerer Hitze bäckt und dann mit einer Glasur überzieht.

Stauden-Salat, ſ. Kopf-Salat.

Steaks. Fleisch-Schnitten, welche geklopft, gesalzen und in der Pfanne mit Butter oder auf dem Rost rasch gebraten werden.

Steaks, Beef-, ſ. Beefsteaks.

Steaks, Hammel-, ſ. Hammel-Steaks.

Steaks, Kalbs-, ſ. Kalbs-Steaks.

Steaks von rohem Schinken. Aus einem großen, gutgeräucherten Schinken schneidet man fingerstarke Scheiben ohne Fett, legt sie über Nacht oder doch einige Stunden in Milch, trocknet sie ab, klopft sie auf beiden Seiten, bestreut sie mit ein wenig gestoßenem Pfeffer, taucht sie in geschlagenes Ei, wendet sie in geriebener Semmel und brät sie über sehr gelindem Feuer in heißer Butter auf beiden Seiten gelb.

Steck-Rüben, ſ. Rüben.

Steert-Suppe, englische. Ein Ochsen- und ein Hammelschweif werden gut gewaschen, im Gelenk eingekerbt oder zerschnitten, mit kaltem Wasser angesetzt, bis fast zum Kochen gebracht und in kaltem Wasser abgefrischt; dann thut man sie in ein großes Casserol nebst einer Rindsniere und 1/2 Kilogramm Rindfleisch, übergießt sie mit 6 Liter Wasser, schäumt während des Kochens gut ab und thut einen Eßlöffel Salz hinzu. Hierauf macht man in einem anderen Casserol 125 Gramm Butter gelb, schwitzt 1/2 Kilogramm würflig geschnittenes mageres Rindfleisch eine Stunde darin, bis es auf allen Seiten gelb ist, streut dann kleingeschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel zwischen das Fleisch und dünstet auch dieses unter beständigem Umrühren gelblich, worauf man es mit 1/2 Liter Fleischbrühe verkocht und mit zu der Suppe thut, die noch 2 1/2 Stunden damit langsam weiter kochen muß. Man seiht nun die Brühe durch, nimmt das Fett davon ab, läßt sie nochmals aufkochen, legirt sie mit

einem Löffel Arrowroot, der in einem Glase Portwein glatt gerührt ist, würzt die Suppe mit einer Prise Macis und etwas weißem Pfeffer und richtet sie mit Farceklößchen an.

Steinbutt, Steinbütte oder Tarbutt, franz. turbot, engl. turbot, lat. Pleuronectes maximus. Gehört zum Geschlecht der Schollen oder Seitenschwimmer und ist mit der größte, jedenfalls aber der am meisten geschätzte unter allen Plattfischen; er wird 10—15 Kilogramm schwer, wird viel in der Ost- und Nordsee, namentlich an den Küsten von Holland und England gefangen, der Rücken ist braun und gelb marmorirt, mit ungleichen stumpfen Erhöhungen besäet, der Bauch sieht gelblich weiß aus und der Fisch schmeckt am besten vom April bis September. Das Fleisch ist mehr fest und enthält viel Gallertstoff, sieht sehr weiß aus und besitzt einen besonderen Wohlgeschmack; man wählt lieber einen mittelgroßen als einen sehr großen Steinbutt und muß bei dessen Zubereitung besondere Sorgfalt aufwenden. Zuvörderst nimmt man den Fisch aus, säubert ihn gut von innen und reibt ihn außen mit Salz ab oder wässert ihn 2 Stunden in Salzwasser, um den Schleim zu beseitigen; dann wäscht man ihn mehrmals in frischem Wasser, trocknet ihn in- und auswendig mit einem Tuch ab und reibt ihn überall gut mit einer entzweigeschnittenen Citrone ein. Die Flossen werden nicht abgeschnitten, sondern nur verstutzt, da der untere, dicke Theil derselben, wo er mit dem Fleisch zusammenhängt, als eine der besonderen Delicatessen an dem Fische gilt. Man macht einen Einschnitt quer über den dicksten Theil des Rückens, um zu verhüten, daß die Haut der unteren, weißen Seite beim Kochen platze, da der Steinbutt gewöhnlich mit der weißen Seite nach oben aufgetragen wird. Zum Kochen hat man besondere, länglichrunde große Fischkessel von der Gestalt des Fisches mit zwei Handgriffen und einem durchlöcherten Einlegeboden, der ebenfalls mit Handgriffen versehen ist, damit man den Fisch ganz kochen und ihn unzerbrochen herausheben kann. Schon bei den Römern wurde der Steinbutt sehr hochgeschätzt und Juvenal schildert in einer seiner Satiren höchst ergötzlich, wie Kaiser Domitian den Senat zusammenberief, um zu berathen, wie ein mächtiger Steinbutt, den er zum Geschenk erhalten, zubereitet werden solle, worüber sich die würdigen Herren jedoch nicht einigen konnten. Ein berühmter gastronomischer Philosoph nennt den Steinbutt den König der Fische, der, schon durch sich allein imponirend, mit majestätischer Einfachheit servirt werden müßte.

Steinbutt à la Béchamel. Da ein so großer Fisch selten auf einmal verzehrt wird, muß man darauf bedacht sein, die Ueberreste auf möglichst schmackhafte Weise zu verwenden; wir geben deshalb hier eine besonders beliebte Methode an. Man löst das Fleisch von den Gräten, beseitigt die Haut davon und schneidet es in zierliche Stücke; dann thut man 1/4 Liter Rahm und 1/4 Liter helle Fleischbrühe oder auch blos 1/2 Liter Rahm in ein Casserol, fügt ein Stückchen Citronenschale, eine feingehackte Chalotte, sechs Pfefferkörner und einen halben Theelöffel Salz bei, läßt Alles 10 Minuten kochen, seiht die Sauce durch, verdickt sie mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, verrührt sie eine Weile damit über gelindem Feuer, legt die Fischstücke hinein, läßt sie heiß darin werden und richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an, die mit Citronenscheiben und Petersilie, oder mit Semmel-Croutons, nach Belieben auch mit Kartoffel-Croquetten, garnirt ist.

Steinbutt, gebacken. Kocht man den Fisch nicht ganz, sondern bereitet ihn zertheilt auf verschiedene Weise zu, wie es häufig geschieht, so bäckt man sehr oft auch einen Theil davon, meist das große Schwanzstück, indem man es an beiden Seiten hier und da einkerbt, mit Salz einreibt, nach 2 Stunden abtrocknet, mit geschlagenem Ei oder zerlassener Butter bestreicht, mit geriebenem Weißbrod bestreut und in einer Pfanne mit hellbraun gemachter Butter auf beiden Seiten bräunt und garmacht.

Steinbutt, gebacken, auf englische Art. Ein nicht zu großer Fisch wird ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet, wonach man ihn auf eine butterbestrichene Schüssel legt, die mit Pfeffer, Salz, ein wenig geriebener Muskatnuß und feingehackter Petersilie bestreut ist, und den Steinbutt oben darauf mit den gleichen Gewürzen sowie mit Butterflöckchen überstreut, mit Mehl bestäubt und nach Angießen von zwei Gläsern leichtem Weißwein und ein wenig Austern- oder Champignon-Ketchup in einem mäßig heißen Ofen 20—30 Minuten backen läßt. Beim Anrichten schiebt man den Fisch auf eine andere, heißgemachte Schüssel, gießt die Brühe in ein Casserol, verdickt sie mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, würzt sie mit Citronensaft und Cayennepfeffer und reicht sie besonders dazu.

Steinbutt, gekocht. Man bereitet einen guten Fisch-Sud (court-bouillon) und schneidet zu diesem Zweck einige Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln, Porrés und eine Knolle Sellerie in dünne Scheiben, schwitzt sie in 250 Gramm Butter wohl zugedeckt langsam weich, gießt 3—4 Liter Wasser oder leichte Fleischbrühe, 1/2 Liter Essig und eine Flasche Weißwein an, fügt ein Kräuterbündelchen, einen Löffel voll Pfefferkörner und einige Löffel Salz hinzu, kocht Alles gut aus, seiht die Brühe durch, gießt sie über einen sorgsam gereinigten, in den Fischkessel eingelegten Steinbutt, bedeckt denselben mit einigen butterbestrichenen weißen Papierbogen und kocht ihn ganz langsam weich, indem man ihn nach dem ersten Aufkochen 15—20 Minuten an einer heißen Stelle nur

ziehen läßt, denn durch zu langes Kochen zerfällt und verdirbt er. Man servirt ihn, mit Petersilie und Citronenscheiben garnirt, nebst holländischer Sauce.

Steinbutt, gekocht, auf englische Art. Der Fisch wird ausgenommen, sorgsam gesäubert, von den Schuppen und Kiemendeckeln befreit und von außen mit Salz abgerieben, worauf er mehrmals gewaschen wird; man trocknet ihn dann von innen und außen ab, reibt ihn mit einer zerschnittenen Citrone ein, macht einen Einschnitt quer über den Rücken, gießt kaltes Wasser in einen Steinbutt-Kessel und thut auf je 4—5 Liter Wasser 200 Gramm Salz hinein. Dann legt man den Fisch mit der weißen Seite nach oben in den Einleger, bringt ihn zum Kochen, schäumt ab, rückt den Kessel auf die Seite und läßt den Fisch langsam ziehen, bis das Fleisch sich leicht von den Gräten ablöst. Man garnirt ihn beim Anrichten mit Citronenscheiben, Petersilie und geschabtem Meerrettig und reicht Hummer-Sauce, Sardellen- oder holländische Sauce dazu.

Steinbutt au gratin. Die Hälfte eines mittelgroßen Steinbutts wird in gesalzenem Wasser weichgekocht, worauf man den Fisch abtropfen läßt, von den Gräten und der dunklen Haut befreit, in schöne Schnitten zerlegt und diese neben und über einander auf eine runde vertiefte Schüssel ordnet, indem man sie mit gehackten, in Butter gedünsteten Champignons überstreut und mit einigen Löffeln kräftiger Béchamel-Sauce begießt. Nachdem man sämmtliches Fleisch bergartig aufgeschichtet, gießt man den Rest der Sauce oben darüber, bestreut Alles mit geriebenem Weißbrod, beträufelt es mit geschmolzener Butter und stellt das Gericht in einen Ofen mit guter Oberhitze, damit die Oberfläche nach Verlauf von 10—12 Minuten genügend gebräunt wird. Beim Anrichten garnirt man das Gratin mit einem guten, mit Eidottern vermischten Kartoffel-Purée, stellt die Schüssel auf eine zweite Schüssel und giebt den Fisch möglichst heiß auf.

Steinbutt mit Hummer-Ragout. Man wählt einen mittelgroßen, recht frischen und dicken Fisch, welcher auf der Unterseite rahmfarbig weiß aussieht (bläulichweiße, dünne Fische sind zu verwerfen), nimmt ihn aus, verstutzt die Flossen ringsherum, reibt ihn mit Salz und wässert ihn eine Stunde in frischem Wasser; dann legt man ihn auf den Einlegeboden des Fischkessels, mit der schwarzen Seite, in die man quer über den Rücken einen tiefen Einschnitt gemacht hat, nach unten, bestreut ihn mit einer Handvoll Salz, übergießt ihn mit frischem Wasser, bringt ihn rasch zum Kochen, rückt den Kessel dann an die Seite und läßt den Fisch 40—50 Minuten lang blos ziehen, ohne weiter zu kochen. Inzwischen kocht man einen großen, schönen Hummer in Salzwasser, löst behutsam alles Fleisch aus dem Schwanz und den Scheeren, ohne die äußere Schale zu beschädigen, und bereitet aus dem in Scheiben geschnittenen Hummerfleisch ein kräftiges Ragout, mit Trüffeln, kleinen Champignons und Austern, so wie einer Anzahl Fischklößchen zusammengestellt. Beim Anrichten legt man den Fisch auf ein länglichrundes, mit einer Serviette bestecktes Bret und dieses auf eine große Schüssel, die man mit dem Ragout garnirt, dessen Sauce in einer Saucière nebenbei gereicht wird. Auf die Mitte des Steinbutts, dessen weiße Seite wie gewöhnlich nach oben gerichtet ist, legt man als Verzierung den ausgeleerten Hummer, der mit einem Silberspieß durchstochen ist, an dem zwei gekochte Krebse und eine Trüffel befestigt sind.

Steinbutte à l'Italienne. Ein nicht zu großer Fisch wird ausgenommen, mehrmals gewaschen, mit reichlichem Salz bestreut und einige Stunden an einen kühlen Ort gestellt, hierauf abgetrocknet, auf eine flache irdene Schüssel gelegt und noch eine Stunde mit 125 Gramm Provenceröl, dem Saft von zwei Citronen und einem Glase Weißwein marinirt. Indessen wäscht und schält man sechs Trüffeln hackt sie nebst ebensoviel Chalotten und Champignons sowie etwas Petersilie, Estragon und Schnittlauch ziemlich fein, dünstet diese feines herbes in 250 Gramm frischer Butter, thut vier Eßlöffel geriebene Semmel, etwas Sardellenbutter, eine Messerspitze Cayennepfeffer und ein wenig geriebene Muskatnuß hinzu und verrührt dies mit 1/2 Liter kräftiger brauner Coulis über gelindem Feuer zu einer dicklichen Sauce. Man legt den Steinbutt nun in eine passende flache Pfanne, macht über dem Rücken des Fisches einige leichte Einschnitte, überstreicht ihn mit der Sauce, bedeckt ihn mit einem geölten Papierbogen und brät ihn langsam eine Stunde lang unter öfterem Begießen mit der Sauce, zu der man von Zeit zu Zeit etwas Wein nachschüttet. Beim Anrichten schöpft man das Fett von der Sauce, läßt den Fisch vorsichtig auf eine Schüssel gleiten und schüttet die Sauce darüber.

Steinbutt, auf dem Rost gebraten. Ein kleiner Steinbutt wird gesäubert, gewaschen, abgetrocknet, über dem Rücken eingekerbt, auf einer Schüssel mit Salz und Pfeffer bestreut und mit vier Löffeln Olivenöl und zwei Löffeln Citronensaft oder Essig übergossen; wenn er 1—2 Stunden so marinirt worden ist, brät man ihn langsam auf einem großen Rost, wobei man ihn alle 5—6 Minuten umwendet und mit der Marinade bestreicht. Löst sich das Fleisch leicht von den Gräten ab, so ist er gar, wozu etwa drei Viertelstunden erforderlich sind; man legt ihn auf eine Schüssel, garnirt ihn mit Petersilie und kleinen Seekrebschen und giebt eine Austern-, Muschel- oder Kapern-Sauce dazu.

Steinbutt-Salat. Die Ueberbleibsel eines gekochten Steinbutts geben einen ausgezeichneten

Salat; man löst das Fleisch von den Gräten und der Haut und zertheilt es in ungefähr 4 Centimeter große, viereckige Stücke oder Scheibchen, die man mit Pfeffer, Salz, Oel und Essig vermischt und an einem kühlen Orte fest zugedeckt bis zum Gebrauch stehen läßt. Nun liest und wäscht man zwei große Häuptchen Kopf-Salat, schwenkt sie gut aus, schneidet den Salat in breite, nudelartige Streifen und läßt ihn an einem luftigen Orte trocknen; währenddem schlägt man zwei frische Eidotter, verrührt sie mit einem Löffel Senf, einem halben Theelöffel Salz, etwas weißem Pfeffer und ganz allmählich mit vier Eßlöffeln Provenceröl, einem Löffel Estragonessig und nach Bedarf noch so viel Oel und Essig, daß die Sauce dicklich wie eine Crême wird und angenehm säuerlich schmeckt. Man ordnet nun den Salat, indem man zuerst eine Schicht Kopf-Salat auf die Schüssel breitet, denselben mit Fischstücken belegt und so Beides abwechselnd bergartig auf der Schüssel aufhäuft, mit hartgekochten Eiern, Sardellenfilets, Oliven, rothen Rübenscheiben ꝛc. garnirt und jede Schicht Fisch mit einem Theile der Sauce anfeuchtet, während man den Rest der Sauce über das Ganze gießt.

Steinpilz, franz. bolet jaune, lat. Boletus bulbosus. Ein ziemlich großer, sehr wohlschmeckender eßbarer Pilz, zu den Löcherpilzen gehörend, der im Spätsommer und Herbst, besonders nach Regen, häufig in Laubwäldern vorkommt; er hat einen ziemlich kurzen, eirund knolligen Strunk, einen großen, halbkugelförmigen, fleischigen Hut, der mit einer kastanienbraunen Haut überzogen ist, schneeweißes Fleisch und auf der Unterseite ein schwammiges, anfangs weißes, später gelbliches Futter hat. Man ißt den Pilz frisch, legt ihn in Essig ein und trocknet ihn, um ihn zur Würze oder selbständigen Bereitung von Saucen zu benützen; bei anhaltend trockenem Wetter kaufe man keine Steinpilze, da sie dann meist wurmig sind.

Steinpilze mit Béchamel-Sauce. Man putzt die nöthige Menge Pilze, welche beim Kochen übrigens stark zusammenfallen, indem man den Hut vom Stiel schneidet, von der braunen Haut und dem gelblichen Futter befreit und ihn wie den gleichfalls abgeschälten Stiel in ziemlich große Stückchen oder nicht zu dünne Scheibchen schneidet; dann kocht man sie in siedendem Salzwasser einmal auf, gießt sie ab, thut sie in ein Casserol, schüttet eine kräftige Béchamel-Sauce darüber und läßt die Pilze darin vollends weichdämpfen.

Steinpilze einzumachen, in Blechbüchsen. Kleine, frische, noch völlig geschlossene Steinpilze werden nur unten am Ende des Stiels ein wenig geputzt, flüchtig gewaschen, abgetropft, mit geklärter Butter und dem Saft einer Citrone ziemlich weichgedämpft, sammt der Butter nach kurzem Auskühlen in die Büchsen gefüllt, letztere verlöthet und eine Stunde im Wasserbade gekocht. — Oder man thut so viel Wasser in ein Casserol, als man reichlich zum Füllen einer Büchse bedarf, bringt es mit einer Prise Salz zum Kochen, läßt kleine ganze, oder größere, gutgelesene, in dicke Stücke zerschnittene Steinpilze einmal darin aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, gießt das Wasser kochend darüber, läßt die Büchse gut verlöthen, eine Stunde im Kessel oder Casserol kochen und darin erkalten, worauf man sie abtrocknet und aufbewahrt. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Man wäscht die geputzten, in große Stücke geschnittenen Pilze flüchtig, läßt sie gehörig abtropfen, schüttet sie in ein irdenes Casserol, vermischt je 1 Liter so geschnittener Pilze mit einem Eßlöffel Salz, schüttelt sie gut damit um und stellt das Casserol zugedeckt auf einen heißen Herd. Nach Verlauf von 20 Minuten, wenn die Pilze genug Saft gezogen haben, schüttelt man sie wieder um, läßt sie aber zugedeckt noch so lange dünsten, bis der Saft nur bis zur Hälfte der Pilze steht; dann füllt man sie sofort in die Büchsen, verlöthet dieselben und kocht sie eine Stunde im Bain-marie. Alle in Blechbüchsen eingelegten Steinpilze werden beim Gebrauch als Gemüse zubereitet wie die frischen.

Steinpilze einzumachen, in Essig. Hierzu nimmt man am liebsten nur ganz kleine, frischgesammelte Pilze, die noch völlig geschlossen sind, schneidet die Wurzeln ab, reibt die braunen Köpfchen mit einem Tuche ab, wäscht die Pilzchen, tropft sie ab, überkocht sie einige Minuten in siedendem Salzwasser mit einigen Löffeln Essig, bis sie beinahe weich sind, kühlt sie in frischem Wasser, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb, kocht dann nicht zu scharfen Weinessig mit ein wenig Salz, Pfefferkörnern, einigen Lorbeerblättern, Chalotten und Estragon etliche Minuten lang, läßt ihn auskühlen, seiht ihn durch und gießt ihn über die in Glasbüchsen eingeschichteten Steinpilze; nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, siedet ihn nochmals auf und füllt ihn kalt über die Pilze. In Ermangelung von kleinen Pilzen lassen sich auch schöne, in große Stücke zertheilte Steinpilze auf diese Art einmachen. Man giebt sie als Zuspeise wie Mixed pickles zu warmem und kaltem gebratenem Fleisch, thut sie zu Ragouts und benützt sie zum Ausputz von Fleisch-Salat.

Steinpilze als Gemüse. Man putzt und wäscht frischgesammelte Pilze (alle wurmigen beseitigt man), schneidet sie in ziemlich große Würfel, wäscht sie und schmort sie in kochend gemachter Butter ziemlich weich, wobei man eine geschälte Zwiebel mit hinzuthut; dann stäubt man etwas Mehl darüber, gießt ein wenig Fleischbrühe an, würzt die Pilze mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie, dünstet sie vollends weich und servirt sie mit Salzkartoffeln und Beefsteaks, namentlich solchen

von gehacktem Fleisch, Coteletten, Fricandellen oder Schinken. Man kann die Pilze auch zuerst eine Viertelstunde in siedendem, mäßig gesalzenem Wasser kochen, das Wasser abgießen, die Pilze in Butter dünsten, mit Mehl anstäuben, mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, wieder auffüllen und mit Pfeffer und Petersilie würzen.

Steinpilze à la Petersbourg. Die nöthige Menge Steinpilze, etwa ein gehäufter Teller voll, werden geputzt, in Stückchen zerschnitten, gewaschen, in ein Casserol mit 70 Gramm steigender Butter gethan, eine Viertelstunde darin geschmort, mit einem Löffel Mehl bestäubt, mit 1/4 Liter saurem Rahm übergossen, mit Pfeffer und Salz gewürzt und langsam vollends weichgedämpft, wobei man von Zeit zu Zeit noch einige Löffel sauren Rahm nachfüllt, wenn die Sauce zu dick werden sollte.

Steinpilze zu trocknen. Gut gesäuberte, aber nicht gewaschene, völlig gesunde Steinpilze werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, auf ein mit starkem Papier belegtes Blech aufgebreitet und allmählich in einer lauwarmen Ofenröhre oder in der Sonne getrocknet; auch kann man sie an Fäden reihen und an der Luft trocknen. Wenn sie völlig trocken sind, thut man sie in ein Leinwandsäckchen oder, noch besser, in eine mit Papier überbundene Steinbüchse und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf, um sie als angenehme Würze zu Braten- und Dämpf-Saucen, Suppen ꝛc. zu verwenden, die zugleich der Sauce und Brühe eine schön braune Farbe verleiht. Auch bereitet man daraus eine kräftige, schmackhafte Sauce zu Rindfleisch, s. Pilz-Sauce von getrockneten Pilzen.

Sterlet, franz. esterlet, engl. sterlet, lat. Acipenser ruthenus. Die kleinste Art des Stör, lebt im Kaspischen und Schwarzen Meer, in der Wolga und in anderen russischen Flüssen, wird nur 60—90 Centimeter, höchstens 1 Meter lang, hat einen spitzigen, in ein rüsselartiges Maul auslaufenden Kopf und ist auf dem Rücken und an den Seiten mit mehreren Reihen harter Schilder besetzt. Das Fleisch ist weit zarter und schmackhafter, als das seiner Gattungsgenossen, Stör und Hausen; es wird frisch und eingesalzen genossen; aus seinem Rogen wird der feinste und beste Caviar bereitet, der fast ausschließlich für den russischen Hof oder den vornehmsten russischen Adel reservirt wird, ohne in den allgemeinen Handel zu gelangen.

Sterlet, gebraten. Man schneidet den Fisch bei der ersten Bauchflosse auf, nimmt ihn aus, schneidet alle knöchernen Schilde ab, wäscht ihn tüchtig, läßt ihn mit Salz bestreut eine halbe Stunde stehen, trocknet ihn ab, überstreicht ihn mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit Mehl und brät ihn mit Butter in der Pfanne auf allen Seiten gar. Gegen Ende der Bratzeit gießt man einige Löffel fetten sauren Rahm zu, legt einige Citronenscheiben und einen Eßlöffel Kapern hinein und kocht die Sauce einmal damit auf, um sie neben dem mit Petersilie garnirten Fisch aufzugeben. — Oder man schwitzt in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Wurzelwerk, zwei Lorbeerblätter und etwas weniges Gewürz in reichlicher Butter nebst einigen Löffeln Mehl hellgelb, verkocht diese Marinade mit einer halben Flasche Weißwein, 1/4 Liter Essig und etwas Fleischbrühe eine halbe Stunde, seiht die Sauce durch und brät den Fisch darin.

Sterlet, gedämpft. Ein schöner, frischgefangener Sterlet wird gehörig gereinigt, 1—2 Stunden eingesalzen, abgetrocknet, in Stücke geschnitten und in einem Casserol mit Salz, Pfefferkörnern, Piment, ein wenig Muskatblüthe, zwei Lorbeerblättern, etwas Butter und saurem Rahm zugedeckt binnen wenigen Minuten weichgedämpft.

Sterlet auf polnische Art. Der ausgenommene und sorgsam gereinigte Fisch wird mit Salz bestreut, in ein längliches Casserol gethan und ganz oder in Stücken mit einigen ausgekernten Citronenscheiben, Lorbeerblättern, ein wenig Thymian, Basilicum, in Scheiben geschnittenen Möhren und Zwiebeln gewürzt, mit einer Flasche Rothwein und etwas Wasser oder Fleischbrühe übergossen und fest zugedeckt über gelindem Feuer weichgedünstet. Nachdem dies geschehen, nimmt man den Fisch behutsam heraus, legt ihn auf eine gewärmte Schüssel, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verkocht sie mit etwas Fleischbrühe und einer braunen Mehlschwitze oder mit brauner Coulis, würzt sie mit einem Stück Sardellenbutter und dem Safte einer halben Citrone und reicht sie zu dem mit geschmorten Kartoffeln garnirten Fisch.

Sternanis, s. auch Anis, franz. badiane, engl. stellated anise, Indian anise. Die Frucht eines in China heimischen und dort wie in Japan und auf den Philippinen angebauten Baumes, lat. Illicium anisatum; sie besteht aus acht sternförmig ausgebreiteten, einfächerigen, einsamigen, steinfruchtartigen Früchtchen, welche an einer kurzen Mittelsäule angewachsen sind, sternförmig ausgespreizt stehen, am oberen Rande aufspringen, um einen flachen, ovalen, glänzend kastanienbraunen Samen zu zeigen, und einen stark anisartigen Geruch sowie aromatisch süßlichen, etwas brennenden Geschmack besitzen. Sie enthalten viel ätherisches Oel, welches feiner und angenehmer riecht als das gewöhnliche Anisöl und ebenso wie die Samen selbst in der Liqueurfabrikation häufige Verwendung findet; ebenso dienen die Samen als Zusatz zu medicinischen Thee's, Pulvern ꝛc. sowie hin und wieder als Küchengewürz.

Sterz, steyrischer. Man bringt 2—2 1/2 Liter Wasser mit einem Löffel Salz zum Kochen; wenn dasselbe gehörig siedet, läßt man

ohne umzurühren nach und nach 250 Gramm Buchweizenmehl hineinlaufen, so daß sich davon ein großer Knollen oder Kloß bildet, der eine halbe Stunde lang durchkochen muß. Mittlerweile schneidet man rohen oder geräucherten Schweinespeck oder Schwarten in sehr kleine Würfel, brät dieselben aus und hält die Grieben warm; dann seiht man das Wasser von dem Sterz bis auf ein paar Eßlöffel davon ab, verrührt oder schlägt den Mehlkloß mit einer großen zweizinkigen Gabel, bis er ganz schaumig und geschmeidig wird, schüttet ihn dann auf eine Schüssel und gießt die Grieben sammt dem Fett darüber, wonach man ihn zu Tisch giebt. Außerdem reicht man noch gekochte Milch dazu, von der Jedes einige Löffel voll zum Eintauchen des Sterz auf den Teller nimmt; häufig wird auch nur Milch zum Sterz gegeben, wie z. B. in den Alpen, wo man die Zuthat von ausgebratenem Schweinefett schon als einen Luxus betrachten würde.

Stew, english, s. English Stew.

Stew, irish, s. Irish Stew.

Stilton-Käse. In England wird der Stilton-Käse von allen Kennern als der beste und schmackhafteste unter allen Käsen gepriesen, weshalb wir hier ein Recept zur Anfertigung desselben geben; die geeignetste Zeit zur Herstellung sind die Monate August, September und October. Man schöpft den süßen Rahm von 25 Liter Milch, nimmt dazu 25 Liter frischgemolkene Kuhmilch (von der Morgenmilch), vermischt Beides gut und gießt die erforderliche Menge kochendes Wasser zu, um der Milch die nöthige Wärme zur Quarkbereitung zu geben; dann fügt man etwas schwache Laabflüssigkeit bei (s. Laab) und wenn die Milch geronnen ist, legt man mit dem Schaumlöffel den Quark auf ein Sieb, das mit einem nassen Tuche bedeckt ist, läßt die Molken ablaufen, bindet den Quark in das Tuch und hängt ihn zum Abtropfen auf. Sobald nichts mehr davon abtropft, schneidet man ihn in Stücke und legt ihn eine halbe Stunde in einen Napf mit frischem Wasser; dann thut man die Hälfte des Quarks in einen Käsenapf, streut ein wenig Salz darüber, schichtet die andere Hälfte darauf, zerdrückt sie ein wenig, deckt ein feuchtes Tuch darüber und preßt den Quark mit einem nicht zu schweren Gewicht. Am folgenden Tage nimmt man den Käse aus dem Napfe und wendet ihn allstündlich auf einem reinen feuchten Tuche um, wobei er beständig mit dem Gewicht beschwert bleibt; den Tag darauf wird er von allen Seiten mit Salz eingerieben und unter mehrmaligem Umwenden 24 Stunden auf ein mit Salz bestreutes Bret gelegt, hierauf fest in Leinwandstreifen eingebunden, die jeden Tag gewechselt werden müssen, wobei man den Käse jedesmal gut abwischt. Er bedarf 10—12 Monate, um gehörig trocken und reif zu werden; Manche suchen diese Reife dadurch zu beschleunigen, daß sie an 3—4 Stellen ein wenig Käse herausbohren und guten Portwein oder altes Ale in die Löcher gießen, die dann wieder mit dem Käsestückchen verstopft werden; nach 2—3 Wochen wird die Flüssigkeit wieder ausgeschüttet und die Löcher fest mit den Käsestücken verwahrt. Ist der Käse endlich gehörig reif, so schneidet man die Oberfläche in einer 1 Centimeter starken Scheibe ab, um sie stets als Deckel für den Käse zu benützen, wenn derselbe wieder vom Tisch kommt; er muß fest zugedeckt an einem womöglich etwas feuchten Orte aufbewahrt werden.

Stint, Alander, oder Spiering, franz. éperlan, engl. smelt, lat. Salmo eperlanus oder Osmerus eperlanus. Ein kleiner, zur Gattung der Lachse gehörender Fisch von silbergrauer Farbe mit vorragendem Unterkiefer und kleinen weichen Schuppen; er kommt zur Laichzeit in die Flüsse und wird vom Mai bis November in großer Menge gefangen; er ist nur etwa 9—12 Centimeter lang und hat frisch gefangen einen ganz eigenthümlichen Geruch, welcher dem einer geschälten rohen Gurke ähnlich ist und sich nach etwa 12 Stunden völlig verliert. Das Fleisch ist zart und sehr wohlschmeckend; man kocht und bäckt die Fischchen und giebt sie entweder als Gericht für sich oder verwendet sie als Garnirung um große Fische. Sie werden durch die Kiemen ausgenommen und entweder gar nicht oder nur sehr flüchtig gewaschen, sondern lieber mit einem weichen Tuch abgewischt. Es giebt außer dem eben beschriebenen Fluß-Stint auch See-Stinte, die in den nördlichen Meeren sehr häufig sind und größer werden als die Fluß-Stinte; eine dritte Art, in Kleinheit und Farbe den letzteren sehr ähnlich, findet sich in großen Teichen und Landseen.

Stinte, gebacken. Die gut gereinigten Fischchen werden mit Salz bestreut eine Stunde bei Seite gestellt, abgetrocknet, in Mehl umgewendet, häufig dann noch in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgekehrt und in heißem Schmalz auf beiden Seiten braungebacken, worauf man sie behutsam mit einem großen Sieblöffel herausnimmt, auf Fließpapier entfettet, mit ein wenig Salz bestreut und auf einer Schüssel, mit gebackener Petersilie und Citronenscheibchen garnirt, aufträgt. — Oder man reiht die in Ei und Semmel umgekehrten Fische an dünne Holzspießchen, die man durch die Augen sticht, bäckt sie so rasch in dem heißen Fett und benützt sie als Garnirung von Sauerkraut, nachdem man die Hölzchen vorsichtig herausgezogen hat, oder reicht sie zu Kartoffel-Salat.

Stinte, gebraten. Größere Stinte werden gereinigt, eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, in Mehl umgewendet und auf einem Rost über gelindem Feuer auf beiden Seiten schön braun gebraten, um mit Citronensaft beträufelt und sofort verspeist zu werden.

Stinte, gekocht. Nachdem die nöthige Anzahl Stinte gesäubert und gewaschen sind, bereitet man einen Fischsud aus Wasser mit etwas Essig, Salz, Zwiebel, Gewürzkörnern und Kümmel, läßt dies 10 Minuten kochen, seiht es durch, bringt es auf's Neue zum Sieden und thut die Fische hinein, welche einmal aufkochen und dann noch einige Minuten an einer heißen Stelle ziehen müssen. Man läßt sie nun auf einem Durchschlag ablaufen und vermischt sie beim Anrichten mit einer säuerlichen Speck-Sauce oder einer Kümmel-Sauce (s. beide Saucen), zu der man einen Theil der Fischbrühe mit verwendet hat. — Oder man kocht sie blos in siedendem Salzwasser, schwenkt sie mit kaltem Wasser ab und giebt sie mit Kartoffeln, Butter und Senf oder saurer Eier-Sauce auf.

Stinte au gratin. Eine vertiefte Schüssel wird fett mit Butter bestrichen, mit geriebener Semmel, Salz, Pfeffer, feingehackten Chalotten und gehackter Petersilie bestreut, mit einem Dutzend sauber gereinigter Stinte belegt, die man wiederum reichlich mit einer Mischung von geriebener Semmel, Pfeffer, Salz, Petersilie und Chalotten überdeckt und mit kleinen Butterstückchen bestreut. Man gießt ein Glas guten Weißwein, etwas Sardellen-Essenz und Citronensaft an, bäckt das Gratin in einem mäßig heißen Ofen eine Viertelstunde lang und giebt es möglichst heiß zu Tisch.

Stinte mit saurem Rahm. Die ausgenommenen und gewaschenen Fische werden mit Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, zwei bis drei Lorbeerblättern und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel eine halbe Stunde marinirt, abgetrocknet, mit 70 Gramm Butter, 1/4 Liter saurem Rahm, etwas Salz und ein wenig kaltem Wasser in einem zugedeckten Casserol rasch gargedünstet und herausgenommen, während man die Sauce mit einem in Rahm glattgerührten Löffel Mehl und einer Prise Muskatnuß verkocht und dann über den Fischen anrichtet.

Stockfisch, franz. morue sèche, engl. stockfish. Der an der Luft getrocknete Kabliau, lat. Gadus morrhua, (s. Kabliau) heißt Stockfisch, während der eingesalzene Kabliau Laberdan und der gesalzene und getrocknete Fisch Klippfisch genannt wird. Den wichtigsten Handel mit Stockfisch betreibt Bergen in Norwegen, da bei den Lofodden und an der Küste des Stifts Bergen und Drontheim großer Kabliausang stattfindet und man an den norwegischen Küsten wie auf Island den von Kopf und Eingeweiden befreiten Fisch am besten an der Luft zu trocknen versteht; auch Holland versendet viel Stockfisch. Derselbe wird ganz besonders in katholischen Ländern zur Fastenspeise häufig verspeist, wird aber auch sonst gern gegessen und auf mannichfache Weise zubereitet. Beim Einkauf sehe man darauf, daß der Fisch weiß und nicht gelblich aussieht; gewöhnlich bekommt man ihn schon aufgeweicht und ausgewässert zu kaufen, will man ihn aber lieber selbst aufweichen, so verfahre man auf folgende Art: zunächst legt man ihn 4—5 Minuten in Wasser, klopft ihn ziemlich derb mit einem hölzernen Hammer, um ihn mürbe zu machen, wässert ihn dann 24 Stunden in weichem Wasser mit einem Löffel Pottasche und am folgenden Tage in klar durchgeseihter, aus Buchholzasche bereiteter Lauge, worauf man die Lauge abgießt und dafür weiches Wasser darüberschüttet, in dem man ihn unter öfterem Wechseln des Wassers an einem kühlen Ort 3—4 Tage einweicht, bis er völlig weiß geworden ist. Zur weiteren Zubereitung löst man nun das Fleisch aus Haut und Gräten, theilt es in fingerlange Stücke, thut dieselben in ein Casserol mit kaltem Wasser und stellt letzteres zwei Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers, wo der Fisch allmählich warm, aber ja nicht heiß werden darf. Um den unangenehmen Geruch des gekochten Stockfisches zu vermeiden, wirft man einige Stückchen glühender Holzkohlen in das Wasser, worin der Fisch dicht vor dem Anrichten flüchtig zum Aufkochen gebracht wird, zieht nach dem Aufkochen das Gefäß vom Feuer, nimmt den Schaum und die Kohlen sorgfältig von der Oberfläche ab, läßt den Fisch auf einem Sieb ablaufen, salzt ihn leicht und giebt ihn mit Senf und brauner Butter oder irgend einer Sauce, wie Senf-, Zwiebel-, Sardellen- oder Béchamel-Sauce, zu Tisch.

Stockfisch au Béchamel. Man dünstet einige feingehackte Zwiebeln in 125 Gramm Butter und gießt 1/2 Liter Rahm zu; hierauf läßt man den zuvor nach obiger Angabe vorbereiteten Stockfisch eine Viertelstunde leise in dieser Sauce dämpfen, würzt ihn mit Salz und Muskatnuß, legt ihn mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel, legirt die Sauce mit vier Eidottern und richtet sie über dem Fisch an.

Stockfisch mit Butter und Kartoffeln. Der gehörig gewässerte und gargekochte Stockfisch wird auf einer Schüssel mit 200 Gramm zerlassener Butter übergossen, die man mit dem Saft einer Citrone vermischt hat, mit Salz bestreut und mit Salzkartoffeln garnirt. Oder man gießt braungemachte Butter über den Fisch und verziert ihn mit gebackener Petersilie.

Stockfisch mit Butter und Zwiebeln. Der gut ausgewässerte, von Haut und Gräten befreite Fisch wird mit einer Mischung von kochendem Salzwasser und Milch übergossen und eine Viertelstunde an eine nicht zu heiße Stelle gesetzt, wo er ziehen kann, ohne zu kochen, bis er sich blättert, worauf man ihn zum Abtropfen auf ein Sieb legt. In reichlicher Butter werden zwei feingehackte Zwiebeln braun geröstet; dann legt man den Stockfisch hinein, läßt ihn unter mehrmaligem Umwenden eine Weile darin dünsten, richtet ihn sammt Butter und Zwiebeln auf einer Schüssel an, bestreut ihn mit ein wenig Pfeffer und Salz und giebt ihn mit Kartoffeln zu Tisch.

Stockfisch-Curry, englisches, s. Curry von Stockfisch.

Stockfisch mit Eier-Sauce. Nachdem der Stockfisch gewässert, von Haut und Gräten gesäubert und nach allmählichem Erwärmen einmal aufgekocht worden ist, läßt man ihn auf einem Sieb abtropfen, kocht zwei Eier hart, trennt das Weiße vom Gelben und hackt jedes für sich gröblich, schüttet die gehackten Eier in 1/2 Liter kochende weiße Coulis oder helle, mit einer blaßgelben Mehlschwitze verdickte, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzte Fleischbrühe, verrührt sie gut damit und giebt diese Sauce über den Fischstücken auf.

Stockfisch, gebacken, au gratin. Man bestreicht eine etwas vertiefte Schüssel mit Béchamel-Sauce, legt eine Schicht nach Angabe vorbereiteten und abgekochten, in Stücke zerpflückten Stockfisch darauf, überstreut denselben mit Butterflöckchen, geriebenem Parmesankäse und hellbraun gerösteten Zwiebeln, fährt mit dem Aufthürmen solcher abwechselnder Schichten fort, bis der Fisch verbraucht ist, überstreicht die oberste Lage Fisch mit dick eingekochter Béchamel-Sauce, streut Parmesankäse und Butterstückchen darüber und bäckt das Ganze eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze.

Stockfisch, gebraten. Der ausgewässerte Fisch wird 5—6 mal hintereinander in siedendes Salzwasser eingetaucht und jedesmal sofort wieder herausgezogen, dann auseinandergeschnitten, von Haut und Gräten befreit, in nicht zu kleine Stücke zertheilt, in zerlassene Butter eingetaucht, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß bestreut und auf dem Rost gebraten, um ihn mit einer Senf-Sauce anzurichten.

Stockfisch mit Hering. Nachdem man den Fisch gewässert, von Haut und Gräten gesäubert und einmal aufgekocht hat, röstet man einige Eßlöffel voll geriebene Semmel in Butter gelb, wässert und entgrätet einen Hering und schwitzt zwei feingehackte Zwiebeln nebst einigen Löffeln gehackter Petersilie in Butter durch. Nun bestreicht man ein Casserol oder eine Schüssel mit Butter, legt abwechselnde Schichten von dem Stockfisch, dem würflig geschnittenen Hering sowie Zwiebeln und Petersilie hinein, streut die geröstete Semmel oben darauf, gießt etwas zerlassene Butter und einige Löffel Fleischbrühe darüber und läßt den Fisch eine halbe Stunde über gelindem Feuer dünsten, um ihn mit Salzkartoffeln aufzutischen.

Stockfisch à la maître d'hôtel. Der gekochte, gut abgelaufene, in Stücke zertheilte Fisch wird auf eine Schüssel gelegt, welche reichlich mit Butter à la maître d'hôtel, d. h. frischer, mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer, Muskatnuß und einem Löffel Weinessig durchgearbeiteter Butter, bestrichen ist; man läßt den Fisch damit heiß werden, schwenkt ihn um und servirt ihn.

Stockfisch mit Oel. Der Stockfisch wird wie gewöhnlich gewässert, in Stücke zerlegt, aufgekocht und abgetropft; hierauf hackt man zwei Chalotten, eine Zehe Knoblauch und etwas Petersilie sehr fein, dünstet dies mit acht bis zehn Eßlöffeln Provenceröl eine Weile über gelindem Feuer, thut die Fischstücke hinzu, würzt sie mit Pfeffer und Salz, schwenkt sie fünf Minuten über dem Feuer und giebt sie auf.

Stockfisch-Pastete. Der gehörig vorbereitete, zertheilte und einmal aufgekochte Stockfisch wird auf einem Durchschlag gut abgetropft, mit einer kräftigen, dicklich eingekochten Béchamel-Sauce vermischt und in einer hohl ausgebackenen Blätterteig-Pastete (Vol-au-vent) zur Tafel gegeben. — Oder man legt eine Pastetenform mit Butterteig aus, säubert 1 Kilogramm gewässerten Stockfisch von Haut und Gräten, läßt die Fischstücke eine Weile in heißem Wasser ziehen, einmal aufkochen und auf einem Sieb ablaufen, worauf man sie mit etwas feingehackter Petersilie in Butter dünstet und dann mit 70 Gramm feingehackten Sardellen vermischt. Man dünstet ein bis zwei gehackte Zwiebeln in Butter weich, legt 125 Gramm von der Rinde befreites Weißbrod in Milch, drückt es aus, verrührt es mit vier ganzen Eiern, den Zwiebeln, ein wenig Petersilie, Salz und Pfeffer, streicht etwas von dieser Farce auf den Boden der Form, legt eine Schicht Fisch darauf, fährt mit dem Einfüllen solcher abwechselnden Schichten Stockfisch und Farce fort, bis Beides verbraucht ist, würzt den Fisch jedesmal mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer, legt zuletzt einen Deckel von Butterteig darüber, den man mit dem über den Rand der Form hervorragenden Teig verbindet, bestreicht den Deckel mit geschlagenem Ei, bäckt die Pastete und servirt sie warm mit einer Zwiebel-Sauce.

Stockfisch mit Petersilie. Der gewässerte, ausgegrätete und gargekochte Fisch wird auf einem Sieb abgetropft; dann zerläßt man je nach der Menge des Fisches 100—125 Gramm frische Butter, schwitzt einige gehackte Chalotten, einige Löffel gehackte Petersilie, zwei Löffel Essig und eine Prise weißen Pfeffer damit durch, thut den Fisch hinzu, salzt ihn, schwenkt ihn einige Minuten in der Butter und garnirt ihn beim Anrichten mit kleinen, ebenfalls in Butter mit Petersilie geschwenkten Salzkartoffeln, während man Senf nebenbei servirt.

Stockfisch auf provençalische Art. Der gekochte und abgelaufene Stockfisch wird auf eine Schüssel gelegt, deren Boden mit zwei Löffeln Olivenöl, etwas Butter, feingehacktem Knoblauch, Zwiebeln, Chalotten, Petersilie und Citronenscheiben bedeckt ist; dann bestreut man den Fisch mit Pfeffer, Salz und wiederum mit Knoblauch, Zwiebeln u. s. w., beträufelt ihn mit Oel, über-

siebt ihn mit geriebenem Weißbrod, legt kleine Butterstückchen obenauf und bäckt ihn auf gelindem Kohlenfeuer unter einem mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel eine Viertelstunde.

Stockfisch-Pudding. 1½ Kilogramm Stockfisch werden nach Vorschrift vorbereitet, einmal aufgekocht, auf einem Sieb abgetropft und feingehackt; hierauf rührt man 250 Gramm Butter schaumig, mischt acht bis zehn Eidotter, etwas Salz, Muskatnuß, drei bis vier feingehackte, in Butter weichgeschwitzte Chalotten, eine Prise Pfeffer, 200 Gramm geriebene Semmel, den gehackten Fisch und sechs zu steifem Schnee geschlagene Eiweiße darunter, füllt Alles in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbad und giebt eine Béchamel- oder Sardellen-Sauce dazu.

Stockfisch mit Schoten. Der Fisch wird gewässert, entgrätet, in Stücke zertheilt, einmal aufgekocht, auf einem Sieb sehr rein abgetropft, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und in heißer Butter mit etwas Petersilie geschwenkt, wonach man ihn entweder unter ein gut zubereitetes Gemüse von jungen grünen Erbsen allein oder mit Carotten zusammen mischt, oder oben auf dem Gemüse anrichtet und mit zerlassener Butter beträufelt.

Stockfisch-Suppe, englische. 3 Liter starke braune Bouillon würzt man in der Art, daß man ½ Liter Weißwein mit 4 Gramm Nelken, 4 Gramm Pfefferkörnern, 60 Gramm ausgegräteten Sardellen und zwei Löffeln Champignon-Ketchup eine Viertelstunde kocht, durchseiht und mit der Bouillon vermischt. Dieselbe wird nun noch mit einer braunen Mehlschwitze verdickt, worauf man das gut gewässerte, in Fleischbrühe gekochte, in 2 Centimeter große Stücke zertheilte Fleisch von einem halben Stockfisch und eine Anzahl Austernklößchen hineinlegt, etwas Salz und Cayennepfeffer beifügt und die Suppe aufgiebt.

Stockschämmchen, s. Mousseron.

Stör, franz. esturgeon, engl. sturgeon, lat. Acipenser sturio. Gehört zur Gattung der Knorpelfische, wird gewöhnlich ungefähr 2½ Meter, oft aber auch über 5 Meter lang, lebt in den meisten europäischen Meeren, wird aber auch im Kaspischen und Rothen Meere, wie in Nordamerika, ebenso in großen Flüssen, z. B. in der Donau, Wolga, Elbe, im Don und Rhein, häufig gefangen. Er hat einen fünfseitigen, mit fünf Reihen harter Schilder besetzten Körper, sieht graublau aus, hat einen langen abgestumpften Rüssel, keine Zähne, aber einige Bartfäden, starkgepanzerten Kopf mit einem Spritzloch hinter den Schläfen und eine einzige Rückenflosse. Er ist ein Meerfisch, der zur Laichzeit in die Flüsse geht und einen Gegenstand sehr großer und ergiebiger Fischerei bildet, namentlich am Kaspischen Meere und an der Wolga; sein Rogen wird eingesalzen und bildet als Caviar (s. d.) einen der hervorragendsten russischen Handelsartikel; das schmackhafte Fleisch, welches man mit Kalbfleisch vergleicht, wird frisch und eingesalzen genossen und die große Schwimmblase als Hausenblase präparirt und verwendet.

Stör in Aspic. Ein Stück Stör von etwa 1—1½ Kilogramm wird in Scheiben geschnitten, in ein Casserol mit siedendem, scharf gesalzenem Wasser gelegt und nebst in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzeln, einem Kräuterbündelchen von Petersilie und Thymian, zwei Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern ganz langsam drei Viertelstunden gekocht. Dann läßt man die Fischstücke auf einem Siebe abtropfen, gießt eine auf Eis gestellte Form mit Aspic aus, belegt den Boden mit einer Verzierung von Trüffelscheiben, geräucherter Zunge, Kapern und Citronenscheiben, füllt die Form dann mit abwechselnden Schichten von Aspic, das immer erst völlig erstarren muß, und Fischstücken, läßt das Ganze auf Eis gehörig fest werden, stürzt es auf eine Schüssel und garnirt deren Rand mit frischer Petersilie oder gehacktem Aspic.

Stör mit brauner Butter. Nachdem man ein Stück Stör von genügender Größe mehrmals gewaschen, von der Haut befreit und in fingerdicke Scheiben geschnitten hat, kocht man es langsam unter fleißigem Abschäumen in siedendem, stark gesalzenem Wasser, mit oder ohne Zuthat von Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz, weich, läßt es abtropfen, richtet die Scheiben zierlich auf einer Schüssel an, bestreut sie mit zerhackten, hartgekochten Eiern und gehackter Petersilie und übergießt sie mit kochendheißer, braungemachter Butter.

Stör-Coteletten. Ziemlich weichgedünstetes, im ganzen Stück gekochtes Störfleisch läßt man abtropfen, kalt werden, zerschneidet es in fingerstarke Scheiben, säubert dieselben gut von Haut und Gräten, bestreut sie mit Salz und weißem Pfeffer, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, die mit gehackter Petersilie und Chalotten vermischt ist, und bäckt sie entweder in heißem Schmalz oder brät sie in einer Pfanne mit hellbrauner Butter auf beiden Seiten zu schöner Farbe, um sie mit Liebesapfel-Sauce oder sonst einer pikanten Sauce, sowie als Beilage zu jungen Gemüsen beliebiger Art zu verwenden.

Stör, gebacken. 1½—2 Kilogramm Stör schneidet man in zierliche, länglichrunde Scheiben, bestreut dieselben mit Salz und weißem Pfeffer und marinirt sie mit einigen Löffeln Oel, dem Saft von 1—1½ Citronen, etwas Petersilie, Zwiebelscheiben und 1—2 Lorbeerblättern zwei Stunden lang. Dann trocknet man die Scheiben mit einem Tuch sauber ab, wendet sie wiederholt in geschlagenem Ei und geriebener Semmel

um und bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten gelbbraun, um sie, mit gebackener Petersilie garnirt, nebst einer Sauce, wie z. B. Kapern-, Sardellen- oder Liebesapfel-Sauce, oder auch als Beilage zu Gemüsen aufzutragen.

Stör, gebraten. Ein schönes Stück Stör aus der Mitte des Fisches wird sauber gereinigt, mehrmals gewaschen, abgetropft, abgetrocknet und mit dünnen Speckstreifchen, die in gemischtem Gewürz umgewendet sind, zierlich gespickt. Dann bestreut man den Fisch selbst mit etwas gestoßenem Salz, und weißem Pfeffer, übergießt ihn in einer Pfanne mit siedender Butter und brät ihn im mäßigheißen Ofen unter häufigem Begießen und mehrmaligem Umwenden gar und braun. Sehr angenehm schmeckt es, wenn man den Fisch gegen Ende der Bratzeit nach und nach mit ¼ Liter fettem saurem Rahm bestreicht, nach dem Garbraten aus der Pfanne nimmt und die Sauce mit einem halben Eßlöffel Senf, einem Löffel Kapern und ein wenig Citronensaft verkocht.

Stör, auf dem Rost gebraten. Etwa 2 Kilogramm Stör werden gut gereinigt, mit Pfeffer und Salz bestreut, nach Belieben auch mit Citronensaft und Oel eine Stunde marinirt, abgetrocknet, mit zerlassener Butter bestrichen und auf einem erhitzten Rost unter häufigem Umwenden und Begießen mit Butter gebraten; wenn der Fisch bald gar ist, bestreut man ihn mit gestoßenem Zwieback oder geriebenem, mit gehackter Petersilie, Citronenschale und Chalotten gewürztem Weißbrod. Man servirt ihn entweder mit brauner Butter und geschabtem Meerrettig oder Austern-, Sardellen-, Senf- oder Kapern-Sauce.

Stör, am Spieß gebraten. Ein großes Stück Fisch oder ein kleiner ganzer Stör, den man ausnimmt, von den Schildern befreit, tüchtig säubert und 12 Stunden in Salzwasser wässert, wird an den Bratspieß gesteckt und unter fortdauerndem Begießen mit Butter sehr behutsam über hellem Feuer gebraten; nach Verlauf einer halben Stunde bestreut man ihn mit gewürzten Weißbrodkrumen, brät ihn bei fortgesetztem Begießen noch eine weitere halbe Stunde und servirt ihn mit Garneelen- oder Sardellen-Sauce.

Stör, gedämpft. 1—1½ Kilogramm Stör schneidet man in 2 Centimeter dicke Scheiben, legt dieselben 5 Minuten in Weinessig, läßt sie ablaufen, trocknet sie mit einem Tuch ab, wendet sie in Mehl, brät sie auf beiden Seiten in Butter braun, gießt dann so viel kräftige Kalbsbrühe an, daß der Fisch davon bedeckt ist, fügt ein Glas Madeira hinzu, dünstet den Stör eine Stunde ganz langsam, nimmt ihn heraus, verdickt die Sauce mit heller Mehlschwitze, würzt sie mit Soya oder Champignon-Ketchup, bestreut den Fisch beim Anrichten mit Kapern und giebt die Sauce darüber auf.

Stör, gedämpft, en Fricandeau. Man zerschneidet ein großes Stück Stör in 2 Centimeter starke Scheiben, spickt dieselben mit gewürzten Speckstreifen, belegt den Boden eines großen Casserols mit Speck- und Schinkenscheiben, zerschnittenen Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzeln, fügt ein Lorbeerblatt sowie etliche Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu, thut die Fischstücke darauf, gießt etwas Kalbsbrühe an, streut Salz über den Fisch, belegt ihn mit kleinen Butterflöckchen und dämpft ihn so über gelindem Feuer unter einem mit glühenden Kohlen belegten Deckel eine halbe Stunde lang. Die Sauce wir hierauf durchgestrichen, entfettet, mit heller Mehlschwitze verdickt und mit in Butter gedünsteten Champignons nochmals aufgekocht, bevor man sie über den Stör-Fricandeaux anrichtet.

Stör, gekocht. Ein Stück Stör von 2—2½ Kilogramm wird sehr gut gewaschen, worauf man die Haut völlig abschabt, den Fisch mit Salz, ganzem Pfeffer, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und Zwiebelscheiben bestreut, etliche Stunden so mariniren läßt und dann in kaltem Wasser zusetzt, wohlzugedeckt unter mehrmaligem Abschäumen langsam weichkocht, aus der Brühe nimmt und mit Champignon-, Austern-, Senf- oder Kapern-Sauce aufträgt.

Stör, marinirt. 2—3 Kilogramm von einem schönen, recht weißen Stör schneidet man in dicke Scheiben und wäscht dieselben, worauf man sie mit Salz bestreut eine Stunde stehen läßt; hierauf bereitet man einen kräftigen Fisch-Sud, indem man gleiche Theile Wasser, Essig und Weißwein mit reichlichem Salz, mehreren Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und einigen Nelken eine halbe Stunde langsam kocht, die Flüssigkeit durchgießt und die abgetrockneten Störscheiben unter fleißigem Abschäumen allmählich darin weichsiedet. Man hebt den Fisch nun heraus, legt ihn in einen Steintopf, schüttet die Brühe darüber, läßt ihn auskühlen, deckt ihn fest zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf, um ihn gelegentlich mit Essig, Oel und Senf oder einer Rémouladen-Sauce auf den Tisch zu geben.

Stör-Suppe, russische. 1—1½ Kilogramm Stör wird in dünne Scheiben geschnitten, die man gut abwäscht, mit einem Tuch abtrocknet, mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut, in Mehl eintaucht und in nicht zu reichlichem Wasser mit kleingeschnittenem Wurzelwerk, Chalotten, einem Stück Butter, Salz und 2—3 in dünne Scheiben geschnittenen Salzgurken (sauren Gurken) weichkocht. Man nimmt den Fisch heraus, dickt die Suppe noch etwas ein, seiht sie durch, würzt sie mit gehackter Petersilie und richtet sie über dem Fisch an.

Stör mit Trüffeln. Ein großes Stück Stör aus der Mitte des Fisches wird sehr gut gesäubert, von der Haut befreit, mit feinen,

gewürzten Speckstreifchen gespickt, gesalzen und in einem mit Speck- und Schinkenscheiben, Wurzelwerk, einem Kräuterbündel, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz ausgelegten Casserol mit Kalbsbrühe und 1/2 Liter Weißwein wohlzugedeckt recht langsam weichgedünstet, wobei man es fleißig mit der kurz eingekochten Brühe begießt, so daß es wie glasirt aussieht. Inzwischen schält man je nach der Größe des Störstückes 250 Gramm bis 1/2 Kilogramm Trüffeln, schneidet sie in dünne Scheibchen, dünstet sie nebst den feingehackten Abgängen, mit etwas Salz und weißem Pfeffer bestreut, in frischer Butter, gießt etwas braune Coulis und ein Glas Madeira an, verkocht die Sauce eine kurze Zeit mit den Trüffeln und richtet den Stör über dieser Sauce an.

Stollen oder **Striezel, Mandel-**, s. Mandel-Stollen.

Stollen, Mohn-, s. Mohn-Stollen.

Stollen, Rosinen-, s. Rosinen-Stollen.

Stoß, s. v. w. Keule.

Stoven, s. v. w. Dämpfen, Dünsten.

Straßburger Kartoffeln, s. Kartoffeln, Straßburger.

Strauben oder Trichter-Gebackenes. Man rührt 250 Gramm feines Mehl mit Weißwein zu einem glatten Brei an, thut hierauf zehn Eiweiße und 125 Gramm gestoßenen Zucker hinzu und verdünnt die Masse mit Weißwein so weit, daß sie dickfließend vom Löffel läuft wie der Teig zu einer Einlauf-Suppe. Nun setzt man etwa 250 Gramm geklärte Butter in einem nicht zu großen Casserol über das Feuer; sobald sie sehr heiß ist und zu steigen beginnt, läßt man zu jeder Straube zwei Eßlöffel von dem Teig rasch durch einen ringsherum geschwenkten Trichter kreisförmig in die heiße Butter rinnen, so daß die Straube nicht dick, sondern lang und dünn wird. Wenn dieselbe auf beiden Seiten gebacken ist, nimmt man sie mit der Gabel heraus, biegt sie sofort über einem Nudelholz krumm, bis sie ziemlich erkaltet ist, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. — Oder man verrührt 1/2 Kilogramm Mehl nebst etwas Salz mit lauwarmer Milch zu einem ziemlich dicken Teig, verdünnt ihn mit drei zerquirlten Eiern und einer halben Tasse heißem Weißwein, klopft und bearbeitet ihn mit dem Rührlöffel, bis er Blasen wirft und dickfließend vom Löffel rinnt, und läßt ihn durch den Trichter in das heiße Schmalz laufen.

Strauben, Apfel-, s. Apfel-Strauben.

Strauben, Bauern-, auf Schweizer Art (Bauern-Strübli). 1 Liter Milch wird mit einem Stück frischer Butter zum Kochen gebracht und so viel Mehl hineingerührt, daß man einen dicken Teig erhält, den man ein Weilchen über dem Feuer verrührt, ausschüttet, salzt und mit so viel in warmem Wasser erwärmten Eiern verdünnt, bis er dicklich durch den Trichter läuft. Man bäckt die Strauben aus dem warm erhaltenen Teig ganz langsam über gelindem Feuer und bestreut sie schließlich mit Zucker.

Strauben, gebrühte. Nachdem man in kochende, mit einem Stück frischer Butter zugesetzte Milch so viel feines Mehl eingerührt hat, daß man einen dicken Teig erhält, schüttet man denselben in eine Schüssel aus, vermischt ihn mit einer Prise Salz, einem Glas heißen Wein und so viel Eiern, daß er nur noch dickflüssig ist, läßt ihn durch den Trichter in das heiße Schmalz rinnen und bestreut die fertiggebackenen, über ein Holz gebogenen Strauben mit Zucker und Zimmt.

Strauben, italienische, s. Italienische Strauben.

Strauben, Mandel-, s. Mandel-Strauben.

Strauben, Rahm-. 1 Liter siedender Rahm wird über 750 Gramm feingesiebtes Mehl in eine Schüssel geschüttet und gut damit verrührt, worauf man noch ein wenig kalten Rahm nachgießt, den Teig tüchtig durchklopft, mit sieben bis acht nach und nach hinzugeschlagenen Eiern in erforderlicher Weise verdünnt und die Strauben auf gewöhnliche Art bäckt.

Strauben, Spritz-, s. Spritz-Strauben.

Strauben, Zucker-. Eine beliebige Menge Mehl, etwa 125—250 Gramm, vermischt man mit halb so viel gestoßenem Zucker, also 60 bis 125 Gramm, und einer kleinen Prise Salz, rührt dies mit weißem Wein oder kaltem Rahm zu einem zarten Teig an, schlägt nach und nach so viel Eier hinzu, bis der Teig dünn genug ist, und läßt ihn durch einen Trichter mit drei engen Röhren oder in Ermangelung desselben auch durch einen gewöhnlichen Trichter in nicht zu heißes Schmalz laufen, wobei man gut Acht giebt, daß die Strauben nur hellbraun werden.

Streußel-Kuchen auf sächsische Art. Nachdem man einen gewöhnlichen Hefenteig aus 1 Kilogramm Mehl, etwa 40—50 Gramm in lauwarmer Milch aufgelösten Hefen, der nöthigen Milch, drei ganzen Eiern, etwas Salz, Zucker und einer Prise Muskatblüthe angerührt hat, läßt man denselben gut aufgehen, vermischt ihn dann mit 125 Gramm zerlassener Butter, arbeitet den Teig tüchtig durch, rollt ihn ziemlich dünn auf mit Mehl bestäubte Bleche auf, läßt die Kuchen nochmals aufgehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter und überstreut sie mit dem vorher bereiteten Streußel, zu dem man 125 Gramm zerlassene Butter, 70 Gramm Zucker und 125 Gramm oder noch etwas mehr Mehl zu einem festen Teig zusammenmischt, denselben auf dem Reibeisen reibt oder mit dem Wiegemesser in kleine Stückchen zerhackt. Sobald der Kuchen gehörig bestreut ist, spritzt man noch etwas zerlassene Butter darüber und bäckt ihn in einem gut durchheizten Ofen.

Streußel-Kuchen auf schlesische Art. Der Streußel hierzu wird vor dem Teig in folgender Weise bereitet: Zu jedem größeren runden oder länglich viereckigen Kuchen nimmt man, die Butter zum Bestreichen und Beträufeln mit eingerechnet, 250 Gramm recht frische, gute Butter, klärt dieselbe, schäumt sie ab, gießt sie behutsam vom Bodensatze ab und schüttet sie, nachdem man zum Bestreichen ein wenig davon zurückbehalten, in eine Schüssel, um sie mit 125—150 Gramm gestoßenem Zucker, einem gehäuften Theelöffel oder halbem Eßlöffel vom feinsten gestoßenen Zimmt, einigen Tropfen Citronenöl oder der abgeriebenen Schale von einer großen halben Citrone, bisweilen auch 70 Gramm süßen nebst etlichen bitteren, geschälten und gestoßenen Mandeln zu vermengen; hierauf schüttet man noch so viel feinstes Mehl hinzu, daß die Masse sich zwischen den Händen zu ziemlich großen, trockenen Klümpchen zusammenballt, die man gleichmäßig auf einem bereits aufgegangenen, mit Butter bestrichenen Kuchen von Hefenteig ohne Mandeln oder Rosinen vertheilt. Man spritzt nun noch mit einem eingetauchten Pinsel reichlich zerlassene Butter über den Kuchen und bäckt denselben in einem gleichmäßig durchheizten, nicht zu heißen Ofen hellbräunlich. Dieser Kuchen hält sich mehrere Tage vortrefflich und ist einer der wohlschmeckendsten Kaffeekuchen.

Streuzucker, s. Grobzucker.

Striezel, s. v. w. Stollen; oft versteht man aber darunter auch Butter-Zopf oder Hefen-Zopf, s. d.

Strömling oder Killoströmling, s. Killoströmling.

Strudel. Eine vorzugsweise in Oesterreich heimische und dort am besten und kunstgerechtesten angefertigte Mehlspeise aus sehr dünn aufgetriebenem und mit den Händen fein ausgezogenem Nudel- oder Hefenteig, welchen man dann mit Butter oder Ei bestreicht, mit einer Obst- oder anderen süßen Fülle, häufig auch mit einer solchen von gehacktem Schinken und von anderem Fleisch, von Krebsen, Mark, Mohn, Rosinen, Quark u. s. w., bedeckt, wurstartig rollt, schneckenförmig zusammendreht und in einem butterbestrichenen Casserol unter Zugießen von etwas heißem Rahm oder Milch bäckt. Die Strudel von Hefenteig werden auf einem gebutterten Blech gebacken und entweder gleich den anderen Strudeln als Mehlspeise warm oder zum Kaffee ausgekühlt gegessen.

Strudel, Apfel-, s. Apfel-Strudel.

Strudel, Chocoladen-, s. Chocoladen-Strudel.

Strudel, Citronat-, s. Citronat-Strudel.

Strudel, Gries-, s. Gries-Strudel.

Strudel, Hefen-, s. Hefen-Strudel.

Strudel, Kartoffel-, s. Kartoffel-Strudel.

Strudel, Kirsch-, s. Kirsch-Strudel.

Strudel, Kraut-, s. Kraut-Strudel.

Strudel, Krebs-, s. Krebs-Strudel.

Strudel, Makronen-, s. Makronen-Strudel.

Strudel, Mandel-, s. Mandel-Strudel.

Strudel, Mark-, s. Mark-Strudel.

Strudel, Milch-, s. Milch-Strudel.

Strudel, Mohn-, s. Mohn-Strudel.

Strudel, Nuß, s. Nuß-Strudel.

Strudel, Omeletten-, s. Omeletten-Strudel.

Strudel, Pflaumen-, s. Pflaumen-Strudel.

Strudel, Quark-, s. Quark-Strudel.

Strudel, Rahm-, s. Rahm-Strudel.

Strudel, Reis-, s. Reis-Strudel.

Strudel, Rosinen-, s. Rosinen-Strudel.

Strudel, Schinken-, s. Schinken-Strudel.

Strudel, Speck-, s. Speck-Strudel.

Strudel, Spinat-, s. Spinat-Strudel.

Strudel-Teig. Man siebt 1/2 Liter oder 220 Gramm feines Mehl auf ein Kuchenbret, vermischt dasselbe mit 30 Gramm Butter, einer Prise Salz, einem Ei und einer reichlichen halben Tasse lauwarmem Wasser, mengt Alles erst mit dem Löffel durcheinander und arbeitet den Teig dann tüchtig mit den in Mehl getauchten Händen durch, bis er Blasen wirft. Man bestreicht ihn nun mit lauem Wasser und läßt ihn eine halbe Stunde unter einer darübergestürzten, mäßig erwärmten Schüssel ruhen; dann breitet man ein altes Tischtuch über einen Tisch, bestäubt es mit Mehl, treibt den Teig ziemlich dünn aus, legt ihn darauf und zieht ihn rund herum mit den bemehlten Händen so dünn wie Papier aus, wobei man das Nudelholz in die Mitte des Teigkuchens legt und sich sehr in Acht nimmt, kein Loch in denselben zu reißen. Der Strudel wird nun zuerst mit Butter oder geschlagenem Ei und hierauf mit der bestimmten Fülle überstrichen; häufig bereitet man auch eine ganz einfache Fülle, indem man 125 Gramm schaumig gerührte Butter mit vier Eiern, etwas saurem Rahm, Zucker, geriebener Semmel und 70 Gramm gereinigten Corinthen vermischt und in diesem Falle den Strudelteig zuvor nicht mit Butter überpinselt. Man rollt ihn nun der Länge nach zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn in eine gebutterte Form, schüttet etwas kochende Milch an, ohne den Strudel zu begießen und bäckt ihn drei Viertelstunden auf dem Dreifuß im mäßig heißen Ofen.

Strudel, Tiroler. Aus 250 Gramm Mehl, einem Ei, zwei Dottern, etwas Salz, 16 Gramm Hefe und ein wenig lauwarmer Milch bereitet man einen Teig, läßt ihn aufgehen, treibt ihn aus, belegt ihn mit 125 Gramm frischer, harter, in Scheiben geschnittener Butter, schlägt ihn

darüber zusammen, wiederholt das Aufrollen und Zusammenschlagen noch zweimal und läßt ihn, mit einem Tuche bedeckt, eine knappe Stunde an einem ziemlich kühlen Orte ruhen. Dann treibt man den Teig messerrückendick auf, bestreicht ihn dünn mit Aprikosen-Marmelade, streut Sultanrosinen und geschälte Pinienkerne (Pignolen) darüber, rollt ihn zusammen, legt ihn in ein mit Butter ausgepinseltes Casserol, läßt ihn im Warmen gehörig aufgehen, überstreicht ihn mit geschlagenem Ei oder zerlassener Butter und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. — Oder man macht den Teig aus 250 Gramm Mehl, vier Dottern, zwei Löffeln Wein, 16 Gramm Hefe und etwas lauwarmem Rahm nebst einer Prise Salz, belegt den aufgerollten Teig mit 180 Gramm Butter, läßt Alles zugedeckt an einem nicht zu warmen Orte aufgehen und bestreicht den dünn aufgetriebenen Strudel mit einer Fülle von sechs schaumig gerührten Eidottern, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälten, feingehackten Mandeln, kleingeschnittenen Pistazien, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone und etwas gehacktem Citronat sowie dem festen Schnee von drei Eiweißen.

Stschi, s. Kohl-Suppe, russische; Kohl-Suppe, saure, aus frischem Kohl, und Kohl-Suppe aus gesäuertem Kohl.

Stufata, italienische. Einige Sardellen, etwas Citronenschale, Petersilie und Schnittlauch werden fein gehackt, worauf man ein Stück von Haut und Fett befreite Rindslende von 2—2½ Kilogramm mit Speckstreifen, die in jener Mischung umgewendet sind, spickt, mit dem Rest gut einreibt, salzt und in ein Casserol legt, dessen Boden mit Nierenfett und geschnittenem Wurzelwerk bedeckt ist. Man übergießt das Fleisch mit gleichen Theilen Wasser, Fleischbrühe und Rothwein, dünstet es langsam weich, verdickt die Brühe mit einer Mehlschwitze, seiht sie durch, entfettet sie und richtet sie über dem Fleisch an. — Eine andere Art, die Stufata zu bereiten, besteht darin, das Fleisch in große Würfel zu schneiden, nebst würflig geschnittenem Speck, zerschnittenem Wurzelwerk und einem Kräuterbündel in einem Casserol braun zu schmoren, Wurzelwerk und Kräuter dann zu beseitigen, das Fleisch zu salzen, mit Mehl zu bestäuben, mit Fleischbrühe und Essig oder Wein weichzudämpfen und aufzugeben.

Stuhre, norddeutsche Benennung für Kaulbarsch, s. d.

Succade. Das mit Syrup oder Zuckersaft eingemachte Citronat (s. d.), welches wir am besten aus Malaga, Madeira, Sicilien und Lissabon erhalten; es muß klar und durchsichtig, trocken und ohne schwarze Flecke sein, von außen dunkelgrün aussehen und innen mit einer Kruste von candirtem Zucker überzogen sein.

Sudelkuchen, Schweizer. Man rührt 250 Gramm feines Mehl, 250 Gramm gestoßenen Zucker, 250 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln und 250 Gramm frische, zerlassene Butter gut durcheinander, thut die Hälfte des Teiges auf ein mit Butter bepinseltes Tortenblech, streicht eine Schicht Obst-Marmelade darauf, bedeckt dieselbe mit dem Rest des Teiges und bäckt den Kuchen langsam bei gemäßigter Hitze.

Sülze oder **Gallert.** In Stücke geschnittenes, in säuerlicher, stark gewürzter Brühe weichgekochtes Fleisch, welches man dann in Scheiben zertheilt oder ziemlich fein hackt, mit der durchgeseihten, zu Gelée eingedickten Brühe vermischt und in einer Schüssel oder Form starr werden läßt.

Sülze von Gänsefleisch, s. Gänse-Weißsauer.

Sülze, gemischte. ½ Kilogramm Schweinefleisch vom Halse, ebensoviel vom Schweinskopf (Wange), sowie ½ Kilogramm derbes Kalbfleisch von der Brust werden mit zwei bis drei sauber gereinigten, mehrmals zerhackten Kalbsfüßen in ziemlich wenig Wasser mit etwas Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und einem kleinen Kräuterbündelchen langsam unter fleißigem Abschäumen weichgekocht, wobei man darauf bedacht sein muß, daß das Kalbfleisch rascher weich wird und demnach früher aus dem Topfe genommen werden muß, als das Schweinefleisch. Letzteres nimmt man ebenfalls heraus, sobald es weich ist, schöpft dann das Fett sorgsam von der Brühe ab, gießt sie durch, fügt etwas Essig hinzu, so daß sie angenehm säuerlich schmeckt, und kocht sie langsam noch eine halbe Stunde lang ein. Hierauf hackt man das von Haut, Knorpel und Knochen befreite Fleisch mäßig fein, ~~vermischt es mit der feingeschnittenen Schale und dem Saft einer Citrone~~ und schichtet es ziemlich fest in die Formen oder Schüsseln, seiht die eingedickte Brühe darüber, verrührt sie mit dem Fleisch, um Beides gleichmäßig zu mischen, streicht die Oberfläche sehr glatt und stellt die Form an einen kalten Ort, wo man die Sülze starr werden läßt, um sie später mit Essig und Oel oder Rémouladen-Sauce zu serviren.

Sülze, gemischte, auf andere Art. 1 Kilogramm Kalbfleisch aus der Keule, 1 Kilogramm mageres Schweinefleisch, ½ Kilogramm Rindfleisch und drei gut gesäuberte Kalbsfüße werden mit so viel Wasser, daß das Fleisch gehörig bedeckt ist, und dem nöthigen Salz zum Kochen gebracht; nachdem man die Brühe ordentlich abgeschäumt hat, fügt man zwei kleine Zwiebeln, Pfefferkörner, einige Pimentkörner und Nelken, sowie ein Lorbeerblatt hinzu, läßt das Fleisch langsam weichkochen, nimmt zuerst das Kalbfleisch, später das Schweinefleisch, dann das Rindfleisch und zu allerletzt die Kalbsfüße heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie sehr gut, kocht sie, mit etwas feinem Essig angesäuert, noch ein Weilchen ein, schneidet das von Knorpel, Haut ꝛc. gereinigte Fleisch in kleine Würfel oder dünne Schnittchen, vermischt es mit der Brühe,

läßt die Sülze in einer Porzellanform starr werden, stürzt sie aus und giebt sie zum Abendbrod oder bei einem größeren Frühstück mit Rémouladen-Sauce auf den Tisch. — Oder man putzt vier Kalbsfüße, vier Schweinsfüße und den Schweinsrüssel recht sauber, hackt die Füße mehrmals ein, setzt sie mit Wasser, Salz, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt sowie einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern zum Feuer, bringt Alles langsam zum Kochen, schäumt ab, nimmt nach viertelstündigem Kochen die Zwiebel wieder heraus und kocht alles Uebrige drei Stunden lang, bis das Fleisch genügend weich ist. Dann löst man letzteres von den Knochen ab, stellt die durchgeseihte Brühe kalt, schneidet das Fleisch nebst 125—150 Gramm weichgekochter Pökelzunge in feine Streifchen oder kleine Würfel, nimmt das Fett von der erstarrten Brühe ab, macht diese wiederum warm, vermischt sie mit dem Fleisch, füllt die Sülze in eine Form und läßt sie im Kühlen fest werden, um sie mit Essig und Oel oder Rémouladen-Sauce aufzugeben.

Sülze von Rindskopf, auf israelische Art. Der halbe Kopf und ein Fuß von einem frischgeschlachteten Ochsen werden sehr gut gesäubert, in mehrere Stücke zertheilt und in einem sehr weiten und großen Topf mit reichlichem Wasser, Salz, einigen Zwiebeln, etwas Knoblauch, Pfeffer- und Gewürzkörnern und einer in Scheiben geschnittenen, von den Kernen befreiten halben Citrone langsam weichgekocht. Nachdem dies geschehen, seiht man die Brühe durch, sondert das Fleisch von den Knochen, schneidet es in Würfel oder Scheibchen, nimmt das Fett von der inzwischen erkalteten Brühe ab, läßt sie so lange einkochen, bis ein auf einen Teller gegossener Löffel voll davon zu Gelée erstarrt, vermischt sie mit dem Fleisch, thut Alles in eine Form und verspeist die erstarrte und auf eine Schüssel gestürzte Sülze mit Essig und Oel.

Sülze von Schweinefleisch. Der Rüssel, die Füße, die Ohren und ein Kniestück von einem frischgeschlachteten Schwein werden gut gereinigt und mit 750 Gramm magerem Rindfleisch, zwei knappen Eßlöffeln Salz und dem nöthigen Wasser sowie 1 Liter nicht zu scharfem Weinessig in einem großen glasirten, irdenen Topf zum Kochen gebracht und gehörig abgeschäumt. Man fügt nun noch einige Lorbeerblätter, eine Zwiebel, Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu und kocht das Fleisch so weich, daß es sich leicht von den Knochen trennt, seiht die Brühe durch ein Haarsieb, läßt sie vollständig erkalten, thut das Rindfleisch zu irgend welcher anderweiten Benutzung bei Seite, löst das Schweinefleisch von den Knochen ab, befreit es von Knorpel u. dergl. und schneidet es in Würfel oder feine Streifchen. Am folgenden Tage nimmt man die Fettdecke von der Brühe, setzt sie nebst dem mit feingehackter Citronenschale gewürzten Fleisch nochmals über gelindes Feuer, läßt Alles eine kleine Viertelstunde durchkochen, füllt die Sülze in mit Wasser ausgespülte Formen, läßt sie erstarren und giebt sie allein oder mit Essig und Oel zu Tisch.

Sülze von Schweinskopf, s. Preßkopf.

Sülze von Spanferkel, auf russische Art. Ein etwa 14 Tage altes Spanferkel wird nach dem Ausbluten und Ausnehmen sauber gereinigt, in kleine Stücke zerhackt und diese mehrmals gewaschen sowie eine halbe Stunde gewässert. Dann legt man das Fleisch in ein großes Casserol oder einen Kessel, salzt es, gießt so viel Wasser darüber, daß es über dem Fleisch steht, bringt es zum Kochen, schäumt es gut ab, thut Pfefferkörner, Piment, ein Stück Ingwer, einige zerschnittene Zwiebeln nnd zwei bis drei Lorbeerblätter hinzu, läßt das Fleisch ordentlich weichkochen, wozu etwa 1—1½ Stunden erforderlich sind, giebt Acht, daß die Brühe genügend eingekocht ist, spült eine tiefe Schüssel mit kaltem Wasser aus, belegt den Boden und Rand derselben mit halben Citronenscheiben und Scheiben von rothen Rüben, schüttet das Fleisch sammt der Brühe hinein und läßt die Sülze im Kalten erstarren. Will man sie zu Tisch geben, so löst man sie mit einem Messer vom Rand der Schüssel ab, deckt eine andere, flache Schüssel darüber, wendet beide rasch um und verziert die so ausgestürzte Schüssel ringsherum mit frischer Petersilie und Blumen, die man aus Möhren und rothen Rüben schneidet.

Sülze-Wurst, s. v. w. Schwarten-Wurst, s. d.

Süße Kanne. Zu 1 Liter gutem Weißwein nimmt man 250 Gramm Zucker, 8 Gramm feinen, zerbrochenen Zimmt und 1½ in Scheiben geschnittene, von den Kernen befreite Citronen. Die Citronenscheiben legt man in eine Terrine, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und dem zerbrochenen Zimmt, gießt den Wein darüber läßt Alles 10—12 Stunden zugedeckt im Kalten stehen, wobei man das Getränk mehrmals umrührt, seiht es dann durch und servirt es.

Süster oder **Sister, schlesische.** Aus 250 Gramm feinem, etwas erwärmtem Mehl, 90 Gramm in lauer Milch aufgelöster Hefe und einem gehäuften Eßlöffel Zucker rührt man ein Hefenstück an, welches man aufgehen läßt; mittlerweile reibt man ½ Kilogramm ausgewaschene frische Butter zu Schaum, fügt allmählich 150 Gramm süße und 30 Gramm bittere, geschälte und gestoßene Mandeln, etwas Salz, die abgeriebene oder feingehackte Schale von einer Citrone, ein wenig Zimmt und Muskatblüthe und fünfzehn bis sechszehn recht frische, nach und nach hinzugeschlagene Eier, 200 Gramm Zucker und 750 Gramm gesiebtes, schwach erwärmtes Mehl (Zucker und Mehl löffelweise) hinzu, vermischt die Masse nach anhaltendem Rühren mit dem aufgegangenen Hefenstück, schlägt sie tüchtig, füllt sie in eine butterbestrichene Form, läßt sie gut aufgehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde. — Oder man rührt ½ Kilogramm Butter schaumig,

mengt nach und nach unter unausgesetztem Rühren etwas Salz, 30 Gramm gestoßene oder feingehackte bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Zimmt und Muskatblüthe, zwölf bis fünfzehn ganze Eier, 150 Gramm Zucker, 750 Gramm Mehl, 80—90 Gramm in lauer Milch aufgelöste Hefen hinzu, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, läßt ihn in einer gebutterten Form aufgehen und bäckt die Süßer eine Stunde.

Süßer auf einfache Art. 375 Gramm Butter werden in 3/4 Liter warmer Milch zerquirlt, neun Eier, 70 Gramm aufgelöste Hefe, eine gute Prise Salz, 125 Gramm Zucker sowie 1 1/2 Kilogramm Mehl hinzugemischt und die Masse in einer ziemlich großen gebutterten Form nach gehörigem Aufgehen gebacken.

Sulakoff-Suppe, russische. 1 Kilogramm derbes Hammelfleisch, 1 Kilogramm Schweinefleisch und 1 Kilogramm Rindfleisch werden in große Würfel geschnitten, in 12 Liter siedendes Wasser gethan, nach dem Aufkochen abgeschäumt, gesalzen und mit Pfefferkörnern und zwei Lorbeerblättern eine Stunde lang gekocht. Hierauf fügt man 1 Kilogramm gut ausgedrücktes Sauerkraut, zwei in feine Scheiben geschnittene rothe Rüben, zwei Petersilienwurzeln und zwei Zwiebeln hinzu, kocht Alles wiederum eine Stunde, verdickt die Brühe dann mit einer braunen Mehlschwitze, würzt sie mit Muskatnuß, grobgestoßenem Kümmel und etwas Ingwer, legt Fleischklößchen hinein und richtet die Suppe sammt dem Fleisch und Gemüse an.

Sulz, saure, s. v. w. Aspic, Fleisch-Gelée, Sülze.

Sulz, süße, s. v. w. Gelée, s. die verschiedenen Frucht- und Wein-Gelées.

Suppe, franz. potage, engl. soup. Jede Suppe besteht aus einer warmen Brühe, in der verschiedene andere Dinge, seien dies nun Gemüse, Hülsenfrüchte, Gegräupe, Klößchen, Nudeln ꝛc., gargekocht sind; man bringt die Suppe gewöhnlich zum Beginn der Mahlzeiten, namentlich des Mittagessens, auf den Tisch und ißt sie mit dem Löffel aus tiefen, besonders hierzu bestimmten Tellern. Es giebt Fleischbrüh-Suppen, welche die vortrefflichsten und gesündesten sind, ferner Fisch-Suppen, Milch-Suppen, Wein-Suppen, Bier-Suppen, Wasser-Suppen und etwa noch Frucht-Suppen, die man aus Obst, Wasser und Wein herstellt. Jede dieser Suppen kann bei gehöriger Zubereitung in ihrer Art gut sein, aber die Suppe par excellence bleibt natürlich die Fleischbrüh-Suppe, welche die Vorzüge, nahrhaft, leicht verdaulich und schmackhaft zu sein, am besten in sich vereinigt. Die Franzosen behaupten, daß kein anderes Volk außer ihnen im Stande sei, eine gute Fleischbrüh-Suppe zu bereiten, allein bei der nöthigen Aufmerksamkeit können wir ihnen dies bald gleich thun, wenn auch freilich die deutsche Kochkunst in dieser Beziehung noch Manches zu lernen hat, da unsere Köchinnen die Suppe meist als bloße Nebensache behandeln und nicht begreifen können, daß sie eines der wichtigsten Bestandtheile unseres Mahles ausmacht und für eine Mahlzeit genau dasselbe ist, was die Ouverture bei einer Oper bedeutet. Wir haben übrigens in der Einleitung zu unserem Werk „Der Geist der Kochkunst" so ausführliche Anleitungen zu einer guten und rationellen sowie möglichst sparsamen Bereitung von Fleischbrüh-Suppen gegeben und im Verlauf des Buches eine solche Menge genauere Vorschriften zu Suppen jeder Art ertheilt, daß wir uns hier die Wiederholung derselben ersparen wollen. Die kräftigsten unter den Bouillon-Suppen sind wiederum die mit Fleisch-Einlagen, wie z. B. die Geflügel-Purée-Suppen, die Suppe à la reine, die Wildpret-Suppen, Schildkröten-, Mockturtle-Suppen u. dergl.; auch die Austern-, Krebs- und Fisch-Suppen gelten als sehr nahrhaft, doch möchten wir den Krebs-Suppen hierbei einen Vorzug einräumen, da die anderen meist zu scharf gewürzt werden; nach ihnen kommen die Eier-Suppen, Reis-, Gräupchen-, Sago-, Gries- und Nudel-Suppen (letztere am besten von selbstgemachten Nudeln), sowie die mit Nocken und leichten Klößchen. Gut sind auch die Gemüse-Purée-Suppen, weil hierbei die Gemüse durchgeschlagen, also im leichtverdaulichsten Zustande beigefügt sind, oder die Bouillon-Suppen mit jungen, feingeschnittenen, vorher besonders abgekochten Gemüsen, wie Julienne-, Spargel-, Blumenkohl-, Carotten-Suppe, während diejenigen, welche mit allzu reichlichen grünen Kräutern gekocht werden, weniger zuträglich sind. Gute Milch-Suppen und nicht zu stark gewürzte Bier-Suppen sind ebenfalls nahrhaft, aber die Wein-Suppen sind meist zu erhitzend und die Wasser-Suppen zu nüchtern und kraftlos, um einen anderen Werth als den der Abwechselung zu besitzen, denn selbst als Kranken-Suppen sind schwache, gut entfettete Bouillon-Suppen weit angemessener, obwohl man Wasser-Suppen, wenn sie von Wurzelbrühe bereitet und mit frischer Butter nebst ein bis zwei Eiern abgequirlt werden, auch ganz schmackhaft machen kann; die Obst-Suppen sind mehr eine bloße Spielerei und sagen nur Denen zu, welche überhaupt für süße Speisen eingenommen sind. Wir haben natürlich alle Arten von Suppen aufgeführt, deshalb geben wir hier nur einige und verweisen im Uebrigen auf die reiche Anzahl von Vorschriften, die in unserem Werk vorkommen, da es zu viel Raum einnehmen würde, wenn wir deren Titel nochmals alle herzählen wollten. S. also z. B. bei Aal-, Aalraupen-, Apfel-, Batavia-, Baumwollen-, Bier-, Birnen-, Blumenkohl-, Bohnen-, Brod-, Brünellen-, Buttermilch-, Caramel-, Chocolade-, Citronen-, Coulis-Suppe u. s. w.

Suppe à la Bagration. 2 Liter gute, mit etwas heller Mehlschwitze verdickte Fleischbrühe

vermischt man mit 1 Liter Fisch-Coulis, verkocht Beides eine Weile, würzt die Suppe mit dem nöthigen Salz und etwas Currypulver, legirt sie mit vier bis fünf in Rahm zerquirlten Eidottern und richtet sie über sautirten, in kleine Stücke zertheilten Seezungenschnitten und ausgelösten Krebsschwänzchen an.

Suppe, Brünner, s. Brünner Suppe.

Suppe cardinale. Nachdem man aus Krebsbutter mit 2—3 Löffeln Mehl eine Einbrenne bereitet hat, verkocht man dieselbe mit kräftiger Fleischbrühe, vermischt sie mit in Wasser oder Bouillon ausgequellten Perlgräupchen oder Reis, legirt sie mit einigen Eidottern und legt beim Anrichten Klößchen von Krebs- oder Fisch-Farce hinein.

Suppe à la Chantilly, s. Chantilly-Suppe.

Suppe à la chasseur, s. Jäger-Suppe.

Suppe, Chiffonade-, s. Chiffonade-Suppe.

Suppe à la Colbert. Vier bis fünf von den äußeren Blättern befreite Endivienhäuptchen werden in siedendem Salzwasser blanchirt, in frischem Wasser abgekühlt, sehr gut abgetropft, kleingeschnitten, in Butter geschwitzt und mit guter Fleischbrühe eine Weile verkocht; hierauf legirt man die Suppe mit Eidottern und Rahm und legt beim Anrichten eine Anzahl pochirte Eier hinein.

Suppe à la Condé, s. Condé, Suppe à la.

Suppe à la Crécy, s. Crécy-Suppe.

Suppe Croûte au pot. Man röstet eine Anzahl dünne Weißbrodschnitten im Ofen auf beiden Seiten hellbraun, schneidet sie dann in kleinere Stücke, legt sie in eine vertiefte Schüssel, bestreut sie mit ein wenig Salz, gießt etwas fette Fleischbrühe darüber, stellt die Schüssel auf einem Dreifuß in einen Ofen mit guter Oberhitze oder über gelindes Kohlenfeuer, mit einem kohlenbelegten Deckel darüber und läßt das Brod so lange rösten oder schmoren, bis alle Brühe hineingezogen ist und die Schnitten spröde und braungebacken sind. Dann thut man sie in eine Terrine und giebt kräftige, durchgeseihte und entfettete Bouillon darüber auf oder reicht die Schnitten zu der Suppe, damit sie nicht in der Terrine zu sehr aufweichen.

Suppe à l'Espagnole, s. Rebhühner-Suppe mit Linsen.

Suppe à la Faubonne. Ein Kopfsalathäuptchen wird gelesen und die Blätter ebenso wie eine Handvoll Sauerampfer und etwas Sellerie in nudelförmige Streifchen geschnitten, die man nebst einigen, in siedendem Wasser aufgekochten kleinen Zwiebeln in Butter weichschwitzt, mit der nöthigen Menge guter Fleischbrühe eine Viertelstunde durchkocht und nebst gerösteten Semmelwürfeln aufgiebt.

Suppe à la Flamande. Einige Rüben und ebensoviel geschälte und gewaschene Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und nebst zwei gerösteten Brodschnitten sowie etwas Pfeffer und Salz in einigen Litern Wasser ziemlich zerkocht und durch ein Sieb gestrichen, worauf man die Suppe nochmals aufkocht, ein Stück frische Butter und etwas gehackten Kerbel hinzuthut und anrichtet.

Suppe, französische, s. Französische Suppe.

Suppe, holsteinische, s. Grünkohl-Suppe.

Suppe à la Jardinière, s. Jardinière, Suppe à la.

Suppe Julienne, s. Julienne-Suppe.

Suppe à la Maréchal, s. Maréchal, Suppe à la.

Suppe à la Monaco, s. Monaco-Suppe.

Suppe à la Nimoise. Eine gute Fisch-Coulis (s. Coulis von Fischen) wird zum Kochen gebracht und unter beständigem Umrühren über dem Feuer mit vier bis fünf in Rahm zerquirlten Eidottern legirt, wonach man sie über gerösteten Semmelschnitten anrichtet.

Suppe à la reine, s. auch Königin-Suppe. Je nach der Menge der Suppe, die man bereiten will, nimmt man ein bis zwei fleischige alte Hühner, brät dieselben oder dämpft sie in der Braise weich, löst das Brustfleisch und Alles übrige weiße Fleisch davon ab, hackt es nach Beseitigung der Haut sehr fein und stößt es mit acht hartgekochten Eidottern im Marmormörser durcheinander, während man das übrige Fleisch sammt dem zerhackten Gerippe in 2 1/2 bis 3 Liter Geflügelbrühe eine halbe Stunde lang auskocht. In die durchgeseihte Brühe thut man zwei in Scheiben geschnittene, von der Rinde befreite und im Ofen geröstete Mundbrodchen, fügt nach einiger Zeit auch das mit den Eidottern gestoßene Hühnerfleisch hinzu, läßt Alles unter fleißigem Umrühren verkochen, rührt die Suppe durch ein feines Sieb und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln oder Geflügelklößchen an. — In Frankreich verfährt man bisweilen auch auf folgende Art: Eine in der Braise weichgedämpfte alte Henne wird nach dem Erkalten zerlegt und das von Haut, Knochen und Fett befreite Fleisch im Mörser gestoßen, wobei man von der Rinde befreite und in die Braise eingetauchte Weißbrodschnitten zugleich mit stößt. Man streicht dann Beides durch ein feines Sieb, vermischt das Purée mit der durchgeseihten Braisebrühe, läßt die Suppe heiß werden bis fast zum Kochen, legirt sie vor dem Anrichten mit einer aus geschälten, gestoßenen und mit heißem Rahm vermischten Mandeln hergestellten Mandelmilch und giebt sie über gargemachten Geflügelklößchen auf.

Suppe à la Solferino. Junge grüne, in schräge Stücke zerschnittene Bohnen, kleine neue Kartöffelchen, kleine Carotten, sowie junge grüne Erbsen werden jedes für sich in Butter weichgedünstet oder in Wasser gekocht und in ein wenig Fleischbrühe heiß erhalten. Inzwischen verkocht man kräftige Fleischbrühe mit einigen Löffeln Liebesapfel-Purée, gehackter Petersilie,

Sellerieblättern und Kerbel, legt die Gemüse hinein und richtet die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln an.

Suppe, spanische, s. Spanische Suppe.

Suppe, spartanische. Man kocht etwa 1—1½ Kilogramm gutes Rindfleisch in 3—4 Liter Wasser, schäumt die Brühe ab, salzt sie, thut einige Pfefferkörner und zwei Lorbeerblätter hinzu, nimmt das ziemlich weichgekochte Fleisch heraus, schneidet es in ziemlich große Würfel, seiht die Brühe durch, verrührt sie mit ½—1 Liter durchgeseihtem Ochsenblut und einer knappen Tasse Essig, thut die Fleischwürfel hinein, salzt noch ein wenig und läßt die Suppe unter öfterem Umrühren nochmals aufkochen.

Suppen-Biscuit, s. auch Schäberl. 125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, sechs Eidotter nach und nach hinzugemischt, worauf man sechs Eßlöffel feines Mehl, eine Prise Salz und den festen Schnee der Eiweiße beifügt, die Masse in einer flachen, butterbestrichenen Form oder Papierkapsel bei mäßiger Hitze gelbbäckt, in längliche oder viereckige Stücke zerschneidet und beim Anrichten in die klare Bouillon-Suppe einlegt.

Suppen-Kräuter. Unter dieser Bezeichnung versteht man gewöhnlich Petersilie, Kerbel, Portulak, Schnittlauch, junge Selleriebläter, Sauerampfer und Spinat, welche häufig einzeln oder zusammen fein gehackt zur Würze von Suppen angewendet werden.

Suppen-Wurzeln oder Wurzelwerk. Diejenigen Wurzeln, welche man beim Kochen des Fleisches mit in der Brühe zu kochen pflegt, um letzterer einen kräftigen Geschmack zu verleihen; es sind dies Sellerieknollen, Möhren, Petersilienwurzeln und Porrézwiebeln, denen häufig noch etwas Kohlrabi und Pastinake beigefügt wird.

Suprême, Sauce, s. Sauce suprême.

Surtout. Französische Bezeichnung für einen größeren Tafelaufsatz von Krystall oder Silber mit Blumenvase und Fruchtschale, welcher in der Mitte einer Tafel steht und dort vom Anfang bis zum Ende des Mahles stehen bleibt.

Syllabub, s. Sillabub.

Syrup von Früchten, s. unter den verschiedenen Früchten unter den Artikeln Syrup oder Saft, z. B. Apfel-Saft, Apfelsinen-Saft, Berberitzen-Saft, Birnen-Syrup, Brombeer-Saft, Citronen-Syrup, Erdbeer-Saft, Heidelbeer-Syrup, Himbeer-Saft u. s. w.

Syrup, Orgeat-, s. Orgeat-Syrup.

Syrup, Rosen-, s. Rosen-Saft.

Syrup, Veilchen-, s. Veilchen-Syrup.

Syrup, Zucker-, zum Aufbewahren. Man schlägt ungefähr 1—2 Kilogramm feinen Raffinadezucker in Stücke, thut dieselben in einen Messingkessel oder ein sehr sauberes, glasirtes irdenes Casserol, gießt zu je 1 Kilogramm Zucker ½ Liter frisches Wasser darüber, verrührt den Zucker in dem kalten Wasser, bis er zergangen ist, fügt auf 1 Kilogramm Zucker ein halbes, auf 2 Kilogramm ein ganzes, schaumig geschlagenes Eiweiß hinzu, rührt dies unter den Syrup, so lange er noch kalt ist, erhitzt ihn dann allmählich über mäßigem Feuer und schäumt ihn gut ab. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt und der Syrup völlig klar ist, seiht man ihn durch ein Tuch und bewahrt ihn in fest verkorkten Flaschen bis zum Gebrauch auf; er hält sich einige Wochen und wird zur Bereitung von Gelées, Crêmes, Gefrorenem und zum Einmachen von Früchten benützt. Nimmt man weniger Zucker auf dieselbe Quantität Wasser, so hält sich der Syrup nicht, sondern geht bald in Gährung über.

Syrup-Kuchen. Ein gewöhnlicher Hefenteig von Weizenmehl, etwas Butter, lauwarmer Milch, einigen Eiern, der nöthigen Menge Hefe und etwas Salz wird gut durchgewirkt, zum Aufgehen warmgestellt, fingerstark auf einem gebutterten Blech aufgerollt und nach dem zweiten Aufgehen mit zerlassener Butter und braunem Zucker-Syrup überstrichen, um so oder noch mit geriebenem Pfefferkuchen bestreut gebacken zu werden.

Syrup-Lebkuchen, s. Pfefferkuchen.

Syrup-Sauce, holsteinische. Ein Stück Butter oder würfliggeschnittener Speck wird zerlassen, worauf man ein bis zwei Löffel Mehl darin hellbraun schwitzt, die Einbrenne mit siedendem Wasser verkocht und etwas Salz, eine halbe Tasse braunen Syrup und ein wenig Essig hinzufügt; man läßt die Sauce unter beständigem Umrühren einmal aufwallen und nimmt sie vom Feuer, um sie zu Buchweizen- und anderen Mehl-Klößen aufzutischen.

Tabakrollen, gebackene. Man verrührt 125 Gramm Zucker mit vier Eidottern und einer Prise gestoßenem Zimmt nebst einigen Löffeln Weißwein recht schaumig, mischt nach und nach so viel feines Mehl hinzu, daß es ein solider Teig wird, rollt denselben nicht zu dünn aus, belegt ihn mit 125 Gramm frischer, harter, in dünne Scheiben geschnittener Butter, klappt ihn darüber zusammen, wiederholt das Auftreiben und Zusammenlegen noch 2—3 mal, läßt den Teig eine halbe Stunde im Kalten ruhen, rollt ihn messerrückenstark aus, schneidet 10 Centimeter breite, viereckige Streifen davon und wickelt dieselben um ebensoviele runde, mit Butter bestrichene Hölzer, die etwas länger als die Teigstreifen sein müssen, so daß sie oben und unten ein wenig darüber hinausragen. Man umwindet sie leicht mit Bindfaden und bäckt die Rollen in heißem Schmalz schön gelb, nimmt sie heraus und beseitigt sofort die Bindfaden und das Holz; sollten die Rollen inwendig noch ganz weiß sein, so läßt man sie nochmals einen Augenblick in dem Schmalz backen, gut abtropfen, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und füllt sie mit Obstmarmelade oder einer Mandelfülle. — Ein anderer Teig zu solchen Tabakrollen wird aus acht Löffeln Mehl, sechs Löffeln Zucker, einer Messerspitze Salz, vier Eidottern und einer Prise Zimmt bereitet, indem man Eier und Zucker, Zimmt und Salz zuerst schaumig rührt und das Mehl allmählich hinzumischt.

Tabliren. Ein Ausdruck, welcher in der Conditorkunst häufig vorkommt. Man tablirt den zu Conserven oder Bonbons bestimmten Zucker, wenn er bis zum Flug gekocht ist, indem man ihn mit dem Rücken eines sauberen Holzlöffels so lange an der inneren Wand des Kessels reibt, bis er weiß wird, worauf man das Weißgewordene wieder losmacht, unter den übrigen Zucker mischt und so lange mit dem Tabliren fortfährt, bis aller Zucker weiß ist und die gewünschte Dicke erhalten hat.

Tafel-Bouillon, s. Bouillon-Tafeln.

Tafel-Salz. Um ein recht feines Salz für den Tafelgebrauch herzustellen, nimmt man etwa 1½ Kilogramm gewöhnliches Kochsalz, vermischt es mit 3 Liter Brunnenwasser, rührt es oft um, damit sich das Salz gehörig auflösen könne, und läßt die Lösung dann mehrere Tage ruhig stehen. Nun gießt man das Salzwasser von dem trüben Bodensatz ab, seiht es durch ein feines Tuch in ein gut verzinntes Casserol und kocht es langsam völlig ein, wobei man von Zeit zu Zeit das Salz, welches sich auf dem Boden des Casserols angesetzt hat, mit dem Schaumlöffel herausnimmt und zum Abtropfen auf ein ausgespanntes Tuch legt. Am folgenden Tage läßt man das Salz auf großen flachen Schüsseln im lauwarmen Ofen vollkommen trocken werden, stößt es im Mörser sehr fein und siebt es durch.

Tafelstücke, große, s. Coup de table.

Tagliati, italienische. Eine Art vortrefflicher Nudeln, die man in Italien häufig bereitet; man zerbricht in eine Schüssel mehrere frische Eier, so viel als man zu einem Gericht zu gebrauchen gedenkt, also zwei bis vier, schlägt sie mit einer langen zweizinkigen Gabel wie zu einer Omelette ganz schaumig, fügt Salz, Pfeffer und sonstige beliebige, feingestoßene Gewürze in sehr geringen Quantitäten hinzu und thut unter beständigem Schlagen so viel feines Mehl daran, als die Eier irgend annehmen, so daß man einen ziemlich festen Teig erhält. Man wirkt denselben gut durch, rollt ihn auf einem bemehlten Bret möglichst dünn aus, schneidet ihn in ziemlich breite Nudeln, läßt sie gut trocken werden, wirft sie dann in siedendes Wasser, kocht sie unter mehrmaligem Aufrühren einigemal auf, gießt sie ab, schwemmt sie mit frischem Wasser ab und legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Dann bestreicht man eine Schüssel oder Form mit Butter und geriebenem Parmesankäse, thut eine Schicht

Tagliati darauf und fährt mit solchen abwechselnden Schichten fort, bis die Nudeln verbraucht sind; über das Ganze gießt man 1/4—1/2 Liter fetten Rahm, streut Parmesankäse oben darauf und bäckt die Speise unter einem kohlenbelegten Deckel bei mäßiger Hitze.

Talken, böhmische, s. Böhmische Talken.

Talken, böhmische, abgetriebene. Man rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, schlägt sechs bis sieben Eidotter nach und nach hinzu, mischt hierauf noch zwei Eßlöffel Bierhefe oder 30 Gramm aufgelöste Preßhefe, einige Löffel süßen Rahm, 250 Gramm Mehl, etwas Salz, einen gehäuften Eßlöffel Zucker und den Schnee von vier Eiweißen darunter, läßt den Teig aufgehen, thut in jede Höhlung der Talkenpfanne ein wenig Butter, stellt die Pfanne in den Ofen oder auf den heißen Herd, legt dann in jede der Vertiefungen einen Löffel voll von dem Teig ein, bäckt die Talken erst unten hellbräunlich, wendet sie um, bäckt sie auch auf der anderen Seite, überstreicht sie dann oben mit Pflaumenmus oder gekochten und feingehackten gebackenen Pflaumen, streut ein wenig geriebenen Pfefferkuchen darauf, träufelt braun gemachte Butter darüber und giebt sie heiß als Mehlspeise auf den Tisch.

Talmouses. 1/4 Liter süßer Rahm wird mit 70 Gramm frischer Butter zum Kochen gebracht, worauf man so viel feines gesiebtes Mehl hineinstreut, daß daraus ein feiner, zarter Brei entsteht, den man auf gelindem Feuer eine Weile verrührt, dann ausschüttet, mit 200 Gramm geriebenem Parmesankäse, 70 Gramm Zucker, vier Eßlöffeln schaumig geschlagenem Rahm, einer Prise Salz und drei bis vier Eidottern vermischt und zugedeckt zum Erkalten bei Seite stellt. Man sticht später aus einem gut bereiteten, messerrückenstark aufgerollten Butterteig runde Blättchen von 8 Centimeter Umfang aus, legt dieselben auf ein dünn gebuttertes Backblech, thut in die Mitte eines jeden solchen Teigblättchens einen gehäuften Kaffeelöffel von der ausgekühlten Mischung, schlägt den Butterteig in Form eines Dreiecks darüber zusammen, drückt die mit ein wenig Ei befeuchteten Ränder fest übereinander, überstreicht zuletzt sämmtliche Talmouses mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze goldgelb, richtet sie bergartig aufgeschichtet auf einer Schüssel an, besiebt sie mit Zucker und servirt sie warm.

Tamara-Pulver, italienisches. 30 Gramm Coriandersamen, 30 Gramm Zimmt, 30 Gramm Nelken, 15 Gramm Fenchel und 15 Gramm Anis werden im Mörser zu Pulver gestoßen und dieses wie Curry pulver zur Würze an verschiedene Saucen und Fleischspeisen benützt.

Tapioca oder **Tapioka**, auch Mandioka, Cassavastärke, Cassava-Sago oder westindischer Sago genannt. Unter dieser Benennnng kommt aus Westindien und Südamerika, namentlich aus Britisch-Guyana, ein sehr feines Stärkemehl in den Handel, welches man aus der sogenannten Maniokwurzel, d. h. der Wurzel einer Jatropha-Art, lat. **Jatropha Manihot** oder **Manihot Janipha, Manihot utilissima,** bereitet. Diese Pflanze ist ein in Südamerika heimischer Strauch mit großen, siebentheiligen, schön geformten Blättern, großen, lockeren Blüthentrauben und knolliger, armsdicker, bis 15 Kilogramm schwerer Wurzel, welche frisch einen giftigen, blausäurehaltigen Milchsaft enthält, der durch Auspressen aus der zerriebenen Wurzel entfernt wird, worauf letztere in Wasser ausgewaschen, durch Erhitzen auf steinernen oder eisernen Platten in eine krustenartige, weiße Masse zusammengebacken und durch Pulverisiren in ein feines Mehl verwandelt wird; auch durch längeres Austrocknen der in Scheiben zerschnittenen Wurzel und Zerreiben derselben gewinnt man das Tapioca. Die Eingeborenen benützen dieses zur Bereitung des Cassavabrodes, ihres Hauptnahrungsmittels, und kochen außerdem den Milchsaft ein, der durch Erhitzen seine giftigen Eigenschaften verliert, um ihn als Würze an Fleischspeisen zu verwenden, oder sie lassen ihn gären und stellen ein berauschendes Getränk daraus her. Das Tapioca dient wie Arrowroot oder Palm-Sago zur Bereitung von Suppen, Backwerk, Gelées u. dergl., sowie zum Verdicken von Saucen oder, in Milch und Wasser gekocht, als sehr leicht verdauliche und nahrhafte Speise für Kinder oder Kranke; es quillt beim Kochen sehr stark und bedarf eines langen Durchkochens über ganz gelindem Feuer, um gehörig gar zu werden, worauf es einen sehr wohlschmeckenden, zarten Brei liefert, während es beim Kochen über raschem Feuer zäh und fest wird.

Tapioca-Brei für Kranke. Man quirlt einen guten Eßlöffel voll Tapioca erst in kaltem Wasser ab, weicht das Mehl dann eine halbe Stunde in 1/2 Liter halb Milch, halb Wasser oder statt dessen in Hühner- oder Kalbsbrühe, bringt es allmählich unter häufigem Umrühren zum Kochen und läßt es ganz langsam und leise etwa drei Viertelstunden fortkochen, wobei man das Umrühren öfters wiederholt. Kocht man Tapioca in Milch, so fügt man nach Belieben ein wenig Zucker und Salz, sowie einige Löffel Wein oder etwas Zimmt und Citronenschale hinzu, um dem Brei angenehmen Beigeschmack zu geben; wird der Brei mit Fleischbrühe gekocht, so thut man nur wenig Salz und ein kleines Stück frische Butter daran.

Tapioca-Gelée. 125 Gramm in Wasser abgequirltes Tapiocamehl wird einige Stunden in 1/2 Liter kaltem Wasser eingeweicht, hierauf in einem Casserol zugesetzt, wobei man noch 1/2 Liter kaltes Wasser und die dünn abgeschälte Schale von einer Citrone oder Orange hinzufügt und Alles unter fleißigem Umrühren eine Stunde leise kochen läßt. Man liest nun

aus dem Brei die Citronenschale heraus, verrührt ihn mit dem nöthigen Zucker, dem Saft einer Citrone und einem Glas Maraschino, feinem Rum oder starkem Wein, schüttet ihn in eine mit Wasser ausgespülte Form und setzt ihn in den Keller zum Starrwerden. Am folgenden Tage stürzt man das Gelée auf eine Schüssel und giebt eine kalte Frucht-Sauce, Frucht-Gelée oder mit Vanillezucker gewürzten Rahmschaum dazu.

Tapioca-Kuchen. 1/2 Liter Rahm und 1/2 Liter frische Milch werden mit einer Messerspitze Salz und ein bis zwei Löffeln Zucker und etwas Vanille oder Citronenschale zum Kochen gebracht, wonach man 125 Gramm zuvor in Wasser abgequirlte Tapioca hineinthut und unter öfterem Umrühren mindestens drei Viertelstunden ganz langsam über gelindem Feuer durchkochen läßt. Sobald die Masse ordentlich gar ist, rührt man ein Stück frische Butter und sechs Eidotter, sowie 125 Gramm gereinigte Corinthen und 90 Gramm feingeschnittenes Citronat oder statt dessen 125 Gramm süße und etliche bittere, geschälte und gestoßene Mandeln nebst dem Schnee der Eiweiße darunter, füllt sie in eine fettgebutterte, mit Semmel ausgestreute Form und bäckt den Kuchen drei Viertelstunden bis eine Stunde bei mäßiger Hitze, um ihn dann auszustürzen, mit Zucker zu bestreuen und heiß zu Tisch zu geben.

Tapioca-Pudding. Nachdem man vier Eßlöffel voll Tapioca in kaltem Wasser abgequirlt hat, läßt man ihn in 1 Liter Milch, der dünn abgeschälten Schale von einer Citrone und einem Stück Zimmt sehr langsam ausquellen, schüttet die Masse dann aus, läßt sie erkalten, nimmt Citronenschale und Zimmt heraus, verrührt den Brei mit vier Eidottern, 50 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz, zwei Löffeln Zucker und dem Schnee der Eiweiße, füllt ihn in eine gut gebutterte, mit Zwieback ausgestreute Form und bäckt den Pudding drei Viertelstunden in einem gut durchheizten Ofen.

Tapioca-Pudding, gekochter. 2—3 Eßlöffel Tapioca werden in Wasser abgequirlt und nach Abgießen des Wassers eine Stunde lang in 3/4 Liter Milch eingeweicht; dann thut man noch 50 Gramm frische Butter, 1—2 Löffel Zucker und etwas Vanille, Citronen- oder Orangenschale hinzu und läßt unter öfterem Umrühren Alles langsam kochen, bis es ordentlich ausgequellt und gar ist, schüttet es aus, liest die Gewürze heraus, mischt vier bis sechs Eidotter, etwas Salz, einen Löffel Orangenblüthenwasser und den Schnee der Eiweiße darunter und kocht den Pudding in einer gut gebutterten Form 1 1/2 Stunden im Wasserbad. Vor dem Ausstürzen muß man ihn noch einige Minuten ruhig stehen lassen und überhaupt sehr behutsam dabei verfahren, da er sonst leicht zerfällt; man servirt eine Rahm-Sauce dazu.

Tapioca-Suppe. Auf je 1 Liter Suppe rechnet man ungefähr vier Eßlöffel voll oder 70 Gramm Tapioca, quirlt ihn in Wasser ab, wässert ihn eine Viertelstunde in kaltem Wasser, gießt letzteres ab, thut den Tapioca in ein Casserol, übergießt ihn mit ein wenig kräftiger kalter Fleischbrühe, bringt ihn zum Kochen und läßt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze ganz leise fortkochen; hierauf rührt man die übrige nöthige Quantität Fleischbrühe darunter, kocht die Suppe einmal auf und richtet sie an. Man kann Tapioca-Suppe ebensowohl mit brauner, als mit heller Bouillon herstellen; will man eine weiße Suppe haben, so verwendet man gute Geflügel- oder Kalbsbrühe und gießt beim Anrichten etwas kochenden Rahm an.

Tarbutt, s. v. w. Steinbutt, s. d.

Tartare, Sauce, s. Sauce à la tartare.

Tartelettes, s. v. w. Törtchen, s. d.

Tartelettes, Aprikosen-, s. Aprikosen-Tartelettes.

Tartelettes, Butter-, s. Butter-Tartelettes.

Tartelettes, Citronen-, s. Citronen-Tartelettes.

Tartelettes, Hefen-, s. Hefen-Tartelettes.

Tartelettes, Kirsch-, s. Kirsch-Tartelettes.

Tartelettes, Linzer, s. Linzer Tartelettes.

Tartelettes, Marzipan-, s. Marzipan-Tartelettes.

Tartelettes, Orangen-, englische. Man füttert eine Anzahl kleiner, mit Butter ausgepinselter Tortenförmchen von verzinntem Kupfer oder Blech mit gutem Blätter- oder Mürbteig aus, der 1/2 Centimeter stark aufgerollt ist, drückt den Teig fest hinein, schneidet ihn rings um den Rand ab, füllt die Törtchen entweder mit trockenen Erbsen oder thut ein Stück Weißbrodrinde hinein, läßt die Tartelettes auf einem Blech im mäßig heißen Ofen etwa 10 Minuten backen, nimmt sie aus dem Ofen, beseitigt die Erbsen oder Brodrinden, thut statt derselben in jedes einen Löffel Orangen-Marmelade, preßt etwas frischen Saft von einer bitteren Pomeranze darauf, siebt Zucker darüber und läßt die Törtchen noch 5—10 Minuten damit backen, um sie warm oder kalt zu serviren.

Tartelettes, Pfirsich-, s. Pfirsich-Tartelettes.

Tartelettes, Pflaumen-, s. Pflaumen-Tartelettes.

Tartelettes à la vanille, auf französische Art. Nachdem man 125 Gramm ausgehülste, aber nicht blanchirte, auserlesene Knackmandeln mit 125 Gramm Zucker und einer etwas auf dem Ofen getrockneten Schote Vanille im Mörser gestoßen und durch das Haarsieb gestrichen hat (man stößt den Rückstand so lange, bis Alles

durchgesiebt ist), vermischt man dies mit 30 Gramm feingesiebtem Mehl und dem sehr steifen Schnee von sechs bis acht Eiweißen, füllt die Masse in kleine, mit Blätter-, Mürb- oder Zuckerteig ausgefütterte Formen, bäckt die Tartelettes bei gelinder Hitze und überstreicht sie dann mit einer Wasser- oder einer Vanille-Glasur, die man im Ofen rasch übertrocknen läßt.

Taschen-Bouillon, s. Bouillontafeln.

Taschen-Krebse, s. Krabben.

Taube, franz. pigeon, engl. pigeon, dove, lat. Columba. Die Tauben theilt man in zwei Hauptarten oder Familien, die Wildtauben und die Haustauben, von denen namentlich die letzteren durch Zucht und Kreuzung in unzählige Abarten zerfallen, welche in Farbe und Zeichnung des Gefieders, Gestalt, Größe, nach dem haubenartigen Federschmuck des Kopfes und der Befiederung der Füße von einander verschieden sind. Bei den Wildtauben unterscheidet man vier europäische Racen: 1) Die Ringeltaube, Columba palumbus, eine große, bläulich aschgraue Taube mit rothglänzender Brust, buntschillerndem Halse, schwarzen Schwanzspitzen und einem weißen Halsringe am Hinterhalse, sowie weißen Flügelstreifen; sie lebt in den Waldungen von Europa und Asien, kommt sehr häufig in Deutschland vor, brütet zweimal im Jahre, wandert im Herbst mit den großgezogenen Jungen bis nach Südeuropa und Nordafrika und kehrt im März wieder zurück, ist sehr scheu und nährt sich von Nadelholzsamen, Bucheckern, Wicken und anderen Sämereien. 2) Die Holz-, Blau- oder Hohltaube, Columba oenas, gleicht in der Größe der gewöhnlichen Feldtaube, hat bläulich graues Gefieder, am Halse schillernd, mit schwärzlicher Schwanzspitze und schwärzlichen Flecken auf den Flügeln, lebt gewöhnlich in Gesellschaften von 2—5 Familien zusammen, findet sich in Europa und Asien und wohnt vorzugsweise in hohlen Bäumen, altem Gemäuer und Felsritzen; sie erscheint bei uns zu Ende Februar und zieht Anfang November nach Südeuropa. Man rechnet sie zur niederen Jagd, schießt sie oder fängt sie im Garn; sie ist sehr scheu und hat einen leichten, raschen und zierlichen Flug. 3) Die Turteltaube, Columba turtur, ist kleiner und schlanker als die übrigen Wildtauben, hat einen ziemlich langen Schwanz und braunes Gefieder, welches nur am Unterleib, dem Pürzel und den Flügeln taubengrau ist; die Flügeldeckfedern haben einen breiten, rostfarbigen Rand und an jeder Seite des Halses befinden sich schmale schwarze Binden auf weißem Grund; die gelben Augen sind von einem nackten hochrothen Feld umgeben. Die Turteltaube, welche man leicht an ihrer Kleinheit nnd den wie „Turrrturrr" klingenden Tönen, die sie von sich giebt, erkennt, bewohnt die gemäßigten und südlichen Landstriche von Asien und Europa, und zwar am liebsten Nadelwälder, wo sie auf den Wipfeln niedriger Bäume ihr kunstloses Nest baut; sie kommt Mitte April nach Deutschland, brütet im Mai und zieht Ende August wieder weiter nach Süden; ihr verwandt ist die in Afrika heimische Lachtaube, Columba risoria, mit hellbräunlichem Gefieder und schwarzen, weißeingefaßten Bändern am Halse, von der es auch eine schneeweiße Abart giebt. 4) Die Felsen-, Berg- oder Steintaube, Columba livia, auch wilde Feldtaube genannt, mit hellblaugrauem Gefieder, grün- und rothschillerndem Halse, schwarzen Flügelbinden und schiefergrauen Schwanzfedern. Sie lebt mehr im Süden Deutschlands und ist in den Gebirgen aller Mittelmeerländer so wie in Aegypten besonders häufig; man hält sie für die Stammmutter unserer gemeinen, zahmen Feldtaube, des sogen. Feldflüchters, dem sie in Farbe, Zeichnung und Größe auffallend ähnlich ist. Von anderen außereuropäischen Wildtauben erwähnen wir hier nur noch die amerikanische Wandertaube, Columba migratoria, welche gegen 60 Centimeter lang, an Kopf, Rücken und Flügeldecken schieferblau ist, während der Nacken und die Brust goldgrün schillern, die Kehle rothbraun, der Bauch weiß aussieht; in dem aus 12 Federn bestehenden, zugespitzten Schwanze sind die Mittelfedern schwarz, die an den Seiten graulich weiß. Sie nährt sich von Eicheln, Buchnüssen u. dergl., zieht mit sehr raschem Flug in ungeheuren, dichtgedrängten Schaaren und mehreren übereinanderfolgenden Schichten; wo ein solcher Zug die Nacht verbringt, werden alle Bäume entlaubt, ja nach einigen Wochen entästet, da die Last der zahllosen neben und über einander hockenden Tauben die Aeste abbricht. Sie haben bestimmte Plätze zum Brüten, andere zum zeitweiligen Aufenthalt und noch andere, wo sie ihr Futter suchen; die Jagd auf die sehr schmackhaften, fetten Thiere ist sehr einfach, man schießt unter einen Schwarm, der sich niedergelassen hat, oder wirft mit Knütteln darunter, auch pflegt man auf den Brutplätzen die Bäume umzuhauen, um die Jungen zu erhalten, welche als Leckerbissen gelten und frisch gebraten oder eingesalzen werden. — Die Haustauben, welche man auf der ganzen Erde schon seit den ältesten Zeiten als die Gefährten und Lieblinge der Menschen findet, waren bereits bei den alten Aegyptern und Griechen, besonders aber bei den alten Römern, ein Gegenstand der Liebhaberei, und ihre Zucht und Veredlung wurde von letzteren mit wahrem Eifer betrieben; sie dienten auch als Opferthiere, Symbol, Orakel und Attribut der Götter, selbst als Boten und Briefträger wußte man sie schon im Alterthume zu schätzen. Man theilt die Haustauben in Farbentauben, die ihren Ursprung von der Feldtaube und deren Kreuzung mit anderen Taubenarten ableiten und sich

vorzugsweise durch schöne Färbung und regelmäßige Zeichnung des Gefieders auszeichnen, und in Racentauben, die sich durch Form und Haltung des Körpers, Structur des Gefieders, Stimme oder Flugart völlig von einander unterscheiden und entweder einfarbig oder in mehreren Farben gezeichnet sind. Unter die bekanntesten Arten der Haustauben rechnet man: Die zahme Feldtaube, auch Feldflüchter genannt, von der die übrigen, wie schon erwähnt, zum großen Theil abstammen; sie ist 30—36 Centimeter lang, hat einen glatten Kopf, schwärzlichen, sanft abwärts gebogenen Schnabel, feuriggelbe Augen mit rother Einfassung, mattrothe Beine und Füße, von denen erstere zuweilen mit einer Reihe kleiner Federn an der äußeren Seite besetzt sind. Das dichte, glattliegende Gefieder ist von graublauer, nicht zu dunkler Farbe, am Bauch heller, am Kopf dunkler, während es am Hals metallgrün und purpurroth schillert und am unteren Theile des Rückens weiß ist. Die Schwung- und Schwanzfedern sind schieferfarbig und Flügel wie Schwanz mit schwarzen Querbändern versehen. Bei dem Weibchen ist das ganze Gefieder mehr schmutziggrau, der Hals schillert weniger und die Flügelbänder sind weniger tiefschwarz als beim Männchen. Ihre Nahrung besteht aus Körnern, Sämereien, Beeren u. dergl.; Lauf und Flug sind rasch; das Männchen giebt eigenthümliche gurrende Töne von sich. Ein Taubenpaar brütet vom Frühling bis zum Herbst drei- bis viermal; man giebt ihnen hochangebrachte, womöglich freiliegende Wohnungen, am besten sogenannte Kammerschläge mit einem nach Osten zu gelegenen Flugloch und außen davorliegendem Flugbret, füttert sie nur, wenn es im Felde Nichts giebt, mit Wicken und Gerste und legt einen Klumpen Steinsalz in den Schlag. Alle Tauben bedürfen zu ihrem Gedeihen einer reinlichen Wohnung, reinlicher, öfter gewechselter und gesäuberter Nester, frisches Wasser, ausreichende, wenn auch nicht zu reichliche Nahrung und Ruhe, sowie ungestörte Stille und sehr sanfte Behandlung, ohne die sich namentlich die Feldflüchter nicht zähmen und an einen Schlag gewöhnen lassen. — Unter den zahllosen Arten der Farbentauben sind besonders beliebt: die blauen Hohltauben; die lasurgrauen Hohlflügel; die silbergraublauen Eistauben mit hellschillerndem Hals; die rahmweißen Schweizertauben mit buntem Halbmond auf der Brust und Flügelbinden von derselben Farbe; die schwarzen Trauertauben mit purpurschillerndem Hals; die Bläßchentauben von schwarzer, grauer, schieferblauer oder bräunlicher Grundfarbe mit weißem Stirnfleck; die Pfaffen- und Mönchstauben mit verschiedener Grundfarbe oder Zeichnung und weißem Oberkopf; die Masken- oder Brillentauben mit weißem Gefieder und farbiger Maske wie ebensolchem Schwanz; die Schwingen- oder Schwerttauben; die farbenköpfigen Tauben mit weißem Gefieder; die Latz- oder Muscheltauben; die Schildtauben, Schimmeltauben und Gimpeltauben. — Unter den Racentauben zeichnen sich die belgischen und orientalischen Brieftauben, die krummschnäbligen Bagdetten, die türkischen Berbertauben, die römischen Tauben, die Hühnertauben, Kropftauben der verschiedensten Art, die mannigfachen Tümmler, die Ringschläger, Seidenhaartauben, Lockentauben, Perrückentauben, Mövchen, Mähnentauben, Pfautauben, Schwalbentauben und Trommeltauben aus. Die bereits erwähnten gelbgrauen und weißen Lachtauben hält man nur im Käfig oder frei herumfliegend als Stubentauben. Die Racentauben werden meist nur zur Zierde und aus Liebhaberei gehalten; am nützlichsten sind die ganz gewöhnlichen Haus- und Feldtauben, und zwar besitzen die hellen und weißen Arten das zarteste Fleisch, während man den dunklen einen kräftigeren Geschmack nachrühmt; man wähle zum Braten, zu Fricassées u. dergl. nur junge Tauben, die man an den dicken Schnäbeln, hellen Füßen und der weißen Haut erkennt, während die alten Tauben, welche dunkelrothe Beine, dünnere Schnäbel und blaurothe Haut haben, eine vortreffliche Suppe abgeben oder zur Bereitung von Farcen verwendet werden. Alle zahmen Tauben bereitet man womöglich am Tage, nachdem sie getödtet worden sind, was meist durch Abreißen oder Abschneiden des Kopfes geschieht; wilde dagegen müssen mehrere Tage in den Federn hängen bleiben, bevor sie schmackhaft und für die Küche geeignet sind, geben aber dann auch einen trefflichen Braten.

Tauben in Blätterteig. Einige schöne fette Tauben, welche Tags zuvor getödtet sind, werden gerupft, gesengt, ausgenommen, gespickt, von allen Seiten schön braun, aber nicht ganz durchgebraten, aus der Pfanne genommen und zum Auskühlen bei Seite gestellt, worauf man unversüßten, gut bereiteten Blätterteig 1/2 Centimeter dick auftollt, in viereckige Stücke von genügender Größe zerschneidet und in jedes derselben eine der Tauben völlig einhüllt. Die mit Ei bestrichenen Ränder werden auf dem Rücken der Taube zusammengedrückt, während man auf der Brust einige Einschnitte oder sternförmige Figuren mit dem Kneipeisen in den Teig macht; dann überstreicht man die ganze Teighülle mit geschlagenem Ei, legt die Tauben nicht zu nahe nebeneinander auf ein mit Butter bepinseltes Blech oder eine Tortenpfanne, bäckt sie schön goldgelb und richtet sie mit Compot an.

Tauben, in der Braise gedämpft. Nachdem man mehrere fleischige junge Tauben gerupft, ausgenommen und gesengt hat, wäscht man dieselben flüchtig, näht sie wieder zu, schiebt die Keulen recht zurück, damit die Thiere ein rundes Aussehen erhalten, zieht mit einer Nadel starken Zwirn durch die Keulen und bindet denselben auf dem Rücken zusammen. Nun belegt

man ein passendes Casserol auf dem Boden mit Speckscheiben und einigen dünnen Schnittchen von magerem rohem Schinken, fügt in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk, ein ganz kleines Kräuterbüschelchen von Petersilie und einem Stengelchen Thymian, ein kleines Lorbeerblatt und ganz wenig Gewürz hinzu, thut die Tauben darauf, salzt sie, bedeckt sie mit Speckscheiben und Wurzelwerk, übergießt sie mit 1/2 Liter Fleischbrühe und dämpft sie fest zugedeckt langsam weich, wobei man, falls es nöthig erscheint, hin und wieder noch etwas Brühe nachgießt. Sind die Tauben gehörig weich, wozu bei jungen Thieren etwa drei Viertelstunden erforderlich sind, so nimmt man sie aus der Braise, zieht die Fäden heraus, hält sie in ein wenig Brühe auf einer Schüssel warm, seiht die Braise durch, entfettet sie, verkocht sie mit einer Kelle Coulis oder mit einer Mehlschwitze, thut weichgedünstete Champignons, Morcheln oder Trüffeln, nach Belieben statt deren auch nur Kapern oder Perlzwiebeln hinein, läßt die Sauce einmal damit aufkochen und giebt sie über den Tauben auf.

Tauben mit Champignons, s. Tauben, in der Braise gedämpft.

Tauben en compote, auf französische Art. Vier bis sechs fette junge Tauben werden auf gewöhnliche Art gereinigt, dressirt und dann gespickt oder mit Speckscheiben umbunden; man brät sie nun in heißer Butter, bis sie ringsherum hellbraun sind, nimmt sie heraus, läßt die Butter ablaufen und legt sie neben einander in ein großes Casserol, übergießt sie mit starker Fleischbrühe, so daß sie knapp davon bedeckt sind, fügt 16—20 kleine, gutgeputzte Champignons, ein halb Dutzend kleine Zwiebeln, etwas Salz, Pfeffer und ein Glas Rothwein hinzu und dämpft die Thiere ganz langsam eine halbe Stunde. Nach Ablauf derselben hebt man den Deckel von dem Casserol, thut einen großen Eßlöffel Liebesapfel=Purée zu der Brühe, dämpft die Tauben noch eine Viertelstunde damit durch und giebt sie sammt der Sauce auf einer gewärmten Schüssel auf. Bisweilen füllt man sie auch zuvor mit einer pikanten Kalbfleisch=Farce und thut Klößchen von der nämlichen Farce, die in Fleischbrühe gargekocht sind, mit in die Sauce.

Tauben=Coteletten, s. Coteletten, Tauben=.

Tauben à la crapaudine, auf französische Art. Mehrere fleischige junge, gehörig gesäuberte Tauben werden in Hälften zertheilt, mit dem Cotelettenmesser etwas breitgeschlagen, in Provenceröl getaucht, mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und kleingeschnittenem Schnittlauch oder gehackten Chalotten gewürzt, mit geriebenem Weißbrod überstreut und auf dem Rost schön braun gebraten, um dann mit Sauce tartare oder Chalotten=Sauce servirt zu werden.

Tauben=Curry, englisches. Zwei schöne Tauben werden gereinigt, in Viertel zerlegt und in Butter braun gebraten, worauf man sie aus der Butter nimmt und bei Seite stellt. Man schält nun drei große Zwiebeln, schneidet sie in Scheiben und brät sie in derselben Butter, fügt ein halbes Dutzend feingehackte Champignons, einen würfliggeschnittenen Apfel und 1/4 Liter starke helle Fleischbrühe bei, verrührt dies mit einem gehäuften Theelöffel Currypulver, kocht Alles zusammen, bis die Zwiebeln völlig weich sind, und reibt das Ganze durch ein feines Haarsieb, worauf man die Sauce mit einem Löffel braungeröstetem Mehl verdickt und die Taubenstücke darin heiß werden läßt, ohne daß sie zum Kochen kommen dürfen. Man garnirt das Gericht mit körnig ausgequelltem Reis und kann nach Belieben die Sauce auch mit ein wenig fettem süßem Rahm vermischen.

Tauben=Fricassée. Mehrere fleischige junge Tauben werden sauber vorbereitet, gewaschen, einige Minuten in siedendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt, gut abgetropft und in Hälften zertheilt; hierauf schwitzt man etwas Mehl in 50—60 Gramm Butter ganz hell, gießt etwas von dem Wasser, worin die Tauben blanchirt worden sind, oder besser noch etwas Kalbsbrühe zu, verkocht dies mit ein wenig Salz, einer größeren Zwiebel oder mehreren kleineren Zwiebeln, etlichen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt eine Viertelstunde langsam zu einer sämigen Sauce, gießt dieselbe durch ein feines Sieb über die in ein Casserol gelegten Taubenstücke, dämpft letztere halb zugedeckt auf gelindem Feuer langsam weich und schöpft alles Fett wie den Schaum sorgsam ab. Sind die Tauben genügend weich, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht die Sauce unter beständigem Umrühren dicklich ein, legirt sie mit zwei bis drei Eidottern, die in Weißwein zerquirlt sind, mischt etwas Citronensaft und Sardellenbutter darunter, gießt sie durch ein Sieb wieder auf die Tauben und giebt das Fricassée, dem man noch kleine, in Salzwasser gargekochte Semmelklößchen beifügt, auf, nachdem man es im Wasserbade wieder genügend heiß gemacht hat. — Oder man dämpft die Tauben in einem Casserol mit leichter Fleischbrühe, Salz, einem Stückchen Butter, Wurzelwerk und Zwiebel ziemlich weich, zerlegt sie dann in Hälften oder Viertel, vermischt dieselben mit gedünsteten Champignons oder gereinigten, in Fleischbrühe weichgekochten Morcheln, Semmelklößchen, ausgelösten Krebsschwänzchen, abgekochtem Brechspargel oder Blumenkohl, hält Alles in einem Theil der Taubenbrühe warm, kocht von der übrigen durchgeseihten und entfetteten Brühe nebst etwas anderer heller Bouillon und einer hellen Mehlschwitze eine sämige, dickliche Sauce, legirt dieselbe mit Eidottern, würzt sie mit ein wenig Krebsbutter, Sardellenbutter und Citronensaft und richtet sie über dem Fricassée an.

Tauben, gebacken. Zwei bis drei fette junge Tauben werden gerupft, gesengt, ausgenommen, gewaschen und in Hälften oder Viertel zerlegt, die man mit Salz bestreut, in einem Casserol mit Wurzelwerk, einer Zwiebel, einem Kräuterbündelchen und etwas Fleischbrühe ziemlich weich dünstet, herausnimmt, abtropfen läßt, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umkehrt oder in einen Ausbacketeig (s. d.) eintaucht und dann in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön braun bäckt. Man garnirt sie beim Anrichten mit gebackener Petersilie oder giebt sie als Beilage zu Spargel, Blumenkohl, jungen Erbsen, Carotten und ähnlichen Gemüsen.

Tauben, gebraten. Die sauber gereinigten Tauben werden mit einem durch die Keulen gezogenen Faden dressirt und gespickt oder mit Speckscheiben umbunden; man salzt sie und brät sie unter fleißigem Begießen mit heißer Butter am Spieß oder in einer kleinen Pfanne oder einem Casserol; werden sie im Ofen gebraten, so schüttet man dann und wann einen Löffel kochendes Wasser zu der Brühe und giebt sie mit Compot oder Salat zu Tisch.

Tauben, gebraten und gefüllt. Nachdem man die Tauben wie gewöhnlich vorbereitet, stellt man die Fülle her, indem man 70 Gramm Butter schaumig rührt, mit den feingehackten Lebern und Herzen der Tauben, zwei Eiern, ein wenig Salz, Muskatnuß und gehackter Petersilie sowie drei bis vier Eßlöffeln voll geriebener Semmel vermischt und diesen lockeren Teig in den Kropf und Leib der Tauben füllt, die man dann in einem Casserol oder einer Pfanne mit reichlicher Butter unter öfterem Begießen brät, wie oben angegeben ist. Eine andere Mischung zu der Fülle besteht aus in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Weißbrodkrume, den feingehackten Lebern und Herzen der Tauben, etwas fettem, feingehacktem rohem Schinken, zwei Eiern, Salz und gehackter Petersilie; oder man hackt eine Chalotte und etwas Petersilie mit den Taubenlebern, fügt 1 1/2 abgerindete, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Mundbrodchen hinzu, schwitzt Alles in 70 Gramm Butter durch, würzt mit Salz nebst ein wenig Muskatnuß und vermischt die Farce mit drei zerquirlten Eiern.

Tauben, auf dem Rost gebraten. Man theilt die gereinigten Tauben auf einer Seite in Hälften, läßt sie aber auf der anderen Seite ungetheilt, schlägt sie mit der Fläche des Cotelettenmessers etwas platt, ohne die Haut zu verletzen, taucht sie in zerlassene Butter und würzt sie mit Pfeffer und Salz, oder wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, die mit Salz, Pfeffer und feingehackten fines herbes vermischt sind, und brät sie unter mehrmaligem Umwenden auf dem Rost, wobei man sie zuweilen mit Butter beträufelt; ebenso kann man sie unzertheilt auf dem Rost braten, wobei sie saftiger bleiben. Man giebt sie so heiß als möglich mit Champignon=, Liebesapfel= oder Haushofmeister=Sauce zu Tisch; auch Sauce piquante (s. d.) eignet sich trefflich als Beigabe.

Tauben, gedämpft, s. auch Tauben, in der Braise gedämpft. Die gesäuberten und dressirten Tauben werden in ein Casserol mit etwas frischer Butter und würflig geschnittenem Speck gelegt, über mäßigem Feuer unter öfterem Umwenden von allen Seiten hellbraun gemacht und herausgenommen, während man zwei Löffel Mehl in dem Fett hellgelb schwitzt und dasselbe mit 1/2 Liter Fleischbrühe verkocht. Man legt die Tauben nun aufs Neue in diese Brühe, fügt etwas Salz, ein Kräuterbündelchen und ein wenig Wurzelwerk bei und dämpft die Tauben gut zugedeckt ganz langsam vollends weich, seiht die Brühe durch, entfettet sie und benützt sie zur Bereitung einer Sauce, oder man kocht in Butter gedünstete Champignons, grüne Erbsen, in Wasser gekochten Spargel oder Blumenkohl nochmals damit durch, um sie als Gemüse zu den Tauben zu geben, die man halbirt oder in Viertel theilt und beim Anrichten rings um die in der Mitte aufgehäuften Gemüse legt. In England pflegt man die grünen Erbsen gleich mit den Tauben zusammen weich zu dämpfen und um die in die Mitte der Schüssel gelegten Tauben zu garniren. Man läßt häufig den Speck dabei weg und bräunt die Thiere nur in reichlicher Butter; auch kann man die Tauben vor dem Dämpfen mit einer Kalbfleisch= oder Semmel=Farce füllen.

Tauben, gekocht. Mehrere fleischige Tauben werden gereinigt, dressirt, in einem Casserol mit Wasser übergossen, so daß sie ganz davon bedeckt sind, beim Kochen abgeschäumt und dann mit Salz und wenig Wurzelwerk langsam weich gekocht. Man verwendet die Taubenbrühe entweder zur Suppe und reicht die zerlegten Tauben dazu, oder man benützt sie zu Spargel= oder Blumenkohl=Gemüse, bisweilen auch nur zu einer Petersilien=Sauce und giebt sowohl zu den Gemüsen wie zu der Sauce abgerührte, in ein wenig Fleischbrühe gargekochte Semmelklößchen, die man um die Schüssel mit den Tauben und dem Gemüse oder der Sauce reiht. Sollen die Tauben mit dem Gemüse als einziges Gericht dienen, so kann man noch eine Schüssel mit dicklich gekochtem Reis nebenbei geben.

Tauben, geschmort. Die ordentlich vorbereiteten Tauben werden gespickt und in ein mit Speck= und Schinkenscheiben, Wurzelwerk und einem Kräuterbündelchen belegtes Casserol gethan, worauf man etwas Salz, Citronenschale, ein Lorbeerblatt, etwas Essig, Wasser und Fleischbrühe hinzufügt und die Tauben gut zugedeckt ganz langsam weichschmort. Man nimmt sie heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze, fügt einen Eßlöffel voll Kapern bei, läßt die halbirten Tauben wieder darin heiß werden und giebt sie auf.

Tauben mit Guß. Die gereinigten und gewaschenen Tauben werden in Butter gebräunt und halb gar gebraten, in Hälften oder Viertel zerschnitten und in eine mit Butter bestrichene Form oder in ein Casserol gelegt, wonach man zu vier Tauben ungefähr 3/4 Liter Milch mit sechs Eiern, zwei geriebenen Semmeln, etwas zerlassener Butter, Salz und einer Prise Muskatnuß zu einem dickflüssigen Teig zusammenquirlt, über die Tauben gießt, obendarauf mit Butterflöckchen belegt und Alles auf einem Dreifuß im mäßig heißen Ofen bäckt.

Tauben aux fines herbes. Drei bis vier junge Tauben werden gereinigt, der Länge nach in Hälften zertheilt, mit dem Cotelettenmesser etwas breit geschlagen und mit Salz bestreut; hierauf hackt man einige Chalotten, etwas Petersilie, acht bis zehn Champignons und zwei Trüffeln ziemlich fein, schwitzt sie in 125 Gramm Butter, thut die Tauben hinzu und dünstet sie unter öfterem Umschwenken und Schütteln des Casserols weich, nimmt sie heraus, hält sie auf einer Schüssel warm, verkocht die fines herbes mit 3/8 Liter brauner Coulis einige Minuten, schärft die Sauce mit Citronensaft ab und richtet sie über den Tauben an.

Tauben auf holsteinische Art. Gutgesäuberte junge Tauben werden in vier Theile zerlegt und mit etwas Salz bestreut; dann schneidet man eine große Zwiebel und 125 Gramm Speck in kleine Würfel, röstet sie nebst einem Kochlöffel Mehl in Butter, gießt zwei Kellen kräftige Fleischbrühe zu, würzt dieselbe mit einem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Nelken, etwas Muskatblüthe und mehreren von den Kernen befreiten Citronenscheiben, dämpft die Taubenstücke wohl zugedeckt in der Brühe weich, seiht letztere durch, kocht sie mit einem Löffel Kapern nochmals auf und giebt die Tauben darin zu Tisch.

Tauben mit Hopfenkeimchen. Die vorgerichteten Tauben werden in vier Theile zerlegt und gesalzen, worauf man etwas Mehl in Butter hellgelb schwitzt, die Tauben ein Weilchen mit in der Butter dünstet, mit kochendem Wasser oder Fleischbrühe übergießt und nebst einem Kräuterbündelchen und etlichen Pfefferkörnern langsam weichdämpft. Inzwischen putzt man die nöthige Menge Hopfenkeimchen, kocht sie in nicht zu reichlichem, siedendem, schwach gesalzenem Wasser gar, legirt die Brühe mit einigen in Rahm zerquirlten Eidottern und giebt die Taubenstücke nebst den Hopfenkeimchen in dieser Brühe auf.

Tauben à la Jardinière. Während man vier bis sechs schöne junge Tauben brät oder in der Braise gardämpft, sticht man Rüben, junge Kohlrabi und Carotten mit dem Gemüsebohrer in zierlicher Form aus, blanchirt sie, jede Gemüseart für sich, in siedendem Salzwasser, gießt sie ab und dämpft sie in einem Casserol mit etwas Zucker, Butter und Fleischbrühe weich; ebenso kocht man 2 Centimeter große Spargelstückchen und Blumenkohlröschen in Salzwasser weich und dünstet junge grüne Erbsen und junge, in schräge Vierecke geschnittene Bohnen in Butter und Fleischbrühe, um beim Anrichten die Tauben in die Mitte der Schüssel zu legen und die Gemüse in abgesonderten Häufchen ringsherum zu garniren und mit etwas Fleisch-Glace oder Krebsbutter zu beträufeln.

Tauben mit Kastanienfülle, auf englische Art. Zu zwei Tauben nimmt man 12—15 große italienische Kastanien, löst die braune Schale mit einem scharfen Messer ab, blanchirt sie 2—3 Minuten in siedendem Wasser, beseitigt die innere braune Haut, wiegt sie und nimmt auf je 100 Gramm Kastanien das gleiche Gewicht feingehackten Speck, 36 Gramm geriebenes Weißbrod, ein wenig Salz, Cayennepfeffer und geriebene Muskatnuß. Man stößt die Kastanien mit dem Speck und allen übrigen Zuthaten im Mörser und feuchtet den Brei mit zerrührtem Eidotter an, füllt hierauf diese Farce in die beiden gesäuberten Tauben, umbindet dieselben mit Speckscheiben und Weinblättern und brät sie am Spieß eine halbe Stunde lang, um sie sammt der Umhüllung und etwas mit Citronensaft abgeschärfter brauner Coulis aufzutragen.

Tauben mit Krebsen, s. Tauben-Fricassée.

Tauben à la St. Menehould. Man schwitzt einen Kochlöffel Mehl in 36—40 Gramm Butter hellgelblich, gießt 1/4—3/8 Liter Milch zu, thut ein Bündelchen Petersilie nebst einem Thymianrels, ein Lorbeerblatt, zwei mittelgroße Zwiebeln, eine Möhre, eine Petersilienwurzel, Alles in Scheiben geschnitten, nebst etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß hinzu, verrührt die Sauce über mäßigem Feuer bis zum Kochen, dämpft zwei junge Tauben darin weich, nimmt sie heraus, läßt sie ablaufen, kehrt sie in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrod um, bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun und servirt sie auf einer heißen Schüssel nebst der durchgeseihten Sauce.

Tauben mit Morcheln. Die gereinigten Tauben werden in einer Braise ziemlich weichgedämpft, herausgenommen, nach dem Auskühlen in Hälften getheilt, mit Pfeffer und Salz bestreut, in eine Mischung von geschlagenem Ei und zerlassener Butter getaucht, in geriebenem Weißbrod umgewendet und auf dem Rost oder in einer flachen Pfanne auf beiden Seiten schön braun gebraten; nach Belieben kann man sie indessen auch blos weichdämpfen und in ein wenig Brühe warm erhalten. Die gut geputzten und mehrmals bis zum Kochen gebrachten und wieder abgegossenen Morcheln schwitzt man in Butter, stäubt einen Löffel Mehl darüber, kocht sie mit der durchgeseihten und entfetteten Braisebrühe langsam gehörig weich und kurz ein, würzt sie mit einer Prise Pfeffer, legirt sie nach Gefallen noch mit zwei Eidottern, richtet sie auf einer Schüssel an und legt die Tauben ringsherum.

Tauben in Papilloten. Zwei junge Tauben werden gerupft, ausgenommen und in Hälften zertheilt, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit einer Mischung aus Taubenlebern, Chalotten, Petersilie und Champignons, Alles fein gehackt und in ein wenig Butter geschwitzt, überstrichen; über diese Mischung legt man dünne Speckscheiben und hüllt jede Taubenhälfte in einen halben Bogen weißes, starkes Schreibpapier, der zuvor in Provenceröl eingetaucht wird und dessen Ränder ringsherum fest zusammengebogen sind. Man brät die Tauben nun 15—20 Minuten auf dem Rost und servirt sie in den Papilloten ohne weitere Sauce meist bei Gabelfrühstücken.

Tauben-Pastete. Vier bis sechs fleischige junge Tauben werden gut gereinigt, gewaschen und in Viertel zerlegt, die man mit Citronensaft beträufelt, salzt und in einem Casserol mit 125 Gramm Butter, einigen Zwiebel- und Möhrenscheiben und etwas kräftiger Fleischbrühe wohl zugedeckt eine knappe halbe Stunde über mäßigem Feuer dünstet, dann herausnimmt und auskühlen läßt. Man bestreicht nun eine Pastetenform mit Butter, legt sie mit Blätterteig oder mürbem Pastetenteig aus, bedeckt den Boden der Form mit einer fingerstarken Schicht von Farce, sei dies nun Farce von Kalb- oder Hühnerfleisch (s. Farce), ordnet darauf einen Theil der Taubenstücke, mit gekochten Morcheln und weichgedünsteten Champignons bestreut, streicht eine zweite Farceschicht darüber, auf welche die übrigen Taubenstücke kommen, ebenfalls wieder mit Morcheln und Champignons vermengt, thut den Rest der Farce oben darauf, legt einen Teigdeckel über das Ganze, verbindet ihn gut mit dem aus der Form hervorstehenden Rande, verziert ihn mit ausgeschnittenen Teigfiguren, versieht ihn mit einer Oeffnung oben in der Mitte, überstreicht die Pastete mit geschlagenem Ei, bäckt sie eine gute Stunde bei mittlerer Hitze und gießt beim Auftragen einen Theil der durchgeseihten, entfetteten und eingekochten Taubenbrühe hinein. Nimmt man weniger Tauben zu der Pastete, so schichtet man die Taubenstücke alle auf einmal über die untere Farceschicht und streicht die andere Hälfte der Farce darauf.

Tauben-Pastete, kalte. Vier bis sechs auserlesen gute junge Tauben werden gerupft, gesengt, ausgenommen, mit einem Tuch inwendig sehr sauber ausgerieben und dann behutsam ausgebeint. Man breitet sie danach auf einem Tuch aus, würzt sie mit etwas Salz und weißem Pfeffer, belegt sie mit dünnen Streifen von recht weißem festem Luftspeck und zartem, magerem rohem Schinken, streut etwas gemischtes Gewürz darüber und bestreicht sie mit einer pikant gewürzten Kalbfleisch-, Wild- oder Hühnerfleisch-Farce, die mit fines herbes vermischt ist. Nun rollt man die ausgeknöchelten Tauben zusammen, so daß sie möglichst ihre ursprüngliche Gestalt wieder erhalten, bestreicht eine Pastetenterrine mit Butter, legt auf den Boden eine Speckscheibe und eine Schicht Farce, auf diese die Hälfte der Tauben, zwischen die man weichgedünstete Champignons streut, streicht wieder eine Schicht Farce darüber, legt die übrigen Tauben darauf, bedeckt die obendarauf gelegte Farce mit einem Lorbeerblatt, einigen Stückchen frischer Butter und einer Speckscheibe, verklebt den Terrinendeckel ringsherum mit einem Papierstreifen, stellt die Terrine in ein Casserol mit heißem Wasser, welches bis zur Hälfte heraufreichen muß, legt über den Deckel ein mit Wasser benetztes Tuch und läßt die Pastete auf diese Art im Wasserbad 2—2 1/2 Stunden kochen. Sollte der Ofen sehr heiß sein, so muß man das Tuch immer wieder von Neuem in Wasser tauchen und über den Deckel legen, damit derselbe nicht zerspringt. Inzwischen stößt man die Taubenknochen im Mörser, schwitzt sie mit etwas Butter und kocht sie mit Kraftbrühe gut aus, seiht die Essenz durch ein Haarsieb, gießt sie, nachdem die Pastete fertig gekocht und der Deckel abgenommen worden ist, hinein, deckt die Terrine wieder gut zu und läßt sie mehrere Tage an einem kühlen Orte stehen, bevor man sie zu Tisch giebt.

Tauben-Pastete als Schüssel-Pastete. Man setzt einen Blätterteig-Rand auf eine Schüssel (s. Schüsselränder), bäckt denselben ab und richtet ein Tauben-Fricassée darin an.

Tauben-Pastete als Vol-au-vent. Nachdem man eine Hohl-Pastete von Blätterteig blind abgebacken hat, schneidet man den schon vor dem Backen markirten Deckel mit einem scharfen spitzigen Messer ringsherum ab, nimmt ihn herunter, holt den weichen, fetten Teig aus dem Inneren mit einem Löffel heraus, läßt den Vol-au-vent einige Minuten im Ofen von innen trocknen, füllt ihn mit einem gut bereiteten Tauben-Fricassée, legt den Deckel darüber und giebt ihn zu Tisch.

Tauben-Pie, englischer. Zwei bis drei junge, gehörig gesäuberte Tauben werden der Länge nach halbirt, worauf man die Füße bis zum ersten Gelenk abschneidet und die Keulen nach innen zu dreht, so daß sie mit den Flügeln zusammenstoßen; die Taubenlebern werden fein gehackt, mit ein wenig frischer Butter, geriebenem Weißbrod, gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz vermischt und zu einer Art Farce verarbeitet, mit der man die inwendige Seite der Taubenhälften bestreicht. Nun pinselt man eine Pie-Schüssel mit geklärter Butter aus, belegt den Boden mit 1/2 Kilogramm geklopftem, in Scheiben geschnittenem und mit Pfeffer und Salz gewürztem Rumpsteak oder mit vier bis fünf geklopften und gewürzten Hammel-Coteletten, schichtet die Taubenhälften, welche man gleichfalls mit Pfeffer und Salz würzt, mit der Brust nach unten darauf, legt ausgeschälte, hartgekochte Eidotter zwischen die Tauben, be-

streut sie mit kleinen Stückchen frischer Butter und giebt eine Obertasse voll starker, guter Fleischbrühe darüber, zu deren Bereitung einige Kalbsknochen mit verwendet wurden, so daß die Brühe beim Erkalten ein Gelée bildet. Der mit Ei bestrichene Schüsselrand wird mit einem schmalen Teigstreifen umgeben, den man gleichfalls mit Ei überstreicht; dann legt man einen Deckel von mürbem Pastetenteig oder Blätterteig über das Ganze, drückt ihn fest auf den Schüsselrand, verziert den Deckel, bringt oben in der Mitte eine kleine Oeffnung an, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei, bäckt den Pie eine reichliche Stunde in einem gleichmäßig, aber nicht zu stark durchheizten Ofen und giebt ihn warm oder kalt zu Tisch.

Tauben mit Rahm. Mehrere sauber vorgerichtete junge Tauben werden mit Speckscheiben umbunden, in einem Casserol mit reichlicher Butter braun und gar gebraten, herausgenommen und von den Speckscheiben befreit, während man eine halbe Tasse recht fetten süßen Rahm in das Casserol schüttet und unter beständigem Umrühren mit dem Bratfonds verkocht; diese Sauce wird dann zu oder über den halbirten Tauben servirt.

Tauben mit Reis. Drei bis vier fleischige, gut geputzte junge Tauben werden in einer Braise von Fleischbrühe und Wurzelwerk ꝛc. langsam weichgedämpft, worauf man die durchgeseihte und entfettete Brühe mit einer hellen Mehlschwitze zu einer sämigen Sauce verkocht, mit zwei bis drei Eidottern legirt, mit einem Stückchen frischer Butter und etwas Citronensaft vermischt und im Wasserbad warm erhält, während die Tauben selbst in ein wenig Brühe warm stehen bleiben. Inzwischen läßt man 250 Gramm gebrühten Reis mit 1/2 Liter Fleischbrühe, 100 Gramm Butter, etwas Salz und einer Zwiebel ganz allmählich ausquellen, so daß er zwar weich wird, aber körnig bleibt, nimmt die Zwiebel heraus, mischt etwas geriebenen Parmesankäse unter den Reis, drückt ihn fest in eine mit Butter ausgestrichene Randform, stürzt ihn auf eine Schüssel (in Ermangelung einer Randform muß man den Reisrand mit Hülfe von zwei Löffeln auf die Schüssel dressiren), richtet in der Mitte die in Hälften zerlegten Tauben an, gießt ein wenig von der Sauce darüber und reicht die übrige nebenbei.

Tauben mit Spargel. Ein großes Stück frische Butter wird in einem Casserol siedend gemacht, mit zwei bis drei Löffeln Mehl zu einer hellen Mehlschwitze verrührt und mit 1/2 bis 3/4 Liter kräftiger Fleischbrühe gehörig verkocht, worauf man zwei bis drei gut gesäuberte Tauben in die Brühe legt und halbweich dämpfen läßt. Inzwischen kocht man 1/2 Kilogramm geputzten, in 3—4 Centimeter lange Stücke geschnittenen Spargel in Salzwasser einigemal auf, aber auch nicht völlig weich, nimmt ihn mit dem Schaumlöffel heraus, legt ihn zu den Tauben, dämpft ihn mit denselben vollends gar, zieht die Sauce mit einigen Eidottern und etwas Citronensaft ab und richtet Alles zierlich auf einer Schüssel an.

Tauben-Suppe. Man bereitet dieselbe entweder ganz einfach in der Art, daß man je nach der Menge Suppe, die man bedarf, mehrere gut gereinigte alte Tauben mit Wasser zusetzt, zum Kochen bringt, Salz und ein wenig Wurzelwerk hinzufügt, die Tauben recht langsam gehörig weichkochen läßt und die durchgeseihte Brühe mit feingeschnittenen Nudeln oder in Wasser und Butter ausgequelltem Reis zu einer Suppe verkocht, die man über dem kleingeschnittenen Brustfleisch der Tauben aufgiebt. Oder man schwitzt in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und eine Zwiebel in Butter, legt drei bis vier Tauben darauf, läßt sie eine Viertelstunde gelinde dünsten, gießt hierauf etwa 3 Liter Wasser an, fügt Salz hinzu, kocht die Tauben gut zugedeckt 1 1/2 Stunden lang, nimmt sie heraus, hält sie in ein wenig Brühe warm, seiht die Suppe durch, kocht Nudeln, ausgequellten Reis oder Gräupchen darin und richtet sie über den in Viertel zerlegten Tauben an.

Tauben mit Wachholderbeeren, auf süddeutsche Art. Die sauber gereinigten Tauben werden gespickt und mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken gewürzt; hierauf legt man in ein Casserol Speck- und Zwiebelscheiben nebst einem Dutzend zerquetschter Wachholderbeeren, thut die Tauben darauf, läßt sie auf beiden Seiten braun braten, stäubt ein wenig Mehl in die Sauce, gießt etwas Fleischbrühe zu, läßt die Sauce damit verkochen, schärft sie mit Citronensaft ab, seiht sie durch und giebt sie über den Tauben auf.

Tauben, wilde, mit Basilicum. Nachdem die Tauben einige Tage nach dem Erlegen an einem kühlen luftigen Orte gehängt haben, werden sie gerupft, gesengt, ausgenommen und auf die ihnen eigenthümliche Art dressirt; die Füßchen werden beim Absengen von allen Seiten in die Flamme gehalten, bis sich ein feines Häutchen herunterziehen läßt und die Füße schön roth erscheinen, worauf man die Krallen etwas stutzt, die Füße vom Knie an in einen unterhalb der Keule gemachten Einschnitt schiebt, so daß nur die Krallen über die Keulen hervorstehen, und die Flügel rückwärts hinter dem Halse eindreht. Dann werden die Tauben in einer Braise weichgedämpft, halbirt, mit feingehacktem Basilicum, Pfeffer und Salz bestreut, in einen Ausbacketeig eingetaucht und in heißem Schmalz gebacken; beim Anrichten verziert man sie mit einem in die Mitte gesteckten Strauß von gebackenem Basilicum.

Tauben, wilde, einzulegen, auf amerikanische Art. Gut gesäuberte, ausgenommene, fette junge Wildtauben werden mit würflig geschnittenem Speck und Wachholderbeeren gefüllt

und mit Salz bestreut, dann läßt man sie auf einem Rost über Kohlenfeuer recht heiß werden, aber nicht braten, wieder auskühlen und schichtet sie mit dazwischengestreutem Salz und Wachholderbeeren in Steintöpfe oder ein kleines eichenes Faß, zerläßt über gelindem Feuer so viel Butter, als man bedarf, um die Tauben ganz damit zu bedecken, und überbindet das Gefäß mit Blase. — Oder man spickt die Tauben mit gewürztem Speck, brät sie unter fleißigem Begießen in Butter halb gar, kocht hierauf einige gereinigte, in Stücke gehackte Ochsen- und Kalbsfüße in Wasser weich, seiht die Brühe durch, thut die Tauben nebst etwas Weinessig und einigen Citronenscheiben hinein und läßt sie fest zugedeckt ganz langsam darin vollends weichkochen, nimmt sie heraus, legt sie in Steintöpfe, seiht die Brühe durch, entfettet sie und gießt sie darüber; sie muß 2 Centimeter hoch über den Tauben stehen und nach dem Erkalten ein steifes Gelée bilden. Man gießt noch eine 2 Centimeter hohe Schicht zerlassenes Schweinefett darüber, bindet den Topf zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf; beim Gebrauch verspeist man die Tauben mit Essig und Oel oder Rémouladen-Sauce, Ravigote-Sauce und dergl., während man die nach erster Methode eingelegten in Butter garbrät und mit ihrer eigenen Sauce servirt oder Pfeffer-, Tomaten- und ähnliche pikante Saucen dazu giebt.

Tauben, wilde, gebraten. Junge Wildtauben (alte sind erst nach längerem Beizen genießbar) werden mit Speck und Weinblättern umbunden und am Spieß oder in einem Casserol mit Butter gebraten.

Tauben, wilde, marinirt. Die gespickten Tauben werden, wenn sie jung sind, einen Tag — sind sie alt, mindestens drei Tage — in eine Essigbeize mit Gewürzen, Zwiebeln und Wurzelwerk gelegt, in Butter gebraten und mit Liebesapfel-Sauce aufgetischt.

Tauben, wilde, als Matelote. Die gut gesäuberten Tauben schneidet man in Hälften, bräunt dieselben in Butter, stäubt einen Löffel Mehl darüber und läßt sie noch eine Weile damit schwitzen, bis das Mehl gebräunt ist, gießt dann Fleischbrühe darüber und dämpft die Tauben langsam weich, wobei man Fett und Schaum fleißig abschöpft. Inzwischen bäckt man 20—30 kleine Zwiebeln in heißem Schmalz braun, läßt sie abtropfen, thut sie nebst einer gleichen Anzahl in Butter gedünsteter kleiner Champignons und ausgeschälter Krebsschwänzchen zu den Tauben, gießt zwei Weingläser Rothwein an, läßt Alles nochmals aufkochen, schärft die Sauce mit Citronensaft ab und richtet die Matelote in einem Rand von gerösteten Semmel-Croutons an.

Tauben, wilde, auf Wiener Art. Drei bis vier gut gesäuberte Tauben werden in siedendem Wasser einen Augenblick blanchirt, in Viertel zerschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in ein mit rohen Schinkenscheibchen belegtes Casserol gethan, wobei man eine mit Nelken bestecke Zwiebel, einige ganze Chalotten und Champignons, eine Zehe Knoblauch, ein Reischen Thymian, ein Lorbeerblatt, 1/4 Liter Essig, 3/4 Liter Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe hinzufügt, die Tauben über raschem Feuer darin weichkocht und herausnimmt. Die durchgeseihte Sauce wird noch etwas eingedickt und über den Tauben angerichtet, die man mit Petersilie und geschabtem Meerrettig garnirt. — Außerdem lassen sich übrigens die Wildtauben auf alle bei den zahmen Tauben angegebenen Arten herrichten, z. B. als Fricassée, Coteletten, Compote, à la crapaudine, mit fines herbes u. s. w.

Tausendblätter-Torte. Einen gut bereiteten Blätterteig rollt man messerrückenstark auf und schneidet ihn in 6—8 runde Platten von der Größe, die man der Torte zu geben wünscht, legt dieselben auf mit Wasser bestrichene Bleche, überpinselt sie mit Ei, durchsticht sie an verschiedenen Stellen mit der Spitze eines Messers, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft, bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen schön goldgelb, bestreut sie mit feingesiebtem Zucker und glasirt sie mit einer glühenden Schaufel oder im heißen Ofen, worauf man die Platten mit dazwischengestrichener Obst-Marmelade verschiedener Art, wie Aprikosen-, Kirsch-, Himbeer-Marmelade ꝛc., über einander setzt.

Tausendjahr-Kuchen. 125 Gramm süße und 16 Gramm bittere Mandeln werden geschält, mit etwas Eiweiß gestoßen und mit 375 Gramm Zucker und sieben ganzen Eiern eine halbe Stunde zu einer dickschaumigen Masse geschlagen, die man mit 125 Gramm zerlassener Butter, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, etwas Zimmt und 1/2 Kilogramm feinstem Weizenmehl allmählich vermischt, wonach man mit einem Löffel wallnußgroße Häufchen von dem Teig absticht, auf ein mit Butter oder Speck bestrichenes Blech setzt, zu runden flachen Kuchen dressirt, mehrere Stunden an einem ziemlich warmen Orte leicht übertrocknen läßt und bei gelinder Ofenhitze bäckt.

Teig, abgebrannter, s. Brandteig.

Teig, abgebrannter, zu Torten und kleinen Kuchen. 1/2 Kilogramm frische Butter wird in einem Casserol zum Kochen gebracht, worauf man 1/2 Liter Milch hinzugießt und dann in die kochende Flüssigkeit rasch ein reichliches 1/2 Kilogramm feines Mehl und einen Theelöffel voll Salz einrührt und Alles so lange über dem Feuer schlägt, bis sich der Teig vom Gefäß ablöst. Man schüttet ihn nun in eine Schüssel aus, reibt die Schale von 2 Citronen auf 100 Gramm Zucker ab, stößt den Zucker, reibt ihn mit zwölf bis fünfzehn Eiern zu Schaum und mischt letzteren unter tüchtigem Umrühren zu dem Teig, den man außerdem

noch mit ein wenig Zimmt oder gestoßener Vanille würzt, auf einem mit Mehl bestäubten Bret ausrollt und zu Tortenboden, sowie zu kleinen Obst- oder Theekuchen verwendet.

Teig zum Ausbacken, s. Ausbacketeig.

Teig, Blätter-, s. Blätterteig.

Teig, Brösel-, s. Bröselteig.

Teig, Butter-, s. Blätterteig und Butter-Kuchen.

Teig, gebrühter, s. Brod, gebrühtes, und Pastetenteig, gebrühter.

Teig, gehackter, zu Obstkuchen, Törtchen und Theegebäck. Man siebt auf ein Kuchenbret 1/2 Kilogramm feines Mehl, legt 250 Gramm frische, harte, in Scheiben geschnittene Butter darauf, fügt 125 Gramm Zucker, ein Glas Wein oder ein Weinglas kaltes Wasser, ein wenig Salz und die abgeriebene Schale von einer Citrone hinzu und hackt Alles mit dem Wiegemesser so lange unter einander, bis sich ein fester Teig daraus bildet, den man zu einem Ballen zusammenmacht, in ein Tuch füllt, eine Stunde kaltstellt und hierauf ausrollt und verwendet. — Oder man nimmt 1/2 Kilogramm Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm geschälte, feingehackte Mandeln, eine Obertasse Wein, etwas Citronenschale und 250 Gramm Zucker.

Teig, geriebener, in die Suppe. Aus ein bis zwei Eiern, etwas Salz und dem nöthigen Mehl macht man einen sehr festen Teigballen, läßt ihn kurze Zeit trocknen, reibt ihn auf einem Reibeisen, rührt ihn dann in siedende Fleischbrühe ein und läßt ihn 10 Minuten bis eine Viertelstunde darin kochen, um die Suppe danach anzurichten.

Teig-Gitter über Kuchen und Torten. Kuchen und Torten von Blätter-, Mürb- oder Linzer Teig, die mit Obst oder Obst-Marmelade belegt werden, überzieht man oft mit einem Teig-Gitter, das man auf folgende Art herstellt. Nachdem man den Tortenboden und den Rand aus dem Teig aufgerollt und abgeschnitten hat, formt man den Rest mit Hülfe von etwas Mehl und Zucker zu fingerbreiten Bändern oder runden Stäben, die man vor dem Aufsetzen des Randes über den mit der Fülle bedeckten Tortenboden legt und mit Eigelb am Rande desselben befestigt. Man legt zu diesem Zweck zuerst zwei lange Stäbchen kreuzweis über die Mitte des Kuchens, bringt dann auf jeder Seite des zuerst gelegten Stäbchens ein solches an, dann desgleichen auf jeder Seite des Mittelstäbchens und fährt so fort, abwechselnd zwei Stäbchen nach einer und zwei Stäbchen nach der entgegengesetzten Richtung zu legen, bis der Kuchen übergittert ist, wobei man jedoch die Stäbchen nicht zu dicht, sondern in 2 Centimeter breiten, gleichmäßigen Entfernungen zu legen hat.

Teig, Hefen-, s. Hefenteig.

Teig, kalter, zu Obstkuchen und verschiedenem Backwerk. Man zerquirlt zwei ganze Eier und vier Dotter, siebt 1/2 Kilogramm feines Mehl auf das Kuchenbret, bergartig aufgehäuft, macht in die Mitte eine Vertiefung, gießt die geschlagenen Eier hinein, fügt einen halben Theelöffel Salz und vier Eßlöffel gesiebten Zucker hinzu, stellt rings um den Mehlhaufen 250 Gramm in dünne Scheiben geschnittene, frische, recht harte Butter auf, mengt den Teig von innen heraus erst mit dem Löffel, dann mit den Händen zusammen, knetet ihn rasch durch, stellt ihn eine halbe Stunde kalt und verwendet ihn dann.

Teig, Krach-, s. Krachteig.

Teig, Linzer, s. Linzer Teig.

Teig, Mandel-, s. Mandelteig.

Teig, Mürb-, s. Mürbteig.

Teig, Pasteten-, s. Pastetenteig.

Teig-Rand, s. Schüssel-Rand von Blätterteig.

Teig, Strudel-, s. Strudelteig.

Teig, Wasser-, s. Pastetenteig, gebrühter, zu kalten Pasteten.

Teig, Wein-, zum Eintauchen von Obst u. dergl., welches in heißem Schmalz gebacken werden soll. 1/2 Liter weißer Wein, 1/2 Liter feines Mehl, ein bis zwei Eiweiße und 16 Gramm Zucker werden sehr gut zu einem dickflüssigen Teig zusammengequirlt, in den man die zu den Beignets bestimmten Apfelschnitten, Birnen-, Pfirsich- und Aprikosenhälften, Pflaumen u. s. w. eintaucht.

Teig, Wein-, zu Kuchen und kleinem Backwerk. Nachdem man 1/2 Kilogramm Mehl auf das Kuchenbret gesiebt hat, macht man in die Mitte eine Vertiefung, thut drei ganze Eier und drei Dotter, 1/8 Liter Weißwein, sechs Löffel sauren Rahm und 90 Gramm Zucker nebst einer Prise Salz hinein, verrührt Alles erst mit dem Löffelstiel, wirkt es zu einem festen Teig zusammen, rollt denselben auf, legt 250 Gramm in Scheiben geschnittene, frische, harte Butter darauf, schlägt den Teig über einander, rollt ihn noch zweimal auf und klappt ihn wieder zusammen, stellt ihn kalt und verwendet ihn später beliebig.

Teig, Zucker-, mürber. 1/2 Kilogramm feines Mehl, 250 Gramm feingestoßener Zucker, vier Eier, 280 Gramm frische, in kleine Stückchen zerpflückte Butter, eine Prise Salz, ein Kaffeelöffel voll Zimmt und die abgeriebene Schale von einer Citrone werden auf dem Kuchenbret leicht durcheinandergemischt, mit den Händen einmal durchgerieben, in ein Tuch eingeschlagen und bis zum Gebrauch kaltgestellt.

Teig, Zucker-, harter. 1 Kilogramm Mehl, 625 Gramm feingesiebter Zucker, zehn bis zwölf Eiweiße und 50 Gramm Butter werden zu einem festen Teig geknetet, den man in ein Tuch

einschlägt, an einem kühlen Ort aufbewahrt und zur Herstellung von Sockeln und Untersätzen zu großen, kunstvollen Backwerk-Aufsätzen, Baumkuchen u. dergl. benützt.

Teltower Rüben, s. Rüben.

Tendrons, s. Kalbs-Tendrons.

Terrinen-Pasteten, s. bei Pastete und bei den verschiedenen kalten Pasteten, z. B. Gänseleber-Pastete, Rebhühner-Pastete, kalte, u. s. w.

Teufels-Gurken, s. Gurken einzumachen als Knoblauchs- oder Teufels-Gurken.

Teufels-Sauce oder Sauce diable. Man rührt vier Eßlöffel Senf mit fast 1/2 Liter nach und nach hinzugegossenem Provenceröl an, mischt hierauf allmählich vier Eßlöffel gestoßenen Zucker, 30 Stück feingestoßene Wachholderbeeren, etwas Salz, sechs Eßlöffel Essig, 10 gehackte Chalotten und etwas gehackte Petersilie hinzu, rührt Alles eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin und giebt die kalte Sauce zu Wildschwein. — Oder auf feinere Art: man verrührt vier hartgekochte, durchgestrichene Eidotter mit vier Löffeln Provenceröl, sechs Eßlöffeln Rothwein, zwei Löffeln Senf, dem Saft von zwei Citronen, einer Prise weißem Pfeffer, etwas Salz, ein wenig Zucker und einigen feingehackten Chalotten. — Noch anders ist folgendes Verfahren: 20 gestoßene oder feingehackte Wachholderbeeren werden mit vier hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern, einem Eßlöffel Zucker, drei Löffeln Senf, sechs Löffeln feinem Oel, drei Löffeln Weinessig und einem halben Weinglas Rothwein zu einer dicklichen, gut gebundenen Sauce verrührt.

Thee, franz. thé, engl. tea, chinesisch Tscha. Unter dieser Bezeichnung versteht man die getrockneten jungen Blätter des in China, Japan, Cochinchina und einigen anderen Gegenden von Asien heimischen Theestrauchs, lat. Thea sinensis, einer zur Familie der Camellien gehörenden Pflanze, welche in wildem Zustande eine Höhe von 3—3 1/2 Meter erreicht, beim Anbau aber nur halb so hoch wird, da man sie absichtlich nicht höher wachsen läßt, damit sie um so mehr Seitenzweige treibe. Der Strauch hat immergrüne, wechselständige, kurzgestielte, länglich lanzettförmige, gezähnte, 5—8 Centimeter lange und 2 1/2—3 Centimeter breite, glänzend lederartige Blätter, die an den jungen Trieben etwas behaart sind; die Blüthen sind weiß, stehen in den Blattwinkeln zu dreien bis vieren beisammen, haben einen drei- bis sechsblätterigen Kelch, sechs- bis neunblätterige Blumenkrone und zahlreiche Staubfäden; die Frucht ist eine dreifächerige Kapsel, die in jedem der Fächer einen in harter Schale eingeschlossenen Samen trägt. Der Theestrauch verlangt einen guten, etwas lehmigen Boden und feuchte Luft, weshalb man ihn meist an den östlich gelegenen Bergabhängen und Anhöhen pflanzt; er läßt sich leicht verpflanzen, durch Stecklinge vermehren und aus Samen ziehen, und von einer neu angelegten Pflanzung kann man schon nach drei Jahren die ersten Blätter ernten. Der Anbau erstreckt sich über ein großes Ländergebiet Asiens, vorzugsweise in China und Japan; auch auf Java sowie in Bengalen und am Himalaya baut man viel Thee, dagegen haben sich die Versuche, ihn auch in Amerika und Australien zu cultiviren, nicht als lohnend erwiesen. Das Einsammeln der Theeblätter geschieht dreimal im Jahre; bei der ersten Ernte, welche Mitte April vorgenommen wird, sammelt man die jungen Blattknospen, welche sich eben zu entwickeln beginnen und welche den feinsten und wohlschmeckendsten Thee liefern, der sehr hoch geschätzt wird, aber wenig oder gar nicht zur Ausfuhr kommt; die zweite und größte Ernte findet im Mai und Juni statt und die dritte, welche nur einen geringen Thee giebt, ungefähr im August oder sobald die Sträucher neue Blätter getrieben haben. Man unterscheidet zwei Haupt-Theesorten, den schwarzen und den grünen Thee, welche auch im Geschmack von einander abweichen, und glaubte früher, daß dieselben von zwei ganz verschiedenen Stammpflanzen herrühren, wobei man Thea bohea als Stammpflanze der schwarzen, Thea viridis als die der grünen Theearten bezeichnete. Diese Meinung hat sich als irrig erwiesen, denn man hat durch ausführlichere Forschungen in Erfahrung gebracht, daß vom Theestrauch zwar durch die Unterschiede der Cultur, des Klimas und der Bodenbeschaffenheit zahlreiche Abarten entstanden sind, diese aber alle von einer und derselben Pflanze abstammen und die Verschiedenheit des grünen und schwarzen Thees nur von der Behandlungsweise oder einer künstlichen Färbung herrührt. Bei der Bereitung von grünem Thee, der weniger geröstet wird als der schwarze, werden die Blätter auf Horden von Bambusstäben einige Stunden an der Luft abgewelkt, dann in die erhitzten Röstpfannen geworfen, mit den Händen rasch umgerührt, nach 4—5 Minuten auf Rolltischen mit den Händen zusammengerollt, wieder in die erhitzte Pfanne geworfen, fortwährend mit den Händen umgerührt und zuletzt vollends an der Luft getrocknet, gesiebt und sortirt; während des Sortirens erhitzt man den Thee dann nochmals und färbt ihn dabei häufig mit einer aus Berliner Blau oder Indigo, Gyps und einem gelben Pflanzenpigment gemischten Farbe, da in Europa der gefärbte Thee wegen seiner gleichmäßigeren und lebhafteren Farbe gesuchter ist als der ungefärbte. Soll schwarzer Thee hergestellt werden, so trocknet man die frischgepflückten Blätter längere Zeit auf den Horden an der Luft, bearbeitet sie dann mit den Händen, indem man sie zusammendrückt, reibt und in die Höhe wirft, bis sie ganz welk und weich geworden sind, schüttet sie in Haufen, läßt sie an der Luft einige Stunden liegen, rollt sie auf den Rolltischen, röstet sie in eisernen Pfannen, rollt sie abermals zu-

sammen, breitet sie locker auf großen Sieben aus und setzt sie wiederum 3—4 Stunden der Luft aus, wobei die Siebe beständig gedreht werden, damit die Blätter nicht an einander haften. Sie werden nun noch zweimal geröstet und gerollt, langsam über Holzkohlenfeuer getrocknet, gesiebt und sortirt. Die Feinheit des Thees hängt von dem Klima, dem Boden, dem Zubereitungsverfahren und der Jahreszeit, in der die Blätter gesammelt werden, ab; im Handel giebt es 150 verschiedene Theearten, unter denen wir hier nur die Hauptsorten aufführen wollen. Von grünem Thee sind dies: 1) Haysan, der aus den von der ersten Ernte gesammelten jungen Blättern bestehen soll, mit länglich gerollten Blättchen, ist sehr stark, hat einen angenehmen Geruch und giebt einen citronengelben Aufguß; 2) Gunpowder, Schießpulver- oder auch Perl-Thee genannt, ist der ausgesuchte Haysan und besteht aus kleinen, kugelartig zusammengerollten Blättchen, welche einen goldgrünlichen Aufguß geben; 3) Young-Haysan, besteht aus dünnen, drahtartig schmalen Blättchen und ist ursprünglich ein feiner Thee von veilchenartigem Duft, kommt aber meist stark verfälscht in den Handel; 4) Haysan-Skin, besteht aus den Abfällen bei der Bereitung des Haysan oder aus alten, geringen Blättern; 5) Imperial, mit stark zusammengerollten Blättern, eine sehr gute Sorte; 5) Kaiser- oder Blumenthee, eine der feinsten und ausgezeichnetsten Sorten, kommt echt wenig nach Europa, wiewohl eine mit den Blüthen der Oelweide versetzte grüne Theesorte unter diesem Namen verkauft wird; 7) Soulong oder Sulong, mit hellgrünen, lockergerollten Blättern, eine feine parfümirte Theesorte von lieblichem Geruch; 8) Tonkay, eine gute Mittelsorte, die am häufigsten im europäischen Handel vorkommt. — Von schwarzen Theesorten erwähnen wir: 1) Pecco, Pecco-flower, Pekao oder Pekoe, eine vorzüglich gute Sorte, besteht aus kleinen, schwarzgrauen, wohlriechenden Blättern, mit weißlichen Spitzen und ist von lieblichem, mildem Geschmack, eine geringere Sorte davon ist der Pecco-orange; 2) Souchong, ebenfalls eine feine Sorte von stärkerem Geschmack, besteht aus bräunlichen, großen, sorgfältig gerollten Blättern von angenehmem Geruch, giebt, in gleichen Quantitäten mit Pecco vermischt, einen vorzüglich guten Thee; 3) Congo, eine weniger beliebte Mittelsorte, besteht aus kurzen, schwarzbraunen, wenig gerollten Blättern; 4) Bohea-Thee oder Thee-Bu, eine theils bessere, theils geringe Mittelsorte von schwachem Geschmack, besteht aus großen, dunkelbraunen, wenig gerollten Blättern. — Eine besondere, eigenthümliche Theesorte ist der sogenannte Ziegelthee, der aus den schlechten Blättern, Abfall, kleinen Zweigen, Kehricht u. s. w. besteht und mit Reiskleister zu einer festen Masse verbunden ist, welcher man durch Pressen eine solche Härte giebt, daß die Ziegel meist mit dem Beil zerschlagen werden müssen; er geht nach Sibirien und der Mongolei und wird bei den Kirgisen, Tartaren u. s. w., wie im nördlichen China, ausschließlich verbraucht. Der Thee kommt meist auf dem Seewege von China aus nach Europa und verliert bei der Seereise trotz sorgsamer Verpackung Vieles von seinem Arom, weshalb der über Kiachta auf dem Landwege nach Rußland importirte Thee, der sogenannte Karawanenthee, bei Weitem theurer bezahlt wird. Der Theeverbrauch ist in Europa, seit er im 17. Jahrhundert durch die Holländer daselbst eingeführt wurde, sehr stark und nimmt täglich zu, besonders in England, Holland, Rußland, Schweden und dem nördlichen Deutschland; mäßig genossen, wirkt der Theeaufguß angenehm erregend auf die Nerven und das Gehirn, ohne zu berauschen; er erwärmt, ohne zu erhitzen, und ist bei allen Magen- und Unterleibsübeln zu empfehlen, namentlich feiner, schwarzer Thee, wogegen er, im Uebermaß oder zu stark getrunken, sehr aufregend ist, nervöses Zittern, Unruhe und Schlaflosigkeit hervorruft; grüner Thee wirkt in dieser Beziehung weit narkotischer als der schwarze, weil er mehr von den ätherischen Oelen bewahrt. Uebrigens wird der Thee schon in China und den anderen Bezugsorten und dann ebenso in England vielfach verfälscht, indem man alten Thee mit wohlriechenden Blüthen parfümirt und feine Sorten mit geringen, sowie mit den Blättern anderer Sträucher und Bäume vermischt. In England wird häufig schon gebrauchter Thee wieder getrocknet, gefärbt und parfümirt, auch ebenso mit anderen Blättern vermengt und als frischer chinesischer Thee verkauft; letztere Verfälschung erkennt man indessen leicht durch Aufweichen des Thees in warmem Wasser und durch Prüfung der Blätter.

Thee-Aufguß zu bereiten. Man bedient sich hierzu entweder einer metallenen Theekanne (von Silber, Neusilber u. dergl.) oder einer solchen von Porzellan, schwenkt dieselbe zuerst mit heißem Wasser aus, damit sie sich durch und durch erwärmt, gießt das Wasser weg und thut sofort den Thee hinein. Denen, welche darüber zweifelhaft sind, wie viel Thee sie zu nehmen haben, empfehlen wir, den althergebrachten englischen Grundsatz zu befolgen: „Rechne einen reichlichen Theelöffel voll Thee auf jede Person der Gesellschaft und einen auf die Theekanne". Nachdem man den Thee hineingethan, deckt man die Kanne zu, läßt den Thee einige Augenblicke darin warm werden und gießt zuerst eine Tasse siedendes Wasser darüber, welches man etwa drei Minuten ziehen läßt, bevor man die Kanne vollends mit kochendem Wasser füllt; sobald der Thee etwa 5 Minuten gezogen hat, gießt man ihn in die Tassen aus. Viele pflegen den ersten Aufguß wegzuschütten, weil sie es nothwendig finden, den Thee zu „waschen", doch wäre dies höchstens bei grünem Thee, den man für gefärbt hält, zu empfehlen

während seiner schwarzer Thee dadurch nur einen großen Theil seines Aroms einbüßt. Bedarf man mehr Thee als die einmal aufgegossene Kanne voll, so leere man letztere nicht ganz aus, ehe man kochendes Wasser nachgießt, sonst wird der Thee zu schwach; will man frischen Thee hinzufügen, so thue man denselben nicht zu den alten Blättern in die Kanne, sondern bereite einen Aufguß davon mit siedendem Wasser in einer Tasse und schütte dies nach einigen Minuten in die Kanne, die man dann wieder füllen kann. Läßt man den Aufguß zu lange auf den Blättern stehen, so entwickelt sich die Gerbsäure des Thees und giebt dem Getränk einen unangenehm zusammenziehenden Geschmack, weshalb man besser thut, den Thee in eine andere Kanne abzugießen, wenn er lange genug gezogen hat und nicht gleich servirt werden kann. Alle Zusätze von Zimmt, Vanille u. dergl. zum Thee sind entschieden zu verwerfen, da sie das eigenthümliche, liebliche Aroma des Thees nicht hervortreten lassen und man stets argwöhnen muß, die Gewürze seien eben nur deshalb beigefügt, um schlechtem und ordinärem Thee nur überhaupt einen Geschmack zu geben. Ebenso verdirbt es den Theegeschmack, wenn man Rum, Arak oder Rothwein zum Thee nimmt, was überdies die angenehm anregende Wirkung desselben in eine erhitzende verwandelt; indessen ist es einmal hergebracht, für Herren diese Zuthaten zu serviren, da Viele den Thee sonst nicht trinkbar finden. Echte Theetrinker und Kenner dieses edlen Getränkes verderben sich den Geschmack desselben nicht durch irgendwelchen Zusatz und versüßen ihn nur mit Zucker; Damen ist dagegen entschieden eine Zuthat von Milch oder Rahm zu empfehlen, da alle etwaigen schädlichen, zu aufregenden Wirkungen des Thees hierdurch beseitigt werden, ohne daß man den Wohlgeschmack sehr dadurch beeinträchtigt findet.

Thee-Auflauf. In 1 Liter siedenden Rahm thut man drei Eßlöffel voll feinen Peccothee, deckt den Rahm zu, läßt ihn an einer warmen Stelle ziehen, ohne daß er kocht, gießt ihn nach etwa 6 Minuten durch und stellt ihn kalt; hierauf rührt man in den ausgekühlten Rahmthee 125 Gramm gestoßenen Zucker, 100 Gramm frische Butter, 125 Gramm sehr feines Mehl oder Stärkemehl und eine kleine Prise Salz, kocht dies unter beständigem Umrühren über dem Feuer zu einem steifen Brei, schüttet denselben aus, vermischt ihn etwas ausgekühlt mit sechs bis acht Eidottern und dem Schnee der Eiweiße, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt den Auflauf drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze, um ihn, mit Zucker bestreut, sofort aufzutragen.

Thee-Backwerk. Nachdem man 1/2 Kilogramm Butter zu Schaum gerührt, mischt man nach und nach 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von 1 1/2 Citronen, vier ganze Eier, zwei Dotter, acht Eßlöffel Milch und 875 Gramm feines Mehl hinzu, treibt den Teig auf einem mehlbestreuten Bret sehr dünn auf, schneidet ihn mit dem Kuchenrad oder sticht ihn mit Ausstechern zu beliebigen Formen aus, bestreicht die Kuchen mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze.

Thee-Biscuits, englische. In 1/2 Liter warmer Milch löst man 70 Gramm frische Butter und eine Prise Salz auf, rührt die Milch dann in 1/2 Kilogramm feingesiebtes Mehl, fügt einen Löffel voll gute Bierhefe hinzu und knetet Alles zu einem steifen Teig, den man an einer warmen Stelle aufgehen läßt, hierauf sehr dünn ausrollt, mit beliebigen kleinen Blechformen aussticht, mit Butter bestreicht und in einem mäßig heißen Ofen bäckt. Wenn die Biscuits ausgekühlt sind, bestreicht man sie mit etwas Obst-Marmelade.

Thee-Brezeln, s. Brezeln zum Thee.

Thee-Brod. 1/2 Kilogramm Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, worauf man 30 Gramm Hefe in 1/4 Liter lauwarmer Milch auflöst, in die Mitte des Mehls schüttet, ein wenig damit verrührt und das Hefenstück aufgehen läßt; dann mischt man 125 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, etwas Salz und drei Eier hinzu, arbeitet den Teig gut durch, läßt ihn nochmals aufgehen, formt ihn zu einem runden oder länglichen Brod oder mehreren kleineren Broden, stellt Dasselbe noch eine Weile zum Gehen vor den Ofen, bestreicht es mit geschlagenem Ei und bäckt es auf einem gebutterten Blech bei gemäßigter Hitze.

Thee-Brod mit Honig. Nachdem man 250 Gramm Butter schaumig gerührt hat, mischt man allmählich 1 Kilogramm feines Mehl, vier Eier, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm gereinigte Corinthen und ebensoviel Rosinen sowie 50 Gramm in lauwarmer Milch aufgelöste Hefen und etwas Salz hinzu, schlägt den Teig sehr gut ab, läßt ihn aufgehen, formt runde Brödchen von der Größe einer Untertasse daraus, stellt dieselben noch eine Weile zum Gehen warm, überstreicht sie mit einer Mischung von geschlagenem Ei und Honig und bäckt sie bei mittlerer Hitze.

Thee-Brod, russisches. Man rührt aus 3/4 Liter lauwarmem Wasser, zwei Eßlöffeln Bierhefe und etwas Weizenmehl einen dicken Teig an, läßt ihn aufgehen, fügt 375 Gramm zerlassene, etwas abgekühlte Butter, 250 Gramm gestoßenen Zucker, etwas Salz, die feingehackte Schale einer Citrone, etwas gestoßene Cardamomen, sechs Eier, 125 Gramm geschälte, grobgehackte Mandeln, 200 Gramm gereinigte Corinthen und so viel Mehl hinzu, daß man einen lockeren Teig erhält, knetet diesen gut durch, thut ihn in eine gebutterte Form, läßt ihn darin aufgehen, bestreicht ihn mit ge-

schlagenem Ei und bäckt ihn im mäßig heißen Ofen.

Thee-Brod, Wiesbadener. 125 Gramm schaumig gerührte Butter werden mit zwei Eiern, zwei Dottern, 250 Gramm Zucker, etwas Zimmt und 1/2 Kilogramm Mehl gut vermischt, worauf man fingerlange und fingerstarke Brödchen aus dem Teig formt, mit Ei bestreicht und in einem mittelheißen Ofen bäckt.

Thee-Confect, ungarisches. 250 Gramm Mandeln werden geschält und mit zwei Eiern im Reibstein zerrieben, mit 200 Gramm Zucker, einer halben geriebenen Muskatnuß und sechs Eiern recht schaumig gerührt, mit 125 Gramm schon vorher zu Schaum geriebener Butter vermischt und zuletzt mit 200 Gramm feinem Mehl vermengt, worauf man die Masse in nußgroße Häufchen auf Oblaten setzt und schön hellgelb bäckt.

Thee-Crême. 1/2 Liter Milch und 1/2 Liter Rahm werden zusammen mit zwei Löffeln Zucker und einer Prise Salz zum Kochen gebracht, worauf man drei Eßlöffel feinen Thee hineinthut, eine Weile darin ziehen läßt, den Aufguß durchseiht, mit zehn frischen Eidottern über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Crême abschlägt, vom Feuer nimmt, unter fortgesetztem Schlagen mit 24 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt, durch ein Haarsieb streicht, in eine Form füllt und auf Eis erstarren läßt.

Thé dansant, Bewirthung bei einem. Nach dem Erscheinen der Gäste wird Thee nebst Backwerk herumgereicht, während des Tanzens Limonade, Mandelmilch, Cardinal ꝛc. Um 10 Uhr führt man die Anwesenden entweder in ein Zimmer, wo ein Buffet mit den verschiedenartigen kalten Speisen und Getränken aufgeschlagen ist, oder man giebt ein kleines warmes Abendbrod an gedeckter Tafel, welches z. B. aus Bouillon in Tassen mit Sardellen- und Caviarbrödchen, einem warmen Fischgericht, zwei Braten mit Compoten und Salaten, einer kalten Mehlspeise oder Torte und Dessert besteht. Ueber nähere Einzelnheiten s. die Menus für besondere Gelegenheiten, I. Band, Monat Februar und Monat December.

Thee-Eis. In 1 1/2 Liter siedenden Rahm wirft man 32 Gramm feinen Thee, nimmt den Rahm vom Feuer, deckt ihn zu, läßt ihn auskühlen und seiht ihn durch; inzwischen rührt man sechszehn Eidotter mit 375 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, gießt den durchgeseihten Rahm nach und nach hinzu, rührt die Mischung über gelindem Feuer bis nahe zum Kochen ab, streicht sie durch ein Haarsieb, schlägt sie bis zum Erkalten, füllt sie in die Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten frieren.

Thee-Gelée. 200 Gramm Zucker werden zu einem dünnflüssigen Syrup geklärt, in den man einen reichlichen Eßlöffel voll guten Thee sowie einige Tropfen Cochenilletinctur schüttet; nachdem der vom Feuer genommene, zugedeckte Syrup ausgekühlt ist, mischt man 1/8 Liter Wasser, 1/8 Liter Kirschwasser oder feinen Arak und den Saft von einer Citrone nebst 16—20 Gramm aufgelöster Hausenblase hinzu, seiht das Gelée durch und läßt es in einer Form auf Eis erstarren.

Thee-Gesellschaften, größere und kleinere. S. die Menus für besondere Gelegenheiten, I. Band, Monat März, April, November und December.

Thee-Kringel. Man verarbeitet 1/2 Kilogramm feines Mehl, 100 Gramm in Stückchen geschnittene frische Butter, einen Eßlöffel fetten Rahm, 70 Gramm Zucker, vier Eier, 4 Gramm Zimmt und einen Eßlöffel Orangenblüthenwasser zu einem festen Teig, treibt ihn messerrückenstark auf, sticht ihn zu Kringeln aus, legt dieselben in einen Kessel mit siedendem Wasser, läßt sie aufkochen, gießt etwas kaltes Wasser an, läßt die Kringel so lange im Wasser, bis sie obenauf schwimmen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein Tuch. Sobald sie übertrocknet sind, werden sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und in einem mäßig heißen Ofen gelbgebacken.

Thee-Kuchen. Man siebt 580 Gramm feines Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, löst 32 Gramm Hefe in 1/4 Liter lauwarmer Milch auf, gießt dieselbe in die Vertiefung, verrührt sie mit einem Theile des Mehls, läßt das Hefenstück aufgehen, mischt dann 100 Gramm zerlassene, nicht zu heiße Butter, 100 Gramm Zucker, zwei Eier und etwas Salz hinzu, bearbeitet und schlägt den Teig so lange mit dem Kochlöffel, bis er Blasen wirft, rollt ihn zu messerrückenstarken Kuchen aus, läßt dieselben auf butterbestrichenen Blechen nochmals aufgehen, streicht den halbfest geschlagenen Schnee von drei Eiweißen darüber, streut Zucker und Zimmt sowie 70 Gramm geschälte, in dünne Streifchen geschnittene Mandeln darüber und bäckt die Kuchen bei mittlerer Hitze. — Oder man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach sechs Eier, etwas Salz, 30 Gramm Zucker, etwas gestoßene Vanille oder Zimmt, 30 Gramm in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe und 250 Gramm Mehl hinzu, schlägt den Teig tüchtig durch, rollt ihn zu einem nicht zu dünnen Kuchen auf, läßt ihn auf dem Blech aufgehen, überstreicht ihn mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit Zucker, Zimmt und gehackten Mandeln und bäckt ihn drei Viertelstunden bei mittelmäßiger Hitze. — Einen gleichfalls sehr guten Kuchen giebt folgende Zusammenstellung: Nachdem man 200 Gramm frische, etwas erwärmte Butter zu Schaum gerührt, fügt man allmählich zwei Eier, einen halben Theelöffel Salz, eine Obertasse fetten Rahm, zwei reichliche Eßlöffel Zucker, eine Prise Zimmt, die feingehackte Schale von einer halben Citrone, 32 Gramm aufgelöste Hefe und 1/2 Kilogramm gesiebtes, erwärmtes Mehl bei, arbeitet den Teig gut durch, rollt ihn nicht zu dick auf, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Butter, streut reichlich Zucker und Zimmt darauf und bäckt den Kuchen bei ziemlicher Hitze.

Thee-Kuchen, amerikanische. In eine Obertasse Rahm quirlt man drei Eidotter, eine Prise Salz, einen knappen Theelöffel Backpulver, einen Eßlöffel Brandy, eine Prise Zimmt, einen Löffel Zucker, den Schnee der Eiweiße und so viel feines Mehl, daß der Teig steif genug wird, um sich dünn ausrollen zu lassen. Man schneidet ihn mit dem Kuchenrad oder sticht ihn zu kleinen Kuchen von beliebiger Form aus, bäckt dieselben in heißem Schmalz oder Speck und bestreut sie mit Zucker.

Thee-Kuchen, Dessauer, s. Dessauer Thee-Kuchen.

Thee-Kuchen, englische. Zu 200 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach 1 Kilogramm feines Mehl, eine Prise Salz, zwei zerquirlte Eier, 1/2 Liter lauwarme Milch und 36 Gramm aufgelöste Preßhefe, wirkt den Teig tüchtig durch einander, läßt ihn zugedeckt an einer warmen Stelle aufgehen, theilt ihn dann in zehn Stücke, die man zu runden Kuchen von der Größe einer Untertasse auftreibt und noch etwas gehen läßt, bäckt sie etwa 20 Minuten in einem heißen Ofen und giebt sie heiß, mit Butter bestrichen, zum Thee.

Thee-Kuchen, Hamburger, s. Hamburger Kuchen.

Thee-Kuchen, hohle. Man bringt 1/4 Liter Wasser mit 70 Gramm Butter zum Kochen, rührt ungefähr 70 Gramm feines Mehl hinein, brennt das Ganze über mäßigem Feuer zu einem steifen Brei ab, bis derselbe sich vom Gefäß ablöst; man läßt ihn etwas auskühlen, vermischt ihn nach und nach mit sechs Eiern, einer Prise Salz und der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Citrone, sticht mit dem Löffel länglichrunde Häufchen ab, setzt sie nicht zu dicht nebeneinander auf ein gut gebuttertes Blech, bestreut sie mit Zucker und gehackten Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze dunkelgelb.

Thee-Kuchen, Mannheimer, s. Mannheimer Thee-Kuchen.

Thee-Kuchen, mürbe, s. auch Mürbteig zu Theegebäck. 1/2 Kilogramm Butter wird zu Schaum gerührt, mit 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, vier ganzen Eiern, zwei Dottern, acht Eßlöffeln Rahm und 875 Gramm Mehl vermischt, zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet und dieser zu einem sehr dünnen Kuchen aufgerollt. Dann sticht man ihn zu kleinen Kuchen von beliebiger Form aus, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Thee-Kuchen, sächsischer. Aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 200 Gramm frischer Butter, sechs Eidottern, 90 Gramm Zucker, etwas lauwarmem Rahm, einer Prise Salz und 40 Gramm aufgelöster Hefe bereitet man einen zarten Teig, indem man die Butter schaumig reibt und allmählich mit den Eiern und den übrigen Bestandtheilen vermischt; diesen Teig rollt man fingerdick auf, läßt ihn auf einem gebutterten Blech aufgehen, überstreicht ihn mit geschlagenem Ei, sticht ihn mit einer Gabel und bäckt ihn hellbraun. Inzwischen läutert man 125 Gramm Zucker zum Faden, mischt einen gehäuften Kaffeelöffel gestoßenen Zimmt darunter und streicht die Mischung auf den Kuchen, sobald er aus dem Ofen kommt.

Thee-Plätzchen, englische. 625 Gramm feines Mehl werden mit 250 Gramm frischer Butter und etwas Salz durchknetet, worauf man allmählich etwa 1/4 Liter Milch hinzumischt und den Teig gut damit durcharbeitet, so daß er wie ein weicher Nudelteig ist; man rollt ihn dünn auf, sticht runde Plätzchen davon ab, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, sticht sie mehrmals mit einer Gabel und bäckt sie bei gelinder Hitze unter einmaligem Umwenden hellgelb.

Thee, polnischer, s. Polnischer Thee.

Thee-Punsch, s. Punsch, Citronen-.

Thee, reformirter, s. Reformirter Thee.

Thee, russischer, s. Russischer Thee.

Thee-Schnittchen. Man rührt 250 Gramm Zucker mit fünf Eiern zu dickem Schaum, fügt 7 Gramm in etwas Kirschwasser aufgelöste Pottasche, 600 Gramm feingesiebtes Mehl, 100 Gramm geschälte, in dünne Streifchen geschnittene Mandeln, 40 Gramm gestoßenen Anis und 50 Gramm kleingeschnittene candirte Pomeranzenschalen hinzu, mengt Alles gut durcheinander, rollt die Masse auf einem Bret zu einem dünnen Kuchen aus, zerschneidet denselben mit dem Kuchenrädchen in fingerlange, 4—5 Centimeter breite Streifen, legt sie auf ein mehlbestäubtes Blech, überpinselt sie mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Thee-Schnittchen von Blätterteig, s. Blätterteig zum Thee.

Thee-Stangen, s. auch Stangen. Nachdem man 1/2 Kilogramm erwärmtes Mehl in eine Schüssel gesiebt hat, macht man in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, schüttet 50 Gramm in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe hinein, rührt etwas Mehl hinzu, läßt das Hefenstück aufgehen, vermischt den Teig dann mit noch einer Tasse Rahm, einem gehäuften Eßlöffel Zucker und einer guten Prise Salz, arbeitet

200 Gramm recht frische, etwas erweichte Butter hinein, knetet Alles gut durch, läßt den Teig aufgehen, formt ihn zu fingerbreiten, 15 Centimeter langen Stangen, legt sie auf ein gebuttertes Blech, stellt sie nochmals zum Gehen vor den Ofen, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze recht spröde.

Thüringer Klöße. 200 Gramm Butter werden mit zwei Eiern und vier Dottern zu Schaum gerührt, nach und nach mit vier Löffeln Mehl, etwas Salz und geriebener Muskatnuß, zwei würflig geschnittenen, in Butter gerösteten und zwei in Milch geweichten Semmeln sowie 250 Gramm feingehacktem, gekochtem Schinken vermischt, worauf man runde, nicht zu große Klöße aus der Masse formt, in siedendem Wasser garkocht und beim Anrichten mit braungemachter Butter übergießt.

Thüringer Mohn=Kuchen, s. Mohn=Kuchen, thüringischer.

Thunfisch, franz. thon, engl. tunny-fish, lat. Thynnus vulgaris oder Thynnus Scomber. Gehört zur Ordnung der Stachelflosser und zur Familie der Makrelen und ist einer der größten unter den eßbaren Fischen, da er bis 2 und 3 Meter lang und 200, ja oft 500 Kilogramm und darüber schwer wird. Er sieht auf dem Rücken stahlblau, unten silberfarbig aus, hat einen dicken Leib und um die Brust einen Panzer von großen, rauhen Schuppen; die erste Rückenflosse zieht sich bis gegen die zweite hin, von wo aus 8—9 goldgelbe Nebenflossen bis zum Schwanz gehen. Er findet sich in verschiedenen Meeren, hat aber seinen Hauptsitz im Mittelländischen Meer und wird im April, Mai und Juni, wo er in großen Schaaren an die Küsten kommt, um zu laichen, in Sardinien, Südfrankreich, Spanien, Sicilien, Elba, Corsika 2c. in Menge gefangen, indem man starke, große, mit thorartigen Oeffnungen versehene Fischnetze oder Geflechte von Rohr hinter einander aufstellt, so daß sie verschiedene Kammern von großer Länge bilden; sie werden mit Ankern und großen Bleiklumpen auf dem Grunde des Meeres befestigt. Seitwärts aufgestellte Netze nöthigen die Thunfische, in die erste Kammer zu gehen; ist diese gefüllt, so treibt man sie durch starken Lärm in die zweite und tödtet sie endlich in der letzten Kammer mit Harpunen. Der Thunfisch gehört zu den Raubfischen und nährt sich von Makrelen, Heringen, Sardellen und anderen Fischen, wobei er sogar seine eigene Gattung nicht verschont. Frisch gekocht hat sein Fleisch wegen des vielen Fettes einen thranartigen Geschmack, es sieht theilweise wie Kalb=, theilweise wie Rindfleisch aus; aus den schlechteren Stücken siedet man Thran, die besseren Stücke werden eingesalzen, namentlich zum Schiffsproviant; ebenso marinirt man den Fisch und legt ihn in Oel ein; zu ersterem Zweck brät man die Fischstücke auf dem Rost und schichtet sie mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeerblättern und Essig in Fässer, zu letzterem kocht man sie in Salzwasser mit Zuthat von Gewürzen und Lorbeerblättern, thut sie in Fäßchen oder Büchsen und übergießt sie mit Olivenöl. Am gewöhnlichsten wird er auf diese Art in Oel eingelegt versendet und kommt dann meist als sehr beliebtes Hors-d'oeuvre auf den Tisch; man nimmt ihn aus den Büchsen, schneidet ihn in nette Stücke, richtet ihn auf der Schüssel an und bereitet eine Sauce dazu, indem man ein rohes Eidotter in eine Schüssel schlägt, auf Eis stellt, nach und nach mit sechs Löffeln Provenceröl, dem Saft einer halben Citrone nebst etwas Pfeffer und Salz verrührt und über die Fischstücke gießt.

Thymian oder Kuttelkraut, franz. thym, engl. thyme, lat. Thymus vulgaris. Ein ausdauernder, 16—24 Centimeter hoher, sehr verästelter Strauch, der im südlichen Europa heimisch ist und bei uns vielfach angebaut wird. Die dünnen, kurzen Zweige sind dicht mit weißen Härchen besetzt und haben gegenständige, länglich eiförmige, graugrüne Blätter und röthliche, quirlständige Blüthen; Blätter und Blüthen besitzen einen kräftigen, eigenthümlich aromatischen Geruch und einen gewürzhaft bitterlichen Geschmack. Man unterscheidet den gemeinen und den Citronen=Thymian; beide Arten finden in kleinen Quantitäten Anwendung als Küchengewürz; außerdem gewinnt man das ätherische Thymianöl aus dem Kraut.

Timbale, s. v. w. Casserole=Pastete, s. d.

Timbale, Farce=. Aus dem feingehackten und im Mörser gestoßenen Brustfleisch von drei alten Hühnern oder vier alten Rebhühnern bereitet man eine pikante, mit abgebranntem Semmelteig, geschabtem Speck, Salz und den nöthigen Gewürzen sowie feingehackten Trüffeln oder fines herbes vermischte Farce, bestreicht dann eine Timbale=Form reichlich mit geklärter Butter und fingerstark mit zwei Dritteln der Farce, welche gleichmäßig auf dem Boden und um die Seitenwände vertheilt wird. Man stellt nun die so ausgefütterte Form einstweilen auf Eis, bereitet ein pikantes Ragout oder Salpicon von Kalbsmilch, Hahnenkämmen, Champignons, würfliggeschnittener Ochsenzunge u. dergl. mit dick eingekochter weißer Sauce, füllt dasselbe in die Timbale=Form, so daß dieselbe bis auf einen fingerbreiten Raum voll wird, streicht den Rest der Farce darüber, stellt die Form in ein mit kochendem Wasser gefülltes Casserol, wobei das Wasser bis zur Hälfte der Form reicht, deckt einen mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel darüber und läßt die Pastete so eine Stunde ganz langsam kochen. Beim Anrichten stürzt man sie behutsam auf eine Schüssel, hebt die Form erst nach einigen Augenblicken geschickt ab, überzieht die Timbale mit Fleisch=Glace und giebt eine aus den gestoßenen mit Fleischbrühe ausgekochten Geflügelgerippen, brauner Coulis und einem Glase Madeira bereitete Sauce dazu.

Timbale, Frucht=. Eine mit Butter ausgestrichene kuppelförmige Timbale=Form wird mit einem reichlich 1/2 Centimeter dick aufgerollten guten Mürbteig, Linzer Teig, Génoise= oder Zucker=Teig ausgefüttert, so daß der Boden und die Seitenwände gleichmäßig damit belegt sind; hierauf legt man dicht an den Teig weißes, mit Butter bestrichenes Papier, füllt die Form mit trockenen Erbsen, bestreicht den oberen Rand des Teiges mit Ei und macht einen Deckel von dem nämlichen Teige darüber. Man stellt die Form auf ein mit Salz bestreutes Backblech und bäckt die Timbale bei mäßiger Hitze schön hellbraun; inzwischen werden eine Anzahl auserlesene Birnen oder Birnen und Aepfel geschält, in Viertel zerschnitten und mit Wein, Zucker und abgeriebener Citronenschale weich und kurz eingedünstet, wobei sie jedoch ganz bleiben müssen. Dann löst man etwas Aprikosen= oder Pfirsich=Marmelade mit einem Gläschen Maraschino auf, gießt dieselbe über die Früchte, läßt diese nochmals darin aufkochen, schneidet den Deckel von der fertig gebackenen Timbale ab, stürzt diese aus, beseitigt die Erbsen, füllt die Früchte mit ihrer Sauce hinein, legt den Deckel wieder darauf und servirt die Timbale warm oder kalt.

Timbale, Macaroni=, s. Casserole=Pastete von Macaroni.

Timbale, Nudel=, s. Casserole=Pastete von Nudeln.

Timbale, Reis=, s. Casserole au riz.

Timbale von Teig, s. Casserole=Pastete von Teig.

Tisane. Mit diesem Namen bezeichnet man im Französischen die meisten, für Kranke bestimmten, mit Hülfe von kochendem Wasser bereiteten Getränke, ganz besonders die Thee=Aufgüsse von Blüthen, Wurzeln 2c., wie Lindenblüthen=, Eibisch=, Kamillen=Thee u. dergl. Außerdem nennt man das Brodwasser für Fieber= und Magenkranke, das man aus braungeröstetem, mit kochendem Wasser übergossenen Brodscheiben, bisweilen mit ein wenig Zucker und Citronensaft versetzt, herstellt, gleichfalls Tisane; ebenso das Gerstenwasser (s. auch Orgeade), welches man in der Art bereitet, daß man 125 Gramm grobe Gerstengraupen nebst der dünnabgeschälten Schale einer kleinen halben Citrone mit 1 Liter kaltem Wasser zusetzt, eine reichliche Stunde kochen läßt, die Flüssigkeit durchseiht und mit Zucker versüßt.

Toast. Die englische Benennung für geröstete Weißbrodschnitten; man schneidet von einem, 1—2 Tage zuvor gebackenen Weißbrod 1/2—1 Centimeter dicke Schnitten, schält die Rinde davon ab, steckt die Brodschnitten an eine eigens hierzu bestimmte kurzzinkige Toast=Gabel und röstet sie in einiger Entfernung über einem hellen Feuer, wobei man sie so lange hin und her wendet, bis die Schnitten überall gleichmäßig hellbraun und spröde geröstet sind. Man bestreicht die Toasts häufig mit Butter oder mit einer Mischung von gestoßenem Käse, Butter, Senf und hartgekochtem Eidotter und servirt sie stets noch warm zum Thee; werden sie mit Fleisch u. dergl. belegt, so heißen sie Sandwiches, s. d.

Toddy. Ein in Indien bereitetes, berauschendes Getränk aus gegohrenem Palmsaft, welches man erzeugt, indem man bei einzelnen Palmenarten den in der Entwickelung begriffenen Blüthentrieb abschneidet, worauf aus der Wunde ein zuckerhaltiger Saft quillt, den man sammelt und zur Gährung bringt; auch zur Arakbereitung benutzt man den Toddy vielfach.

Toddy, amerikanischer. Eine Mischung von Rum, Zucker, geriebener Muskatnuß und kochendem Wasser. Feineren Toddy macht man auf folgende Art: Von zwei großen Citronen schält man die gelbe Schale sehr dünn ab, läßt sie nebst 250 Gramm gestoßenem Zucker und 1/2 Liter Wasser gut zugedeckt so lange ziehen, bis der Geschmack der Citronenschale sich dem Wasser mitgetheilt hat, nimmt die Schale heraus, fügt eine Ananasscheibe oder eine Pfirsich, einige schöne reife Erdbeeren u. dergl., hierauf 1/2 Liter besten Rum und etwas kleingeschlagenes Eis hinzu und servirt den gehörig durcheinandergemischten Toddy.

Tokayer=Gelée. Man läutert 1/2 Kilogramm feinen Raffinadezucker mit 1/2 Liter frischem Wasser zu einem dicklichen Syrup, fügt während des Kochens einen Kaffeelöffel voll Cochenilletinctur hinzu, läßt den Syrup etwas auskühlen, seiht ihn durch ein Seidensieb oder ein in Wasser getauchtes und wieder ausgedrücktes Tuch, vermischt ihn mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase und 1/2 Liter gutem Tokayer, füllt das Gelée in eine in Eis eingegrabene Form und läßt es starr werden.

Tom and Jerry. Dieses beliebte amerikanische Getränk ist eine Art Eierpunsch; man schlägt vier Eier mit sechs gehäuften Eßlöffeln Zucker zu Schaum, gießt sechs Weingläser feinen Rum und 1/2 Liter siedendes Wasser allmählich hinzu, vermischt Alles gut durch Hin= und Herschütten in zwei Gefäßen und servirt den Punsch in Gläsern, wobei man auf die Oberfläche jedes Glases etwas Muskatnuß reibt.

Tomate, s. v. w. Liebesapfel, s. d.

Topfbraten. Ein in Sachsen und Thüringen häufig bereitetes Gericht; man verwendet dazu die Zunge, die Niere, das Herz, den Rüssel, die Ohrwange und etwas Schwarte von einem frischgeschlachteten Schwein, und kocht dies Alles mit einer Zwiebel, Salz, einigen Pfeffer= und Gewürzkörnern in Wasser weich. Zur Sauce hackt man 1—2 geschälte Zwiebeln gröblich, kocht sie nebst einem Lorbeerblatt in etwas Weinessig halb weich, nimmt das Lorbeerblatt heraus, füllt einen Theil der Brühe, worin das

Fleisch gekocht worden, darauf, fügt ein wenig gestoßene Nelken, Pfeffer und Piment sowie einige Löffel geriebenen braunen Pfefferkuchen hinzu, läßt die Sauce gehörig sämig kochen, legt mehrere Citronenscheiben und das in Streifen geschnittene Fleisch hinein, kocht das Ganze noch einmal zusammen auf und richtet die Speise an, wobei man Kartoffel- oder Mehl-Klöße nebenbei giebt.

Topfen, Topfer, s. v. w. Quark, weißer Käse.

Topf-Klöße. Man reibt von 4—6 altbackenen Mundbrödchen die Rinde ab, schneidet sie in Scheiben, gießt 1/2 Liter kochende Milch darüber und läßt sie fest zugedeckt darin aufweichen; hierauf rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach sechs Eidotter, drei Eßlöffel Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, eine Prise Salz, die eingeweichten Mundbrodschnitten und 4—5 geriebene Semmeln oder Mundbrode hinzu, verrührt Alles sehr gut, zieht den festen Schnee der Eiweiße darunter, bestreicht eine Form fett mit Butter, sticht mit einem runden, in siedendes Wasser eingetauchten Löffel Klöße von der Masse ab, legt dieselben in die gebutterte Form neben und auf einander, stellt die Form in ein Casserol mit siedendem Wasser, läßt die Klöße 1 1/2 bis 2 Stunden darin kochen und giebt sie mit geschmortem Obst oder einer Obst-Sauce anstatt einer Mehlspeise zu Tisch.

Topf-Kuchen, s. v. w. Napf-Kuchen, s. d.

Topinambur oder Jerusalem-Artischocke, s. v. w. Erdbirne, s. d.

Torte, franz. tourte, engl. tart. Ein feines, etwa 4—8 Centimeter hohes oder, falls die Torte aus mehreren Platten besteht, auch noch höheres Backwerk von runder Form, aus den verschiedenartigsten Teigen zusammengesetzt und oben darauf meist mit einer Glasur und eingemachten Früchten verziert, bisweilen auch, wie bei den Obst-Torten, mit einem Gitter von Teigstreifen bedeckt; es wird gewöhnlich in einer mit geklärter Butter bestrichenen und mit gestoßenem Zwieback ausgesiebten blechernen oder kupfernen Form, dem Tortenblech oder der Tortenpfanne, gebacken. Die gewöhnlichsten Teige zu den mit Füllen aller Art belegten Torten sind: Biscuit-, Blätter-, Brod-Torten-, Brösel- oder Mürbteig, Genueser, Linzer, Mandel-, Portugieser und Sand-Teig, doch giebt es außerdem noch durch mannigfaltige Zuthaten veränderte zahlreiche andere Teige, zu denen die Vorschriften in den vielen Torten-Recepten enthalten sind, die unter ihren Hauptbestandtheilen in unserem Werke aufgeführt sind. Siehe z. B. Alexander-, Alkermes-, Ananascrême-, Apfel-, Apfelsinen-, Aprikosen-, Baiser-, Band-, Baum-, Berg-, Biscuit-, Blätter-, Brod-, Brösel-, Brünellen-, Butter-, Carmeliter-, Chocoladen-, Citronen-, Crême-, Eis-Torte u. s. w.

Torte, amerikanische. 70 Gramm Butter werden schaumig gerührt und allmählich mit zwei Eiern, 100 Gramm feingestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, 10—12 geschälten und gestoßenen bitteren Mandeln, einem Kaffeelöffel voll Cremortartari und einem Kaffeelöffel doppeltkohlensaurem Natron, das man in einer Obertasse kalter Milch aufgelöst hat, vermischt. Nachdem man Alles gehörig untereinandergerührt hat, fügt man noch zwei Obertassen voll feingesiebtes Mehl hinzu, arbeitet es gut unter die Masse, füllt diese in eine fettgebutterte Form, bäckt die Torte bei ziemlicher Hitze drei Viertelstunden, stürzt sie auf eine Schüssel, überstreicht sie mit einer Citronen-Glasur und läßt sie im Ofen übertrocknen.

Torte, Berliner. Aus Borsdorfer Aepfeln oder Reinetten, Wein, abgeriebener Citronenschale und Zucker kocht man ein steifes Apfelmus, streicht es durch ein Sieb und läßt es auskühlen; inzwischen bereitet man einen Mürbteig aus 375 Gramm Mehl, 200 Gramm kleingeschnittener Butter, 150 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, 125 Gramm gestoßenem Zucker, drei Eiern, der abgeriebenen Schale von einer kleinen Citrone, einer Prise Salz und etwas Zimmt, vermischt den Teig gut, wirkt ihn glatt aus, rollt einen Tortenboden aus, versieht ihn mit einem fingerbreiten Rand und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. Ebenso rollt man einen guten Blätterteig messerrückenstark aus, bestreicht ihn mit einem Theil des Apfel-Compots, macht ein Gitter und setzt einen Rand vom selben Teig darauf, bestreicht Gitter und Rand mit Ei, bäckt die Torte bei ziemlicher Hitze gar, läßt sie auskühlen, setzt den Tortenboden von Mürbteig darauf, füllt ihn gleichfalls mit Apfel-Compot oder einer beliebigen anderen Obst-Marmelade und servirt die Torte.

Torte, böhmische, s. Böhmische Torte.

Torte, braune. Zu 125 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach sechs Eidotter, 70 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, 250 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen gehäuften Eßlöffel Zimmt, den steifen Schnee der Eiweiße und 200 Gramm feines Mehl hinzu, füllt die Masse in ein gebuttertes, mit Semmel ausgesiebtes Tortenblech, streut Zucker und geschälte, feingeschnittene Mandeln darauf und bäckt die Torte eine Stunde bei mittlerer Hitze.

Torte, Brüsseler. Man füllt ein Tortenblech mit feinem Mürbteig, ein anderes mit Mandel-Masse (s. d.), bäckt die beiden Tortenboden im mäßig heißen Ofen langsam hellbraun, stürzt sie auf ein großes Haarsieb und läßt sie erkalten; dann bestreicht man den Mürbteig-Boden mit Aprikosen-Marmelade, legt das mit kaltem Punsch unten angefeuchtete Mandeltorten-Blatt darüber, überzieht es oben mit einer Himbeer-Glasur, verziert es mit Perlen

von weißer Spritz-Glasur und läßt die Glasur im Ofen übertrocknen.

Torte, chinesische. Nachdem man 1/2 Kilogramm Butter schaumig gerührt, mischt man acht ganze Eier, acht Dotter, 125 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, 1/2 Kilogramm Zucker, zwölf hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, die abgeriebene Schale von zwei Citronen, 4 Gramm Zimmt, etwas Salz und 250 Gramm feinstes Weizenmehl hinzu, rollt auf einem mehlbestäubten Bret 4—5 gleichgroße und gleichdicke runde Tortenboden auf, die man nach einem daraufgelegten Teller zuschneidet, legt sie auf ein mit gebuttertem Papier bedecktes Blech und bäckt sie hellbraun. Sobald sie gargebacken und ausgekühlt sind, setzt man die einzelnen Platten mit dazwischengestrichener Citronen-Crême zusammen, überzieht die oberste mit einer Safran-Glasur, verziert sie mit eingemachten Früchten und läßt die Torte im Ofen übertrocknen.

Torte, Dresdner, s. Dresdner Torte.

Torte, englische, s. Englische Torte.

Torte, französische, s. Französische Torte.

Torte, Genfer, s. Genfer Torte.

Torte, Genueser, s. Genueser Torte.

Torte, italienische. 1/2 Kilogramm feingestoßenen Zucker rührt man mit zwanzig Eidottern drei Viertelstunden zu dickem Schaum, zieht dann nach und nach den festen Schnee von den zwanzig Eiweißen und 250 Gramm sehr feines, durchgesiebtes Mehl darunter, füllt die Masse in drei gebutterte Tortenbleche und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze. Man stürzt die Tortenboden auf Siebe, läßt sie auskühlen, bestreicht zwei derselben mit einer Mandelfülle oder mit Obst-Marmelade, setzt alle drei auf einander, überzieht den obersten mit einer Citronen- oder Orangen-Glasur und verziert ihn mit eingemachten Früchten.

Torte, Portugieser, s. Portugieser Torte.

Torte, russische. Aus einer guten Biscuitmasse werden zwei ganz gleiche, fingerstarke Tortenboden hellbraun und ziemlich spröde gebacken, auf ein umgedrehtes Sieb gelegt und zum Auskühlen bei Seite gestellt; hierauf schneidet man 125 Gramm eingemachte Pomeranzenschalen in kleine Würfel, tränkt beide Tortenboden mit Kirschsaft, bestreicht den einen derselben mit Kirsch-Marmelade, bestreut ihn mit der Pomeranzenschale und drückt den zweiten fest darauf. Dann überzieht man die Oberfläche mit Orangen-Glasur, verziert sie mit Früchten und läßt die Glasur im Ofen trocknen.

Torte, schwäbische, s. Schwäbische Torte.

Torte, Schweizer. Man belegt eine mit Butter bestrichene Tortenform mit nicht zu dünn ausgerolltem Blätterteig, setzt einen Teigrand ringsherum, bedeckt den Teig mit frischen, in Hälften zerschnittenen und dick mit Zucker besiebten Aprikosen, Pfirsichen oder Pflaumen, in Ermangelung derselben mit abgetropften, eingemachten Früchten, streicht einen tüchtig verrührten Guß aus sechs Eiweißen, 250 Gramm geschälten und geriebenen Mandeln und 125 Gramm Zucker darüber und bäckt die Torte bei mittlerer Hitze.

Torte, spanische, s. Spanische Torte.

Torte, Tiroler. 375 Gramm schaumig gerührte Butter vermischt man mit 375 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 375 Gramm feinem Mehl, rollt aus dem Teig zwei runde Tortenplatten aus, bestreicht den einen mit Obst-Marmelade, legt den anderen darüber, schneidet mit einem spitzigen Messer allerhand Verzierungen in Form von Blumen, Blättern oder Sternen hinein, überstreicht die Oberfläche mit Ei, bäckt die Torte gar und überzieht sie mit einer Wasser-Glasur.

Torte, Ulmer. 1/2 Kilogramm feines, durchgesiebtes und etwas erwärmtes Mehl wird mit drei Eiern, drei Dottern, 30 Gramm aufgelöster Hefe, 125 Gramm Zucker, fünf Löffeln fettem sauren Rahm, etwas Zimmt, Salz und 250 Gramm Butter zu einem Teig angemacht, gut durchgearbeitet, geknetet und zum Aufgehen warmgestellt. Hierauf bestreicht man die Tortenform mit geklärter Butter, rollt von dem aufgegangenen Teig einen Tortenboden aus, den man in die Form legt, bestreut denselben mit 125 Gramm gereinigten Corinthen und ebensoviel ausgekernten Rosinen, die man in etwas Wein aufgekocht hat, sowie mit feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt, oder mit Pflaumen-, Kirsch- oder anderer Obst-Marmelade, macht aus dem Rest des Teiges entweder ein Gitter oder einen dünnen Deckel, den man sternförmig ausschneidet, läßt die Torte in der Form noch gehörig aufgehen, überpinselt sie mit geschlagenem Ei, bäckt sie eine Stunde bei mäßiger Hitze und bestreut sie mit Zucker und Zimmt oder glasirt sie.

Torte, ungarische. Man rührt 1/2 Kilogramm geklärte Butter zu Schaum, mischt allmählich vier ganze Eier, acht Eidotter, 375 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone hinzu, rührt die Masse drei Viertelstunden nach einer Seite hin, vermengt sie dann mit 250 Gramm Kartoffelmehl und 250 Gramm feinem Weizenmehl, zieht den festen Schnee von acht Eiweißen darunter, füllt den Teig in eine gebutterte Tortenform und bäckt die Torte bei mäßiger Ofenwärme 1—1 1/4 Stunde, worauf man sie aus der Form stürzt, auf einem Sieb etwas auskühlen läßt, mit feinem Rum besprengt und mit einer Himbeer- oder Citronen-Glasur überstreicht.

Torte, Wiener. 375 Gramm gestoßener und feingesiebter Zucker, acht Eidotter, vier

ganze Eier und die abgeriebene Schale von einer Citrone werden eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin dickschaumig verrührt, worauf man 375 Gramm Stärkemehl und 375 Gramm frische, geklärte Butter langsam hinzumischt und zuletzt den steifen Schnee der acht Eiweiße unter die Masse zieht. Man streicht dieselbe nun zu drei ganz gleichen, 1/2 Centimeter dicken Blättern auf gebutterte Tortenbleche oder in butterbestrichene Papierkapseln, bäckt die drei dünnen Tortenboden langsam hellbraun, stürzt sie aus der Form, läßt sie erkalten, überstreicht den einen mit Aprikosen-Marmelade, einen zweiten mit Johannisbeer-Gelée, setzt alle drei über einander, überzieht sie mit Citronen- oder Orangen-Glasur und verziert sie mit eingemachten Früchten.

Törtchen, s. auch Tartelettes. Kleine, meist von Blätter- oder Mürbteig in butterbestrichenen Förmchen von Blech oder verzinntem Kupfer gebackene Torten, die je nach der Vorschrift entweder gleich mit der bestimmten Fülle von Obst, Mohn, Quark oder irgend einer Crême gebacken oder erst hohl gebacken und dann gefüllt werden.

Törtchen, Apfel-, s. Apfel-Törtchen.

Törtchen, Biscuit-, s. Biscuit-Törtchen.

Törtchen, Blätterteig-, s. Blätterteig-Törtchen.

Törtchen, Crême-, s. Crême-Törtchen.

Törtchen, Erdbeer-, s. Erdbeer-Törtchen.

Törtchen, Frucht-, s. Frucht-Törtchen.

Törtchen, Geschwind-, s. Geschwind-Törtchen.

Törtchen, Himbeer-, s. Himbeer-Törtchen.

Törtchen, Käse-, s. Käse-Törtchen.

Törtchen, Kartoffel-, s. Kartoffel-Törtchen.

Törtchen, Kleien-, s. Kleien-Törtchen.

Törtchen, Mandel-, s. Mandel-Törtchen.

Törtchen, Mark-, s. Mark-Törtchen.

Törtchen, Marschall-, s. Marschall-Törtchen.

Törtchen, Mazarin-, s. Mazarin-Törtchen.

Törtchen, Mohn-, s. Mohn-Törtchen.

Törtchen, Mürbteig-, s. Mürbteig-Törtchen.

Törtchen, Pflaumenmus-, s. Pflaumenmus-Törtchen.

Törtchen, Prinzessin-, s. Prinzessin-Törtchen.

Törtchen, Rahm-, s. Rahm-Törtchen.

Törtchen, Rosen-, s. Rosen-Törtchen.

Törtchen, Rosinen-, s. Rosinen-Törtchen.

Törtchen, Sand-, s. Sand-Törtchen.

Törtchen, Stachelbeer-, s. Stachelbeer-Törtchen.

Törtchen, Victoria-. Man stößt 250 Gramm geschälte süße Mandeln mit zwei Eiern sehr fein, thut sie nebst 250 Gramm gestoßenem Zucker, einer Prise Muskatblüthe, der abgeriebenen Schale von zwei Citronen und acht nach und nach hinzugeschlagenen Eiern in eine Schüssel und rührt Alles eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin, mischt dann sechs Eßlöffel fetten süßen Rahm und zwei Eßlöffel feines Mehl darunter, füllt die Masse in kleine runde oder ovale, mit Blätterteig ausgefütterte Tortenförmchen, siebt Zucker darüber und bäckt die Törtchen bei mäßiger Hitze auf einem Blech.

Törtchen, Wasser-. 250 Gramm geschälte süße nebst 16 Gramm bitteren Mandeln werden im Reibstein mit 1/4 Liter kaltem Wasser fein zerrieben, mit 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und dem Schnee von neun Eiweißen vermischt und in kleine, mit Blätterteig ausgelegte Förmchen gefüllt, worauf man die Törtchen mit Zucker bestreut und bei gelinder Hitze bäckt.

Törtchen, Weinbeer-, s. Rosinen-Törtchen.

Törtchen, Wiener. Kleine blecherne Tortenförmchen werden mit Blätterteig ausgelegt, mit Obst-Marmelade gefüllt und mit einer Mandel-Masse aus schaumig gerührten Eidottern, Zucker, gestoßenen Mandeln und Eiweißschnee übergossen, wonach man sie schön hellbraun bäckt.

Törtchen, Zimmt-. Nachdem man 250 Gramm Butter schaumig gerührt, mischt man allmählich zwei ganze Eier, zwei Dotter, 250 Gramm Zucker, 30 Gramm gestoßenen Zimmt und 250—300 Gramm feinstes Mehl hinzu, zieht den Schnee von drei Eiweißen darunter, füllt die Masse in kleine gebutterte Formen und bäckt die Törtchen langsam bei mäßiger Hitze, um sie nach dem Ausstürzen oben darauf mit einer beliebigen Glasur zu überziehen.

Törtchen, Zwieback-. Man rührt sieben Eidotter mit 200 Gramm Zucker, 100 Gramm feingestoßenen Mandeln und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone schaumig, fügt hierauf etwas feingehacktes Citronat, acht gestoßene Zwiebacke, einen Eßlöffel Mehl und den Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt den Teig in kleine gebutterte Förmchen und bäckt die Törtchen bei mäßiger Hitze.

Toulouse, Ragout à la, s. Ragout à la Toulouse.

Tourniquets. Von gut bereitetem, etwa drei Messerrücken stark aufgetriebenem Blätterteig schneidet man fingerbreite, 10—12 Centimeter lange Streifen, windet oder rollt dieselben dreimal um sich selbst, so daß sie die Form eines Pfropfenziehers oder Schraubengewindes erhalten, legt sie auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, drückt die Enden des Teiges fest auf dasselbe, bäckt sie im heißen Ofen, bestreut sie gegen Ende der Backzeit mit feingesiebtem Zucker und läßt diesen durch die Ofenhitze glaciren. Nach dem Erkalten belegt man die vertieften Stellen der Tourniquets mit Johannisbeer- oder Himbeer-Gelée.

Tourniren. Das Ausschneiden oder Abdrehen von Rüben, Möhren u. dergl. mit einem besonders hierzu bestimmten Gemüsemesser, um ihnen die Form von Birnen, Oliven, Kugeln u. s. w. zu geben, wenn die Gemüse zur Garnirung von großen Fleischschüsseln dienen sollen.

Tourons. Man schlägt zwölf bis vierzehn Eiweiße zu einem festen Schnee, mischt 1/2 Kilogramm feingestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 300 Gramm feines Mehl sowie einige Tropfen Citronen- oder Bergamott-Oel darunter, streicht die Masse messerrückenstark in zwei Finger breiten Streifen auf ein gebuttertes Blech, läßt sie eine Viertelstunde bei ziemlicher Hitze backen, so daß sie hochgelb werden, schneidet sie mit einem scharfen Messer vom Blech, windet sie noch warm um ein fingerdickes rundes Holz, einen Kochlöffelstiel u. dergl., zieht sie nach dem Erkalten herunter und giebt sie als Dessert. — Oder man zerreibt 250 Gramm geschälte, auf dem Ofen getrocknete Mandeln mit etwas Eiweiß möglichst fein, schlägt das Weiße von vierzehn Eiern zu steifem Schnee, vermischt denselben mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und rührt zuletzt die Mandeln darunter, wonach man die Tourons ganz nach obiger Weise bäckt.

Tourons de Portugal. Den steifen Schnee von sieben bis acht Eiweißen vermischt man mit 650 Gramm gestoßenem Zucker und etwas Citronensaft, schlägt die Mischung über ganz gelindem Feuer lauwarm und dann wieder bis zum völligen Erkalten, rührt 300 Gramm geschälte, in feine Streifchen geschnittene Mandeln und 125 Gramm ebenso vorgerichtete Pistazien darunter, setzt die Masse in spitzigen Häufchen auf starkes Papier oder Oblaten und läßt sie bei ganz schwacher Wärme im Ofen trocknen.

Tranchen. Fingerstarke, glatte Scheiben, welche man von Fleisch oder Fisch schneidet.

Tranchiren. Das kunstgerechte Zerlegen von Braten, Geflügel oder Fischen; über die näheren Einzelnheiten und Anleitungen hierzu s. den Artikel über das Tranchiren, welcher die Einleitung zu Band II unseres Werkes bildet.

Trappe, franz. outarde, engl. bustard, lat. Otis tarda. Gehört zu den hühnerartigen Sumpfvögeln, ist etwas über 1 Meter lang, hat einen plumpen Leib, kurze Flügel, ziemlich langen Hals und lange Beine mit drei kurzen Zehen; das Gefieder ist oben lebhaft rostroth mit schwarzen, wellenförmigen Zeichnungen, Kopf und Hals sind hellgrau, der Bauch weiß. Das Männchen hat am Unterschnabel einen fast 20 Centimeter langen, faserigen Federbart, welcher dem mehr braun aussehenden, etwas kleineren Weibchen fehlt. Die Trappen leben meist gesellig in größeren Schaaren beisammen, und zwar am liebsten in ebenen, getreidereichen Gegenden von Mittel- und Süd-Europa, z. B. im mittleren Deutschland, in Ungarn ꝛc., da ihre Nahrung aus Gras, Getreide, Kerbthieren und Würmern besteht. Sie richten auf den Feldern viel Schaden an, namentlich an den jungen Getreide- und Rüb-Saaten, und werden deshalb eifrig verfolgt, jedoch ist die Trappenjagd, welche zur hohen Jagd gerechnet wird, außerordentlich schwierig, da kein europäischer Vogel so schwer zu erlegen ist, als die Trappe, welche scheuer, vorsichtiger und schlauer ist, als alle übrigen Vögel. Man kann ihr daher nur mit List beikommen, z. B. indem sich der Jäger zur Zeit der Aussaat Erdlöcher in größere Getreidefelder gräbt, dieselben mit einem Dach von Stroh und Mist versieht, in welchem er Schießlöcher anbringt und hier den Trappen auflauert; oder indem er sich als Bauerweib verkleidet, einen Tragkorb auf den Rücken und die Büchse in die Hand nimmt und sich anstellt, als ob er ganz unbefangen und absichtslos über das Feld ginge, wobei jedoch sehr rasches und sicheres Zielen nothwendig ist. Auch hinter einem mit einer Kuh oder einem Pferd bemalten Schirm, einem mit Garben beladenen Leiterwagen oder einem besonders hierzu abgerichteten Pferd gelingt es guten Schützen, sich den Trappen auf Schußweite zu nähern und sie zu erlegen, jedoch ist stets große Geschicklichkeit, Gewandtheit und Ausdauer dazu erforderlich, sie zu überlisten. Junge Trappen geben einen sehr schmackhaften Braten, alte dagegen müssen in Essig gebeizt werden, um eine leidliche Speise daraus herzustellen.

Trappe, gebraten. Eine junge, mehrere Tage nach dem Erlegen an einem luftigen Ort in den Federn, und zwar an den Beinen aufgehängt gewesene Trappe wird sauber gerupft, ausgenommen, gesengt, gewaschen und dressirt, worauf man sie spickt oder mit Speckscheiben umbindet, salzt, in einer Pfanne mit heißer, gelbgemachter Butter übergießt und unter fleißigem Begießen langsam in 2—2 1/2 Stunden garbrät, wobei man einige Wachholderbeeren mit in die Pfanne legt und von Zeit zu Zeit etwas heiße Fleischbrühe oder siedendes Wasser nachschüttet; bisweilen brät man sie auch mit fettem sauren Rahm, den man wiederholt über die Trappe streicht. Von älteren Thieren löst man nur das Brustfleisch an beiden Seiten ab, klopft dasselbe behutsam mürbe, spickt es und brät es mit Butter oder saurem Rahm.

Trappe, gedämpft. Man schneidet einige Zwiebeln, Möhren und Chalotten in Scheiben, thut sie nebst einem Kräuterbündelchen von Petersilie und Estragon, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfefferkörnern und Nelken in ein irdenes längliches Casserol, fügt einige Löffel Pro-

venceröl und etwas Weinessig hinzu, legt die gerupfte, ausgenommene und gespickte Trappe hinein, läßt sie unter häufigem Umwenden mehrere Tage beizen, bringt sie dann in ein mit Speckscheiben belegtes Casserol, fügt einige Citronenscheiben bei und übergießt den Vogel mit Fleischbrühe nebst einem Theil der Beize, dämpft ihn gut zugedeckt langsam weich, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verdickt sie mit einer gelben Mehlschwitze und richtet sie über der Trappe an.

Trauben, s. Wein, Weinbeeren.

Travemünder Sauce zu Seefisch. Nachdem man einen Löffel Mehl in Butter ganz hellgelblich geschwitzt hat, verkocht man diese Einbrenne mit Fleischbrühe oder mit zwei Obertassen Fischbrühe und einer Obertasse Weißwein zu einer glatten sämigen Sauce, fügt eine Prise gestoßene Muskatblüthe oder geriebene Muskatnuß und etwas Pfeffer sowie das etwa noch fehlende Salz hinzu, verrührt die Sauce über gelindem Feuer bis fast zum Kochen, mischt ein Stück frische Butter und den Saft einer halben Citrone darunter und legirt sie nach Belieben noch mit zwei Eidottern.

Trichtergebackenes, s. Strauben.

Trifle, englisches. Eine Art Crême, welche in England außerordentlich beliebt und gebräuchlich ist und auf vielerlei verschiedene Art hergestellt wird; wörtlich heißt trifle so viel wie Spielerei, Tändelei, und so ist diese danach benannte kalte süße Speise auch nur eine Art Spielerei, ein Gemisch von allen möglichen Leckereien, die man nach Gutdünken zusammenstellt. Man legt z. B. in eine Krystallschüssel auf den Boden fingerdicke Biscuitscheiben, welche mit dünnen Mandelstreifchen besteckt sind, feuchtet dieselben mit starkem süßem Wein an, legt ein Dutzend kleine, in Noyeau oder Maraschino getauchte Makronen (sogenannte Ratafia-Biscuits, s. d.) darauf, bestreut sie mit einigen dünnen Scheibchen von Citronat und candirter Orangenschale und bedeckt sie mit einigen Theelöffeln voll Aprikosen- und Himbeer-Marmelade, Johannisbeer-Gelée, eingemachten Kirschen u. dergl. Inzwischen hat man eine kleine Quantität Sillabub aus Rahm, Wein, Zucker und Citronenschale recht dick und schaumig geschlagen und breitet ihn über die eingemachten Früchte, dann kommt eine Schicht Vanillen-, Citronen- oder Chocoladen-Crême und zuletzt häuft man sehr fest geschlagenen süßen Rahmschaum, den man am besten schon Tags zuvor schlägt und im Keller aufbewahrt, bergartig oben auf die Schüssel und verziert diesen Schaumberg mit buntem Streuzucker oder Frucht-Gelée von verschiedenen Farben. Uebrigens lassen sich die Trifles unendlich variiren, indem man z. B. die in Wein oder Liqueur getauchten Biscuits und Makronen mit 1/2 Liter Wein- oder Citronen-Gelée übergießt, dasselbe auf Eis erstarren läßt, dann wieder eine Schicht Backwerk einlegt, mit Blancmanger bedeckt, eine dritte Schicht Makronen 2c. mit Himbeer-Marmelade oder rothem Frucht-Gelée belegt und zuletzt einen Tags zuvor geschlagenen, kaltgestellten, mit abgeriebener Citronenschale, Zucker und einem Glas starkem Wein gewürzten steifen Rahm-Schnee darüber aufhäuft. Auch Obst-Trifles werden häufig gemacht; man kocht z. B. ein Apfelmus aus feinen Aepfeln mit Wein, Zucker und Citronenschale, läßt es auskühlen, legt es auf den Boden der Trifle-Schüssel, gießt einen gut zubereiteten Custard (s. Eier-Rahm), d. h. eine aus Rahm, Eidottern, Zucker und Citronenschale oder einem Löffel Orangenblüthenwasser über dem Feuer abgeschlagenen Crême, darüber und schichtet dann den gewürzten Rahmschaum darauf. In derselben Weise macht man Stachelbeer-, Kirsch-, Pflaumen-, Erdbeer-, Himbeer-Trifles u. s. w.

Trisenet. Eine kalte süße Speise sehr einfacher Art; man nimmt entweder feine Zwiebacke, am besten runde, oder man reibt von altbackenem Weißbrod die Rinde ab, sticht Rundungen, Sterne oder Ringe davon aus, röstet sie auf beiden Seiten blaßgelb, legt sie auf eine flache runde Schüssel oder Compotière, bestreut sie mit ein wenig feinem Zimmt und gießt versüßten, starken Wein darunter, den man nach Belieben auch mit Citronen-, Erdbeer- oder Himbeer-Saft vermischen kann. Die Zwiebacke oder Semmelschnitten müssen ganz vollgesogen sein, dann gießt man vor dem Auftragen noch etwas von dem Wein nach und servirt das Trisenet als Dessert; anstatt des Weines verwendet man bisweilen auch nur eingesottenen Himbeer- oder Erdbeer-Saft, allein eine Mischung von Wein und Saft ist entschieden schmackhafter.

Tronchines, Schweizer. Man schlägt das Weiße von zehn bis zwölf Eiern zu sehr steifem Schnee, zieht 625 Gramm feingesiebten Zucker und 10—12 Tropfen Citronenöl darunter, färbt die Masse nach Belieben mit einigen Tropfen Cochenilletinctur rosenroth, setzt mit einem Löffel oder einer Spritze runde Häufchen oder beliebige Figuren davon auf wachsbestrichene Bleche und bäckt sie bei ganz gelinder Hitze.

Tronchines, Chocoladen-. 250 Gramm Zucker und 125 Gramm feine Vanillen-Chocolade werden gerieben und gestoßen, mit dem steifen Schnee von vier bis fünf Eiweißen vermengt und die Masse gebacken wie oben angegeben.

Tronchines, Haselnuß-. 125 Gramm frische Haselnußkerne werden abgerieben und so von der äußeren braunen Schale befreit, in vier Theile geschnitten oder gehackt, mit dem steifen Schnee von vier bis fünf Eiweißen und 250 Gramm feingesiebtem Zucker vermengt, zu Tronchines geformt und auf einem wachsbestrichenen Blech bei schwacher Hitze gebacken.

Tronchines, Mandel-. 125 Gramm geschälte, in dünne Scheibchen geschnittene Mandeln, 250 Gramm Zucker und der steife Schnee von vier bis fünf Eiweißen werden gut vermischt und nach derselben Art gebacken.

Tronchines, Vanille-. Eine große halbe Schote Vanille wird auf dem Ofen ein wenig getrocknet, mit 250 Gramm Zucker gestoßen und mit dem Schnee von vier bis fünf Eiweißen vermischt, worauf man kleine, spitzige oder runde Häufchen von der Masse auf ein wachsbestrichenes Blech setzt und bei gelinder Wärme backen oder trocknen läßt.

Tronçons de veau. Von der Hälfte einer großen oder ganzen kleinen Kalbskeule löst man behutsam das Fleisch vom Knochen, zerschneidet es in mehrere, etwa 5—6 Centimeter dicke Scheiben, durchzieht dieselben mit gewürzten Speckstreifen, wendet sie in Mehl, brät sie in einem Casserol mit Butter auf beiden Seiten hellbraun, salzt sie und dämpft sie mit zugegossener kräftiger Fleischbrühe wohl zugedeckt unter häufigem Begießen weich. Beim Anrichten wird der Bratsond entfettet, mit ein wenig Bouillon, Citronensaft und einem Löffel Kapern verkocht und zu den Tronçons gegeben, während man geschmorte Kartöffelchen um dieselben garnirt oder nebenbei servirt.

Tropf-Nudeln, s. Nudeln, eingetropfte.

Trouſſiren des Geflügels, s. v. w. Dressiren, s. d.

Trüffel, franz. truffe, engl. truffle, lat. Tuber cibarium. Dieser von allen Epikuräern und Feinschmeckern so hoch geschätzte Pilz, den Brillat-Savarin den Diamant der Küche und Dumas das sacrum sacrorum aller Gourmands nennt, dessen Namen kein Gastronom aussprechen könne, ohne den Hut dabei abzunehmen, gehört zur Gattung der Kugelpilze und kryptogamischen Pflanzen, ist stiellos, knollenförmig und gedeiht nur unter der Erdoberfläche, oft in einer Tiefe von mehr als 30 Centimeter. Die äußere, meist schwärzlich erdfarbige Oberfläche ist bald glatt, bald rauh, mit runzligen Warzen oder pyramidalen Höckern dicht besetzt, während das Innere fleischig, von lockerem, netzartigem Gefüge ist und bräunlich geädert oder marmorirt erscheint, da es aus einem dunklen, festgeschlossenen Gewebe besteht, welches mit einem weißlichen Geflecht durchzogen ist. Die Trüffel, welche sich durch besonderen Wohlgeschmack und feines, gewürzhaftes Arom vor allen übrigen Pilzen unterscheidet, gedeiht nur in wenigen Gegenden; sie liebt einen kalthaltigen, mäßig feuchten Mergelboden mit lockerem, sandigem Untergrund; man findet sie daher meist in Laubwaldungen, vorzüglich Eichenwäldern, lichtem Gebüsch, Weinbergen, nicht zu feuchten Wiesen u. s. w., und zwar am häufigsten im Südwesten von Frankreich, in Oberitalien und einzelnen Landstrichen Deutschlands, z. B. in Böhmen, Baden, Tirol und auf den Hochebenen und Kalkhügeln zwischen dem Harz und Thüringerwald. Sie ist einjährig und reift im October oder November bis Januar, was die geeignete Zeit zum Sammeln der Trüffeln ist; dann entwickelt sich auch erst ihr Arom, welches den unreifen völlig fehlt; man bedient sich zu ihrer Auffindung besonders hierzu abgerichteter Hunde oder Schweine, welch letzteren ein Ring um den Rüssel gelegt werden muß, damit sie die ausgewitterten Trüffeln nicht fressen. Indessen finden geübte und erfahrene Trüffelsucher solche Trüffeln, welche nicht allzu tief unter der Erde liegen, auch ohne Mithülfe jener Thiere, da sich der Boden über den Trüffeln etwas erhebt und kleine Risse zeigt, doch gilt dies nur von den deutschen Trüffeln, welche in geringerer Tiefe vorkommen, während die Perigordtrüffel viel tiefer liegt und keine derartigen Merkmale auf der sie bedeckenden Erdoberfläche zeigt. Es giebt ziemlich zahlreiche Trüffelarten, doch besitzen manche derselben einen faden, unangenehmen Geschmack und eignen sich daher nicht für die Küche; schmackhaft und daher werthvoll sind nur folgende, mit denen in frischem und eingelegtem Zustand ein lebhafter Handel getrieben wird: 1) Die Perigordtrüffeln oder feinen schwarzen Trüffeln, welche die bei Weitem beliebtesten und gesuchtesten sind; sie haben ein sehr feines, kräftiges Arom und eine schwärzliche, facettirte, mit vier- bis sechsseitigen Höckern besetzte Außenfläche, erreichen die Größe einer kleinen Faust und wachsen gewöhnlich in ganzen Gruppen beisammen. Sie gedeihen nicht blos in der Landschaft Perigord, sondern im ganzen Departement Dordogne, zu dem Perigord gehört, sowie in den Departements Charente, Haute-Vienne, Gironde, Corrèze und Haute-Garonne; auch die Dauphiné liefert viel Trüffeln, namentlich die Departements Drôme, Isère, Ardèche, Gard, Hautes-Alpes, Basses-Alpes, Vaucluse, Bouches-du-Rhône und Var, doch sind sie von geringerer Qualität, als die Perigordtrüffeln. Außer der schwarzen Perigordtrüffel giebt es noch die violette und die graue Perigordtrüffel; erstere ist im Inneren violettbraun und schön marmorirt und besitzt einen besonders feinen Wohlgeschmack; letztere, welche auch im nördlichen Italien häufig vorkommt, ist außen mehr glatt, inwendig weißlichgrau und von angenehm säuerlich-herbem Geschmack. 2) Die weiße piemontesische Trüffel, Tuber album oder griseum, sieht blaßgrau oder weißlich aus, riecht etwas knoblauchartig, ist sehr beliebt und wird sehr theuer bezahlt, kommt aber selten in den Handel, da sie meist in Italien selbst verbraucht wird. 3) Die rothe Trüffel, Tuber rufum, ist außen rauh, inwendig röthlich, mit weißen Adern, riecht und schmeckt sehr angenehm, wächst aber nur in Weinbergen und bewaldeten Hügeln bei Verona und Modena. 4) Die deutsche schwarze Trüffel ähnelt der Perigordtrüffel, hat aber ein

weit schwächeres Arom und wird nicht nicht so groß. 5) Die namentlich in Böhmen vorkommende gelblichweiße Trüffel, von unregelmäßiger Gestalt, ziemlich glatter oder wellenförmiger Oberfläche, besitzt einen ziemlich starken, aber mehr erdigen Geruch, erinnert in ihrem Aeußeren sehr an die Kartoffel. Auch in Afrika, besonders in der Berberei und im wüsten Arabien, gedeiht eine vortreffliche Trüffel von weißer oder graulicher Farbe mit glatter Oberfläche und von runder Gestalt, welche den Eingeborenen als Nahrung dient. — Man benützt die Trüffeln frisch und eingelegt zu Saucen, Farcen, als Fülle in Pasteten und Geflügel, als Salat u. dergl. und kannte sie schon bei den alten Griechen und Römern, doch findet man von den Zeiten der Völkerwanderung an Nichts mehr darüber erwähnt, bis sie im 18. Jahrhundert unter Ludwig XV. wieder in Aufnahme kamen und seitdem immer allgemeiner geschätzt wurden.

Trüffel=Butter, s. Butter, Trüffel=.

Trüffeln in Champagner. Man wäscht und bürstet etwa 2 Kilogramm der auserlesensten frischen Trüffeln mit großer Sorgfalt, wäscht sie nach dem Abbürsten nochmals und läßt sie auf einem Tuch ganz rein ablaufen, wonach man sie dünn abschält und in einem zugedeckten Casserol bei Seite stellt. Hierauf schneidet man 1/2 Kilogramm mageren rohen Schinken, 1/2 Kilogramm derbes, saftiges Kalbfleisch und 250 Gramm Speck in nicht zu kleine Würfel, thut Alles in ein Casserol, fügt ein Stück frische Butter (etwa 60 Gramm), eine in Scheiben geschnittene Möhre, eine Zwiebel, etwas Petersilie, ein Reischen Thymian, ein Zweigelchen Basilicum, ein Lorbeerblatt, zwei Nelken und ein wenig geriebene Muskatnuß hinzu, läßt Alles eine Weile über gelindem Feuer schwitzen, gießt 1 1/2 Flaschen leichten Champagner darüber und kocht diese Marinade zwei Stunden ganz langsam, seiht sie durch, preßt sie gut aus, gießt sie über die Trüffeln, dämpft diese gut zugedeckt eine Stunde lang darin, ordnet sie bergartig in einer Schüssel, kocht die Brühe noch etwas ein und richtet sie über den Trüffeln an. — Etwas weniger umständlich kann man auch verfahren, indem man die Trüffeln mit einer Flasche Champagner und ebensoviel Kraftbrühe übergießt und darin weichdünstet. Anstatt des Champagners nimmt man bisweilen auch einen anderen guten Wein, z. B. Haute=Sauterne, Graves oder Burgunder. Die Trüffelschalen lassen sich feingehackt sehr gut zu fines herbes, Farcen u. dergl. verwenden, weshalb man sie nie wegwerfen darf.

Trüffeln einzulegen, in Blechbüchsen. Die geeignetste Zeit zum Einlegen der frischen Trüffeln sind die Monate December und Januar; man wässert dieselben zuerst 1—2 Stunden in frischem Wasser, reinigt sie sehr sorgsam mit einer Bürste, wäscht sie noch mehrmals, läßt sie auf einem Tuch ganz trocken ablaufen, schält sie sehr dünn, schichtet sie dicht in die Büchsen ein, gießt in jede Büchse ein reichliches Weinglas Madeira oder Rothwein, thut ein halbes Lorbeerblatt hinzu, verlöthet die Büchsen gut, läßt sie zwei Stunden im Wasserbad kochen und dann darin auskühlen, trocknet sie ab und bewahrt sie auf, um bei Gelegenheit die Trüffeln ganz wie frische zu Saucen, Pasteten u. s. w. zu verwenden.

Trüffeln einzumachen, in Butter. 1/2 Kilogramm gute frische Trüffeln werden gewaschen, gebürstet, nach dem Ablaufen dünn geschält und in Scheiben geschnitten, worauf man 1 Kilogramm frische Butter zerläßt, abschäumt und langsam klärt. Die Trüffeln übergießt man in einem sauberen Casserol mit der geklärten Butter, läßt letztere starr werden und stellt dann das wohl zugedeckte Casserol über gelindes Feuer, wo man die Trüffeln eine knappe halbe Stunde ganz langsam in der Butter dünstet. Man füllt sie nun in kleine Steinbüchsen, schüttet die Butter darüber, bindet sie zu und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf, um sie nebst der Butter zu Farcen oder Saucen zu benützen.

Trüffeln einzumachen, in Essig. Die gehörig gereinigten und geschälten Trüffeln wirft man in zerlassenes, aber nicht zu heißes Schweinefett, nimmt sie dann wieder heraus und läßt sie trocknen, bis das Fett, welches daran hängen geblieben, völlig starr geworden ist; man schichtet sie nun in ein Fäßchen oder in Steintöpfe, bringt weißen Weinessig, dem man zum dritten Theil Wasser sowie etwas Salz, einige Nelken, Lorbeerblätter, Pfeffer= und Gewürzkörner zusetzt, zum Kochen, siedet ihn eine Viertelstunde lang, läßt ihn erkalten, seiht ihn durch und füllt ihn über die Trüffeln, versieht das Fäßchen mit einem Deckel oder überbindet den Steintopf mit Blase und bewahrt die Trüffeln, welche sich auf diese Art einige Monate gut erhalten, ohne viel von ihrem Arom zu verlieren, an einem kühlen, trockenen Ort auf, um sie beim Gebrauch von dem anhaftenden Fett zu befreien und dann erst in Fleischbrühe oder einer Braise weichzudämpfen.

Trüffeln einzumachen, in Flaschen, auf englische Art. Gehörig gesäuberte und dünn abgeschälte Trüffeln, welche völlig trocken abgetropft sind, werden in weithalsige Glasflaschen gethan, worauf man in jede Flasche eine große Prise Salz, einen Zweig Thymian und einen Eßlöffel voll kaltes Wasser thut, die Flaschen fest verkorkt, mit Blase überbindet, mit Heu umwickelt und in ein großes eisernes Casserol mit kaltem Wasser stellt, so daß das Wasser bis zum Hals der Flaschen heraufreicht. Nachdem man das Wasser zum Kochen gebracht, läßt man die Flaschen ganz langsam eine halbe Stunde darin kochen, dann darin erkalten, wischt sie gut ab und bewahrt sie auf; die Trüffeln halten sich mehrere Monate auf diese Art und werden benützt wie frische.

Trüffeln einzumachen, in Fleisch=Gelée. Recht große und feste Trüffeln werden sorgsam gewaschen und gebürstet, gut abgetropft und etwa 10 Minuten in einem lauwarmen Ofen übertrocknet; sobald sie wieder ganz ausgekühlt sind, legt man sie in große Blechbüchsen, welche 1/2—1 Kilogramm Trüffeln fassen können, läßt schwach gesalzenes und gewürztes, aus Rindfleisch und Kalbsfüßen bereitetes Fleisch=Gelée flüssig werden, übergießt die in den Büchsen eingeschichteten Trüffeln damit, verlöthet die Büchsen, kocht sie eine Stunde im Wasserbad, läßt sie darin erkalten, wischt sie ab und bewahrt sie auf. Die auf solche Art eingelegten Trüffeln halten sich ein Jahr lang unverändert gut, bleiben saftig, bewahren ihren Wohlgeschmack und lassen sich überallhin versenden.

Trüffeln einzumachen, in Oel. Man legt ein Casserol mit Speckscheiben aus, gießt 1/2 Liter starken und guten Burgunder und 1/2 Liter Wasser hinein, fügt etwas Salz, ein Reischen Thymian, ein bis zwei Lorbeerblätter, einige Gewürznelken und ein kleines Blättchen Muskatblüthe hinzu, gießt ein Weinglas guten Essig an und bringt dies über mäßigem Feuer zum Kochen, worauf man die gut gereinigten, aber nicht geschälten Trüffeln hineinlegt und je nach ihrer Größe eine halbe Stunde oder drei Viertelstunden kochen läßt. Dann nimmt man sie heraus, breitet sie auf großen Bastsieben oder Horden zum Trocknen aus, legt sie vollkommen trocken in Stein= oder Glasbüchsen, übergießt sie mit gutem, unverfälschtem Provenceröl, bindet die Büchsen zu und bewahrt sie auf. Die Trüffeln halten sich so über ein Jahr gut und lassen sich auch mit aller Sicherheit versenden.

Trüffeln einzumachen, in Salzwasser. Nachdem man ganz feste und gesunde Trüffeln gewässert, gebürstet, gewaschen, abgetropft und leicht abgeschält hat, kocht man sie in einem verdeckten Casserol mit nicht zu reichlichem, mäßig gesalzenem Wasser einigemal auf, läßt sie auskühlen, füllt sie sammt dem Salzwasser in Glasflaschen, verkorkt und überbindet dieselben, läßt sie im Wasserbad zwei Stunden kochen, darin erkalten, und bewahrt sie dann auf. Sie halten sich zwar ebenfalls gut, wenn man sie in die Flaschen thut, ohne sie vorher zu kochen, schrumpfen dann aber beim Kochen im Wasserbad so zusammen, daß die Flaschen halb leer sind.

Trüffeln einzumachen, in Schweinefett. Die sorgsam ausgelesenen, gereinigten und geschälten Trüffeln thut man in ein eisernes Casserol mit reichlichem, recht frischem, zerlassenem und durchgeseihtem Schweinefett, fügt etwas Salz, Thymian, Lorbeerblätter und Gewürz hinzu, kocht sie eine halbe Stunde in dem Fett und schäumt letzteres dabei gut ab. Hierauf nimmt man das Gefäß vom Feuer, hebt die Trüffeln aus dem Fett, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und auskühlen, seiht das Fett abermals durch und läßt es gleichfalls erkalten. Wenn das Fett starr geworden ist, hebt man die feste Kruste desselben in die Höhe, gießt das auf dem Boden des Gefäßes befindliche, aus den Trüffeln gekochte Wasser ab und zerläßt das Fett von Neuem; dann füllt man die Trüffeln in ziemlich kleine Steinbüchsen, übergießt sie mit dem siedenden Fett, so daß sie 3 Centimeter hoch davon bedeckt sind, läßt dasselbe erstarren, verschließt die Büchsen mit Korken und verpicht sie. Auf diese Art conservirt halten sich die Trüffeln zwei Jahre gut; beim Gebrauch setzt man die Büchse ins Wasserbad, bis das Fett geschmolzen ist, nimmt so viel Trüffeln heraus, als man bedarf, und kann dieselben sofort verwenden, ohne sie nochmals zu kochen.

Trüffeln einzumachen, in Wein. In die nöthige Menge guten alten Burgunder oder Bordeaux thut man etwas Salz, ein Büschelchen Thymian, ein Lorbeerblatt, etliche Nelken, Pfeffer= und Gewürzkörner und ein kleines Blättchen Macis, bringt den Wein zum Kochen, wirft die gut gereinigten, aber nicht geschälten Trüffeln hinein, läßt sie fast drei Viertelstunden darin kochen, nimmt sie heraus, legt sie in Büchsen, setzt der Brühe noch 1 Liter Wein zu, kocht ihn abermals auf, seiht ihn durch und gießt ihn erkaltet über die Trüffeln, welche von der Flüssigkeit reichlich bedeckt sein müssen, worauf man sie mit Blase überbindet und aufbewahrt. Sie halten sich so über 6 Monate, verlieren aber etwas von dem ihnen eigenthümlichen Arom.

Trüffel=Eis. Die Trüffeln werden sorgsam gereinigt, in Wasser sehr weich gekocht, geschält, im Reibstein zerrieben, durch ein Haarsieb gestrichen und mit Rheinwein und geläutertem Zucker vermischt, wonach man die Masse in der Gefrierbüchse frieren läßt. — Oder man zerreibt 200—250 Gramm gekochte und geschälte Trüffeln mit etwas süßem Rahm, streicht sie durch, schlägt sechs Eiweiße zu Schaum, vermischt diesen mit 1/2 Liter Rahm, 200 Gramm Zucker und den Trüffeln, läßt Alles unter beständigem Schlagen einmal aufkochen, schlägt es wieder kalt, preßt die Crême durch ein Tuch und füllt sie in die Gefrierbüchse.

Trüffel=Essenz. Auserlesen gute, recht frische Trüffeln von kräftigem Arom werden gewaschen, gebürstet, abgetropft, geschält und in einen Steinmörser gethan, wo man sie mit etwas Salz bestreut und zu einer teig= oder breiartigen Masse zerstampft; diesen Brei füllt man in Glasbüchsen, verschließt dieselben mit Korkpfropfen und läßt sie 2 Stunden im Bainmarie kochen, indem man sie natürlich mit kaltem Wasser zusetzt und allmählich zum Kochen bringt. Nachdem die Gläser im Wasserbade wieder erkaltet sind, öffnet man sie und füllt den flüssigen Inhalt in eine besondere Büchse oder Flasche ab, stampft den Rückstand aufs Neue im Mörser, thut den Brei wieder in die Büchsen und kocht diese ebenso im Wasserbad, um die gewonnene Flüssigkeit wieder abzufüllen. Dann stampft man das Trüffelmark ein drittes Mal und preßt es aus, um den Rest des Saftes zu erlangen, filtrirt die sämmtliche Essenz durch Löschpapier,

zieht sie auf kleine Flaschen von ungefähr 1/8 Liter Inhalt, verkorkt dieselben und verwahrt die Pfropfen mit einer Drahtschlinge, läßt sie noch eine halbe Stunde im Bain-marie kochen, darin erkalten und verpicht sie schließlich, um sie an einem kühlen, trockenen Ort aufzubewahren. Die äußerst haltbare Essenz besitzt in hohem Grade das köstlichste Trüffelarom, und einige Tropfen oder ein Kaffeelöffel voll davon geben den Speisen oder Saucen den trefflichsten Trüffelgeschmack.

Trüffeln, gedämpft. Nachdem man die Trüffeln gehörig gewaschen, gebürstet und geschält hat, belegt man ein Casserol mit Speckscheiben, einem kleinen Lorbeerblatt, einem Löffelchen Petersilie, einem Thymianreis, etlichen Nelken und Pfefferkörnern, thut die Trüffeln hinein, übergießt sie mit starker Fleischbrühe und einem Glase starkem Wein, oder blos mit 1/2 Liter Wein, bedeckt sie mit gebuttertem Papier und einem Deckel und läßt sie drei Viertelstunden dämpfen, wonach man sie auf einer zierlich gebrochenen Serviette über einer Schüssel anrichtet und entweder die Brühe noch etwas einkocht, durchseiht, entfettet und dazu reicht oder zu einer anderen Sauce benutzt, um die Trüffeln allein zu serviren. — Häufig dämpft man die Trüffeln auch in der Weise, daß man sie in einen Dampftopf (Papin'schen Topf) legt, während man unten in den Topf etliche Gläser Wein gießt, die man zum Kochen bringt; will man sie in Wasserdampf garkochen, so hüllt man jede Trüffel in ein mit frischer Butter bestrichenes Papier, beseitigt dasselbe, sobald die Trüffeln weich sind, und richtet diese bergartig auf einer Serviette über der Schüssel an.

Trüffeln, auf italienische Art. Ungefähr 1 Kilogramm oder 8—10 Stück schöne frische Trüffeln werden gut gesäubert, geschält und in dünne Scheiben geschnitten; dann thut man sie nebst 40 Gramm frischer Butter oder einigen Löffeln Olivenöl, einer feingehackten Chalotte, einem Eßlöffel gehackter Petersilie und ein wenig Pfeffer und Salz in ein Casserol, verrührt oder schwenkt sie 10 Minuten über mäßigem Feuer, bis sie weich genug sind, gießt einige Löffel Madeira und eine Kelle braune Coulis sowie den Saft einer halben Citrone an, würzt die Sauce noch mit einer Prise Salz und Pfeffer, rührt Alles über dem Feuer bis zum Kochen und servirt die Trüffeln, mit der Sauce übergossen und mit gerösteten Semmel-Croutons garnirt, möglichst heiß. — Oder man legt die in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln in eine die Hitze vertragende Schüssel, fügt 1/8 Liter feinstes Olivenöl, einen Eßlöffel gehackte Petersilie, eine Prise pulverisirten Thymian, ein wenig Salz, Pfeffer und Macis hinzu, läßt sie bei gelinder Hitze in der Backröhre eine Stunde backen oder dünsten, preßt den Saft einer halben Citrone darüber und giebt sie auf.

Trüffel-Mehl oder **Trüffel-Pulver.** Die nöthige Anzahl ganz gesunde frische Trüffeln werden sorgsam gewaschen, gebürstet und auf Sieben oder Horden in der Nähe des Ofens bis zur gehörigen Trockenheit ausgebreitet, so daß Nichts von dem Wasser, worin sie abgespült worden, mehr daran haftet; hierauf schält man sie und zerstößt sie in einem Steinmörser, thut die Masse auf Teller, die man über heiße Asche stellt, stößt sie nach Verlauf von mehreren Stunden abermals und trocknet das Pulver aufs Neue, um dieses Verfahren noch sieben- bis achtmal zu wiederholen, bis man ein ganz trockenes, dem gemahlenen Pfeffer ähnliches Pulver gewonnen hat, welches man in Glasflaschen mit eingeschliffenem Stöpsel oder mit verpichtem Korkpfropfen aufbewahrt. Dieses Pulver hält sich sehr lange, bewahrt stets das Arom der Trüffeln und wird zur Würze an Saucen, Suppen, Farcen, Fleisch-Gelées u. s. w. benützt.

Trüffeln au naturel. Die sauber gereinigten und abgetropften Trüffeln werden in mit Pfeffer und Salz bestreute Speckscheiben gewickelt und hierauf jede mit 4—5 weißen Papierblättern umhüllt; die letzte Papierhülle feuchtet man mit Wasser an, legt die Trüffeln dann in heiße Asche, läßt sie so eine Stunde rösten oder backen, beseitigt beim Anrichten das Papier und servirt die Trüffeln auf einer heißen Schüssel, mit einer Serviette bedeckt.

Trüffel-Pastete. 1 Kilogramm gute Trüffeln werden sorgsam gereinigt, dünn abgeschält und in Scheiben oder große Würfel geschnitten; hierauf schneidet man 1/2 Kilogramm rohen Schinken in kleine Würfel, schwitzt dieselben mit einem Stück frischer Butter, den Trüffelschalen, ein wenig Thymian, gehackter Petersilie und einem Lorbeerblatt über gelindem Feuer, gießt 3/8 Liter kräftige braune Coulis zu, dünstet Alles zusammen eine Stunde durch, seiht die Brühe durch ein Sieb über die Trüffeln und läßt dieselben eine Viertelstunde darin kochen. Man schöpft nun das Fett von der Sauce, verrührt dieselbe mit einigen Löffeln Madeira, kocht sie recht dicklich ein, vermischt sie völlig mit den Trüffeln, füllt die Mischung in eine nicht zu große, mit Blätterteig oder mürbem Pastetenteig ausgefütterte und mit einigen dünnen Speckscheibchen belegte Pastetenform, legt den Teigdeckel darüber, den man oben mit einer Oeffnung versieht, und bäckt die Pastete drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze, um sie warm sogleich zur Tafel zu geben.

Trüffel-Pastetchen. Kleine, hohl ausgebackene Blätterteig-Pastetchen füllt man vor dem Aufgeben entweder mit einem Trüffel-Ragout von würfliggeschnittenen, mit brauner Coulis und einem Glase Madeira weichgedünsteten Trüffeln allein oder von würfliggeschnittener Gänseleber und ebenso geschnittenen Trüffeln. Auch kann man eine Farce von feingehackter Gänseleber und Trüffeln bereiten, die Pastetchen vor dem Backen damit füllen und mit einem Teigdeckelchen belegen.

Trüffeln auf piemontesische Art. Man wäscht, bürstet und schält 1 Kilogramm Trüffeln, schneidet sie in feine Scheiben, bestreicht eine vertiefte, dicke Porzellanschüssel oder ein Porzellan-Casserol mit Butter sowie mit einer Schicht dick eingekochter, mit etwas Sardellenbutter vermischter

spanischer Sauce oder brauner Coulis, legt eine Schicht Trüffelscheiben darauf, fährt mit dem abwechselnden Einfüllen von Sauce und Trüffeln fort, bis letztere verbraucht sind, streicht den Rest der Sauce oben darüber und überstreut dieselbe mit geriebenem Parmesankäse, worauf man das Ganze eine knappe Viertelstunde langsam bäckt und sogleich zu Tisch giebt.

Trüffel-Purée. 250 Gramm gesäuberte und geschälte Trüffeln werden sammt den abgeschnittenen Schalen sehr fein gehackt, mit einem Stück frischer Butter, etwas Salz und weißem Pfeffer gedünstet und mit 1/2 Liter sehr dick eingekochter brauner Coulis nebst einigen Löffeln Madeira über dem Feuer verrührt. Man hält das Purée im Bain-marie warm und vermischt es beim Anrichten mit ein wenig Fleisch-Glace und einem Stückchen sehr frischer Butter.

Trüffel-Ragout. Gut gewaschene und gebürstete Trüffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und in einem Casserol mit brauner Coulis übergossen, wobei man ein Glas Rothwein, eine Prise Salz und eine Prise Zucker hinzufügt, die Trüffeln darin weichdünstet und hierauf als Zwischengericht mit einer Garnirung von Semmel-Croutons aufgiebt.

Trüffel-Salat. Die sauber gereinigten Trüffeln werden geschält, sehr fein geschnitten oder gehobelt, mit Salz und weißem Pfeffer, feinstem Provenceröl und Citronensaft oder Estragon-Essig angemacht, worauf man den Salat gut vermischt.

Trüffel-Salat à la Russe. Man schält einige sorgsam gesäuberte Trüffeln, thut sie in ein flaches Casserol, salzt sie, übergießt sie mit ein wenig Madeira und dünstet sie 3—4 Minuten über gelindem Feuer; hierauf schneidet man sie in sehr dünne Scheibchen, vermischt dieselben in einer Terrine mit Pfeffer und Salz, feuchtet sie mit ein wenig feinem Oel an und läßt sie gut zugedeckt 10 Minuten lang damit durchziehen. Dann bestreut man sie mit einer Prise feingehacktem Estragon, ebensoviel Schnittlauch und Petersilie, vermengt sie mit drei bis vier Löffeln Mayonnaise-Sauce, richtet den Salat auf einer Schüssel an und überzieht ihn mit Mayonnaise, der ein wenig Senf beigemengt ist.

Trüffel-Salat à la Toulousaine. Fünf bis sechs frische, schöne schwarze Trüffeln werden gereinigt, geschält und in sehr dünne Scheiben geschnitten, die man in eine Terrine thut und fest zudeckt; hierauf nimmt man drei sehr zarte Artischocken, schält alle harten Blätter ab, theilt die Böden der Länge nach in Hälften und schneidet sie in eben so dünne Scheibchen wie die Trüffeln, wonach man diese Scheiben salzt, 10 Minuten eingesalzen stehen läßt oder mit dem Salz durchschüttelt, um sie nachher auf einem Tuch trocken werden zu lassen. Inzwischen streicht man drei hartgekochte Eidotter durch ein Haarsieb, verrührt sie mit einem Theelöffel Senf, sechs bis acht Eßlöffeln Provenceröl und etwas feinem Estragon-Essig, reibt eine Salatschüssel mit Knoblauch ein, ordnet die Trüffel- und Artischocken-Scheiben in abwechselnden Schichten darin, würzt sie mit Salz und Pfeffer, beträufelt sie mit einem Theil der Salat-Sauce, schüttelt Alles gut durch einander, um den Salat gehörig zu mischen, und gießt die übrige Salat-Sauce darüber.

Trüffel-Sauce. 250 Gramm frische Trüffeln werden gereinigt, geschält und in dünne Scheiben geschnitten, die man mit frischer Butter und einem Stückchen Fleisch-Glace, etwas kräftiger Fleischbrühe oder etwas Wein über dem Feuer schwenkt, bis sie weichgedünstet sind; inzwischen verkocht man 1/2 Liter spanische Sauce mit einem Glase gutem Madeira und gießt sie durch ein Haarsieb über die Trüffeln, welche man gehörig mit der Sauce vermischt. Auf gleiche Weise lassen sich auch eingemachte Trüffeln verwenden. — Oder man schält zwei bis drei schöne, gut gesäuberte Trüffeln, schneidet sie in kleine Würfel, deckt sie zu, gießt 3/8 Liter braune Coulis und einige Eßlöffel Kalbs-Jus in ein Casserol, fügt die Trüffelschalen hinzu, läßt die Sauce unter beständigem Umrühren über lebhaftem Feuer um ein Drittel einkochen, gießt nach und nach einige Eßlöffel Madeira zu, seiht die Sauce durch ein Haarsieb über die Trüffeln und kocht diese einmal damit auf. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Man reinigt und schält vier bis sechs Trüffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, thut sie nebst zwei ganzen Chalotten, ein wenig gehackter Petersilie, einem Stück frischer Butter und einem Glase Wein in ein Casserol, dünstet sie fest zugedeckt weich, fügt hierauf die nöthige Menge braune Coulis oder mit hellbrauner Mehlschwitze verkochte kräftige Fleischbrühe hinzu, läßt Alles noch 10 Minuten kochen, nimmt die Chalotten heraus und giebt die Sauce auf. — Wünscht man eine helle Trüffel-Sauce zu bereiten, so verwendet man statt der braunen Coulis weiße Coulis oder Geflügel-Essenz.

Trüffel-Wurst. Dieselbe wird in der Art hergestellt, daß man unter eine gewöhnliche, feine Leberwurst-Farce (s. Leberwurst) einige feingehackte frische oder eingemachte Trüffeln mischt und die Wurst im Uebrigen ganz so behandelt, wie andere Leberwurst; meist wird die Trüffelwurst schwach geräuchert. — Eine sehr feine Trüffelwurst erhält man aus einer Mischung von würflig geschnittenen Gänselebern, würflig geschnittenen Trüffeln, gemahlenem Schweinefleisch, Kalbfleisch, Speck, fines herbes, Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise pulverisirten Kräutern, s. Gänseleber-Wurst.

Truthahn, Indian, Kalekut, Puter oder Welscher Hahn, franz. dindon, engl. turkey, lat. Meleagris gallopavo. Die Truthühner, welche zu den leckersten Braten unserer Tafeln gehören und eine Zierde unserer Geflügelhöfe bilden, haben ihre Heimath in Nordamerika, namentlich in den weiten Stromthälern des Mississippi und in den Wäldern von Canada und den nordwestlichen Staaten, wo sie oft in Heerden zu mehreren Hunderten beisammen leben. Im Jahre 1524 brachten die Spanier

die ersten Truthühner aus Florida mit nach Europa und 20 Jahre später galten sie in England als keine Seltenheit mehr, während sie nach Frankreich weit später kamen und 1570 der erste Truthahn bei dem Hochzeitsfest Karl's IX. verspeist wurde; in Deutschland wurden sie ebenfalls erst gegen Ende des 16. Jahrhunderts bekannt. Von anderer Seite wird zwar vielfach behauptet, die Griechen und später auch die Römer hätten bereits die Truthühner gekannt, welche aus Indien oder Afrika dorthin gebracht worden seien, allein dies scheint auf einer Verwechslung mit den Perlhühnern zu beruhen, da weder in Indien noch in Afrika wilde Truthühner leben. Der wilde Truthahn ist etwa 1,20 Meter lang, schlank, hochbeinig, mit lilaröthlicher Kopfhaut, zwei Klunkern an der Kehle und einer am Ende behaarten am Schnabel; der Rücken ist dunkelgrün, der Schwanz braun mit schwarzer Binde und weißem Saum, die Füße carmoisinroth; das Weibchen ist kleiner, grau und schwarz gefiedert und hat einen orangegelben Schnabel. Die Jagd auf diese wilden Truthühner ist nicht schwierig; man treibt sie mit Hunden, bis sie ermüdet auf die Bäume fliegen, von wo sie leicht herabgeschossen werden können. Der zahme Truthahn ist größer und stärker als der wilde und hat kürzere Beine, blauröthliche Kopfhaut, von der Kehle herabhängende Hautlappen und am Kopf über dem Schnabel Fleischzapfen, welche sich im Affect über den Schnabel hinab verlängern; an der Brust befindet sich ein schwarzes, ziemlich langes Haarbüschel, das Gefieder ähnelt häufig in der Farbe dem des wilden Truthahn, ist aber meist schwarz, bisweilen auch weiß oder braun gesprenkelt; er kann den Schwanz radförmig ausbreiten und hat einen stumpfen Sporn am Fuß; er sieht stolz und majestätisch aus und geräth leicht in Zorn, wobei Kopfhaut und Zapfen anschwellen und roth werden, während er mit dem Schwanz ein Rad schlägt, die Flügel auf der Erde schleift und ein kollerndes Geschrei ausstößt. Die Truthenne hat statt des Haarbüschels eine Warze auf der Brust und schlägt selten ein Rad, ist jedoch sehr zänkisch und geräth häufig in heftige Kämpfe mit ihresgleichen. Die Truthühner leben in Polygamie; die Henne legt zweimal jährlich, im zeitigen Frühjahr und gegen Ende des Sommers, 15—20 Eier und brütet mit der größten Ausdauer, so daß man sie während der Brützeit täglich ein- bis zweimal vom Nest heben und füttern muß; man legt ihr deshalb auch andere Eier, wie Perlhuhn-, Fasanen-, Hühner- oder Enteneier, zum Ausbrüten unter. Die Jungen müssen mit großer Sorgfalt behandelt werden, da sie weder Regen noch Thau, Kälte oder zu starke Sonnenwärme vertragen; man füttert sie dreimal täglich auf einem untergebreiteten Tuch mit hartgekochten, gehackten Eiern, Brod- und Semmelkrumen, stark ausgepreßtem Quark, gehackten Brennesseln, später mit ausgequelltem Weizen, Erbsen, Kartoffeln, angefeuchteter Weizenkleie, feinem Sand, Eierschalen ꝛc., wobei stets für frisches Trinkwasser zu sorgen ist. Wer eine größere Truthühnerzucht hat, läßt nach der Heu- und Getreideernte die Truthühnerheerde auf Wiesen und Stoppelfelder treiben und von einem Hirten beaufsichtigen, denn in Gärten und Feldern richten die Thiere zu viel Schaden an. Bei guter Mästung werden sie leicht fett und hierzu genügt eine reichliche Fütterung, mit gekochten Kartoffeln, Brod, Hafer, Gerste und in Milch aufgeweichtem Gerstenschrot, wozu man bisweilen Wachholder- und Hollunderbeeren, Wallnüsse, Haselnüsse, Bucheckern, Obst, in Bier geweichtes Brod oder mit Butter vermischtes Hirsemehl fügt, um das Fleisch zarter und wohlschmeckender zu machen. Man sperrt die Thiere während der Mastzeit in einen nicht zu großen, halblichten Stall, dessen Boden mit reinem, trockenem Sand bestreut ist. Das Fleisch der Truthennen ist noch zarter als das der Truthähne; jedenfalls dürfen die Thiere nicht über ein Jahr alt sein, wenn sie einen guten Braten abgeben sollen; am besten sind die von der Frühjahrsbrut im darauf folgenden Herbst und Winter. Die geeignete Saison für Truthühner ist vom September bis März, ihre Glanzzeit aber im December und Januar, weshalb sie auch zu den beliebtesten Weihnachtsbraten gehören. Bei jungen Thieren ist die schuppenartige Haut an den Beinen grauweißlich oder graublau, weich und feucht, bei alten trocken, hornartig und röthlich, auf welches Anzeichen beim Einkauf besonders zu achten ist. Der Truthahn hat dreierlei Fleisch, welches man mit Rind-, Kalb- und Schweinefleisch vergleicht, denn das Fleisch an den Keulen ist braun und ziemlich fest, das an der Brust sehr zart und weiß, während das an den Seiten und am Halse befindliche ungemein fett ist; glücklicherweise ist die Brust so groß und fleischig, daß sie genügt, um eine größere Gesellschaft zu befriedigen, wenn noch andere Gerichte vorhergegangen sind.

Truthahn-Abatis in Fricassée. Die Abatis sind beim Truthahn dasselbe, was wir bei der Gans das Klein oder Geräusch nennen, also die Flügel, Füße, der Magen, die Leber, der Kopf und Hals; man säubert Alles sehr sorgsam, brüht und häutet die Füße, zieht die Haut von dem Magen und theilt ihn in vier Theile, schneidet den Hals ebenfalls in vier, Flügel und Keulen (falls man letztere ebenfalls dazu nimmt) jedes in zwei Theile, säubert den Kopf, beseitigt den Schnabel und die Augen, zieht die Haut davon ab und spaltet ihn in zwei Hälften. Dann zerläßt man 70 Gramm Butter in einem Casserol, thut die Abatis hinein, mit Ausnahme der Leber, fügt ein Kräuterbündelchen von Petersilie, etwas Thymian und Basilicum, eine mit zwei Nelken bestecktе Zwiebel, sowie etwas Pfeffer und Salz hinzu, läßt Alles über gelindem Feuer in der Butter hellbraun schwitzen, gießt 1/2 Liter kräftige helle Fleischbrühe an und dämpft das Fleisch darin langsam weich.

Danach nimmt man es heraus, schöpft Fett und Schaum von der Brühe ab, seiht sie durch, verdickt sie mit einer gelben Mehlschwitze, thut die Abatis sammt der Leber wieder hinein und dünstet sie noch 10 Minuten in der Sauce durch, wobei man 16—18 kleine, in Butter weichgeschwitzte Zwiebeln und etwa 20 kleine, in Butter und Citronensaft gedünstete Champignons hinzufügt. Beim Anrichten ordnet man die Zwiebeln und Champignons zierlich um die hoch aufgeschichteten Fleischstücke und gießt die mit drei Eidottern und ein wenig Citronensaft legirte Sauce darüber.

Truthahn-Abatis als Hochepot. Nachdem die Abatis nach obiger Angabe vorgerichtet sind, schneidet man 200 Gramm durchwachsenen Speck in Würfel, bräunt dieselben in ein wenig Butter, nimmt sie heraus und läßt die Abatis in derselben Butter braun braten, worauf man sie mit Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe übergießt und mit einem Kräuterbündelchen wohl zugedeckt langsam weichdämpft. Mittlerweile schneidet man drei bis vier Rüben in zierlich geformte Stücke, schält sechs bis acht kleine Zwiebelchen, blanchirt beides 5 Minuten in siedendem Wasser, läßt sie trocken ablaufen, schwitzt sie in Butter ziemlich weich und stellt sie beiseite; ebenso schält man ein Dutzend kleine Kartoffeln recht rund, wäscht sie sauber und läßt sie ablaufen. Sobald die Abatis völlig weich sind, nimmt man sie heraus, entfettet die Brühe, seiht sie durch, thut sie dann sammt den Zwiebeln, Rüben, Kartoffeln und Speckwürfeln wieder in das Casserol zurück, dämpft die Gemüse in der Brühe gar, legt die Fleischstücke zuletzt wieder hinein, damit sie noch einige Minuten dünsten, und richtet Alles auf einer Schüssel an, indem man das Fleisch in der Mitte aufschichtet, die Gemüse ringsherum legt und die Brühe darüber gießt.

Truthahn, Blanquette von. Hierzu verwendet man die unberührten Reste von gebratenem Truthahn, aber nur Brustfleisch, schneidet dasselbe in zierliche, nicht zu große Scheibchen und stellt sie gut zugedeckt bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort; hierauf schwitzt man in 70 Gramm Butter einen Kochlöffel Mehl ganz hellgelblich, gießt nach und nach unter beständigem Umrühren 1/2 Liter siedende, kräftige helle Fleischbrühe, am besten Geflügelbrühe an, würzt diese mit etwas Salz, weißem Pfeffer, einem Kräuterbündelchen und einem kleinen Lorbeerblatt, thut eine Anzahl kleiner weißer Zwiebelchen und kleiner Champignons, auch einige in Würfel geschnittene Artischockenböden hinein, wenn man sich diese verschaffen kann, läßt die Sauce mit allen Bestandtheilen eine halbe Stunde kochen, nimmt das Kräuterbündel heraus, mischt ein Stückchen Sardellenbutter und den Saft einer halben Citrone bei, legirt sie dann mit zwei Eidottern, legt die Truthahnscheibchen hinein und hält die Blanquette im Wasserbade heiß, um sie mit einer Garnirung von Semmel-Croutons oder Butterteig-Fleurons, nach Belieben auch in einem Reisrand oder in einem Vol-au-vent aufzutragen.

Truthahn oder Truthenne, à la braise gedämpft. Ein nicht mehr ganz junges Thier läßt sich auf diese Art trefflich verwerthen; man rupft und sengt es, nimmt es aus, schneidet Flügel, Hals und Beine ab, säubert dieselben gleich dem Magen, dem Herzen und der Leber, füllt den Truthahn mit einer pikanten Fleischfarce, zu der man die Leber, sowie den weichgekochten Magen und das Herz des Thieres mit verwendet (s. Farce für einen Truthahn oder Kapaun), umbindet ihn mit Speckscheiben, thut ihn in ein mit Speck- und Schinkenscheiben ausgelegtes längliches Casserol, fügt einen zerhackten Kalbsfuß und die Abatis von dem Truthahn, Salz, Pfeffer, zwei Zwiebeln, zwei kleingeschnittene Möhren, ein Kräuterbündelchen, ein Lorbeerblatt, einige Gewürznelken, nach Gefallen auch ein Stückchen Knoblauch hinzu, gießt kräftige Fleischbrühe und zwei Gläser Weißwein darüber, deckt ihn zu und läßt ihn langsam etwa 5 Stunden dämpfen, wobei er einmal umgewendet werden muß. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man ihn heraus, befreit ihn von den Speckscheiben, richtet ihn auf einer Schüssel an, garnirt ihn entweder mit einem Champignon-Ragout oder mit einer Garnitur à la Chipolata (s. d.) und reicht die entfettete, durchgeseihte, mit einer Mehlschwitze verdickte Sauce dazu. — Sehr oft wird der braisirte Truthahn jedoch kalt servirt; ist dies der Fall, so läßt man ihn in seiner Brühe auskühlen, seiht letztere dann durch, entfettet sie, kocht sie zu Gelée ein, klärt sie und übergießt oder bestreicht den Truthahn damit, während man die Schüssel mit gehacktem oder in Würfel geschnittenem Aspic verziert.

Truthahn oder Truthenne als Galantine, s. Galantine von Truthahn.

Truthahn, gebraten. Ein gutgemästeter, einige Tage abgehängter junger Truthahn wird gerupft, gesengt, ausgenommen, gewaschen und dressirt; die Füße haut man zur Hälfte ab, zieht die starken Sehnen aus den Keulen, füllt den Kropf des Thieres mit einer Farce aus dem weichgekochten, feingehackten Herzen und Magen sowie der rohen Leber, die man mit 125 Gramm schaumig gerührter Butter, drei Eiern, zwei geriebenen Mundbrödchen, einer feingehackten, in Butter geschwitzten Chalotte, etwas Salz und Muskatnuß vermischt, umbindet den Truthahn mit Speckscheiben oder spickt ihn und brät ihn unter fleißigem Begießen mit Butter entweder am Spieß, was eine reichliche Stunde in Anspruch nimmt, oder in der Pfanne, was gegen 3 Stunden dauert. Beim Anrichten kocht man den Fond aus der Pfanne mit etwas siedendem Wasser los und giebt die Sauce nebst Compot und Salat zu dem Braten.

Truthahn, gedämpft, auf englische Art. Ein gehörig gereinigter und dressirter Truthahn wird in ein Casserol mit 250 Gramm zerlassener frischer Butter gelegt, mit 1 Liter heller Fleischbrühe und einem Glas Weißwein begossen, mit Speckscheiben bedeckt und mit einem Kräuter-

bündelchen, zwei Zwiebeln und etwas Wurzelwerk sowie Salz und Pfeffer ganz langsam weichgedünstet. Inzwischen werden acht bis zehn Möhren und ebensoviel weiße Rüben zierlich in Birnen- oder Kugelform zugeschnitten und ebenso wie vier bis sechs Zwiebeln und vier Blumenkohlrosen in Salzwasser mit einem Stück Butter weichgekocht, abgetropft und um die Schüssel mit dem gargedämpften Truthahn garnirt, während man eine Butter-Sauce nebenbei giebt.

Truthahn, gefüllt, mit Fleisch-Farce. Man hackt die Leber des sauber vorgerichteten Truthahns nebst 1/2 Kilogramm kaltem Kalbsbraten, einigen Chalotten, etwas Petersilie und einigen ausgegräteten Sardellen recht fein, vermischt dies mit 60 Gramm geschabtem Speck und schwitzt Alles in 125 Gramm Butter, worauf man zwei von der Rinde befreite, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Mundbrödchen, einen Eßlöffel feingehackte Kapern, etwas Salz und vier Eier darunter rührt. Man füllt den Kropf des Truthahns mit dieser Farce, näht ihn zu und brät ihn gespickt oder ungespickt in einer Pfanne mit 250 Gramm frischer Butter unter häufigem Begießen recht saftig, um ihn, mit Brunnenkresse garnirt, zu Tisch zu geben.

Truthahn, gefüllt, mit Kastanien. Der gehörig gesäuberte und vorbereitete Truthahn, resp. Truthenne wird dressirt und mit Kastanien gefüllt, welche von der äußeren Schale befreit, in siedendem Wasser blanchirt, auch von der inneren Schale gesäubert und mit etwas Butter und Salz halbweich gedünstet sind. Man näht die Oeffnung zu und brät das Thier in 250 Gramm Butter unter fleißigem Begießen oder dämpft es in einer Braise gar, beseitigt beim Anrichten den Faden, womit es zugenäht war, und giebt entweder die Braten-Sauce oder die entfettete, durchgeseihte und mit einer Mehlschwitze sämig verkochte Braisebrühe dazu. — Eine andere Kastanienfülle wird folgendermaßen bereitet: Man hackt 1/2 Kilogramm ungeräucherten Speck und 375 Gramm derbes, saftiges Kalbfleisch, würzt diese Farce mit Pfeffer und Salz, stößt sie im Mörser, röstet und schält drei Dutzend schöne Kastanien, mengt sie unter die Farce und füllt Alles in den Truthahn. Auch kann man 1/2 Kilogramm geschälte und blanchirte Kastanien in Kalbsbrühe weichdünsten, abtropfen und abkühlen lassen und nebst 125 Gramm frischer Butter, 100 Gramm geriebenem Weißbrod, etwas feingehackter Citronenschale, sowie ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß im Mörser durcheinanderstoßen und mit drei Eidottern verrühren, worauf man noch 2—3 Dutzend geröstete und geschälte ganze Kastanien darunter mengt und diese sehr wohlschmeckende Farce in das Thier füllt. — Auf dieselbe Weise kann man auch eine Champignonfülle herstellen, indem man zuerst sechs bis acht zerschnittene Champignons in Butter dünstet und sammt ihrem Saft nach dem Auskühlen mit 125 Gramm geriebenem Mundbrod, 40 Gramm frischer Butter, etwas Salz und Pfeffer nebst ein bis zwei Eidottern vermischt und dann noch eine Anzahl sehr kleine, in Butter und Citronensaft gedünstete ganze Champignons damit untermengt.

Truthahn, gefüllt, mit Leber-Farce. Die Leber des Truthahns wird nebst mehreren anderen Geflügellebern (Kapaunen-, Hühner- oder Gänselebern) feingehackt, durch ein Sieb gestrichen, mit etwas feingehackter Petersilie, einigen in Butter gedünsteten und gehackten Chalotten, 150 Gramm geriebenem Mundbrod, einem ganzen Ei, zwei Dottern, etwas Rahm, Salz und Pfeffer vermischt, tüchtig durcheinandergerührt und in den Kropf des Truthahns gefüllt, worauf man die Oeffnung zunäht und das Thier auf gewöhnliche Art brät.

Truthahn, gefüllt, mit Mandel-Farce. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern, Salz, Muskatnuß, etwas abgeriebener Citronenschale, sechs bis acht feingestoßenen bitteren Mandeln, 70 Gramm gutgereinigten Corinthen und 200 Gramm geriebener Semmel vermischt, worauf man diese Farce in den Kropf des Thieres füllt und letzteres brät.

Truthahn, gefüllt, mit Trüffeln. Ein eben abgeschlachteter junger, gutgemästeter Truthahn wird gerupft, gesengt, ausgenommen, dressirt und noch warm auf folgende Art mit Trüffeln gefüllt: 1 1/2 Kilogramm frische, schwarze Trüffeln werden gebürstet, gewaschen, geschält und zierlich verrundet, worauf man die Abgänge fein hackt und sammt den ganz gebliebenen Trüffeln, 1/2 Kilogramm geschabtem Speck, etwas Salz und gemischtem Gewürz eine Viertelstunde gut zugedeckt langsam dünstet und auskühlen läßt. Dann füllt man die Trüffeln in den Truthahn, der nun sorgsam zugenäht, mit Speckscheiben umbunden und 8 Tage lang an einem kühlen, luftigen Ort aufgehängt wird, wobei er ganz mit dem Arom der Trüffeln durchzieht. Nach Ablauf dieser Zeit brät man ihn am Spieß oder in der Pfanne, umwickelt ihn im ersteren Fall mit fett gebuttertem Papier und giebt eine Trüffel-Sauce dazu, während man beim Braten im Ofen die Brat-Sauce ebenfalls mit ein bis zwei feingehackten Trüffeln verkocht und den Braten als Fleisch-Entrée oder Tafelstück servirt, da weder Compot noch Salat dazu paßt. Häufig wird der getrüffelte Truthahn (oder Truthenne) überhaupt nicht gebraten, sondern in einer Braise sehr langsam weichgedämpft, wonach man die Braisebrühe durchseiht, entfettet, mit einer Mehlschwitze verdickt und mit dünnen Trüffelscheibchen und einem Glase Madeira verkocht.

Truthahn in Gelée, s. Galantine von Truthahn.

Truthahn-Hachis, s. Hachis von Geflügel.

Truthahn au jus, auf französische Art. Eine Truthenne oder ein nicht zu großer Truthahn wird gesäubert, dressirt und nach Belieben mit einer Fleisch- oder Leber-Farce, auch mit Champignon- oder Kastanien-Farce gefüllt, worauf man 70—80 Gramm Butter in einem

länglichen Dämpf-Casserol zerläßt, etwas würfligeschnittenen Speck mit hinzufügt und das Thier auf beiden Seiten schön darin bräunt. Man nimmt es dann heraus, thut es in ein anderes, mit Kalbfleisch-Scheiben ausgelegtes Casserol, bedeckt es mit Speckscheiben, übergießt es mit Fleischbrühe, fügt etwas Pfeffer, Salz und ein Kräuterbündelchen bei und dämpft es wohl zugedeckt langsam weich. Man nimmt den Truthahn nun heraus, beseitigt die Speckscheiben, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze und giebt sie entweder ohne alle weitere Zuthaten oder benützt sie zur Bereitung einer Champignon-, Austern-, Sellerie-, Tomaten-, Kastanien- oder Trüffel-Sauce, die man nebenbei servirt.

Truthahn-Keulen. Da man bisweilen das Brustfleisch von einem Truthahn vom Gerippe ablöst und für sich allein brät oder dämpft, so kann man auch die Keulen roh abschneiden, leicht einkerben, mit Pfeffer und Salz bestreuen, in zerlassene Butter eintauchen und langsam auf dem Rost oder in der Pfanne braten, um sie dann mit Pfeffer- oder Robert-Sauce zu Tisch zu geben. Ebenso dämpft man sie auch in einer Braise und reicht Champignon- oder Trüffel-Sauce dazu.

Truthahn in Mayonnaise. Hat man an einem gebratenen oder gedämpften Truthahn noch viel Brustfleisch übrig, nachdem derselbe bereits einmal auf der Tafel gewesen ist, so schneidet man dasselbe in zierliche feine Scheiben, taucht diese in eine gut bereitete Mayonnaise-Sauce (s. d.), schichtet sie bergförmig auf einer Schüssel auf, übergießt sie mit dem Rest der Mayonnaise und umgiebt die Schüssel mit einem Aspic-Rand oder mit Würfeln von hellem und dunklem Aspic, während man die Oberfläche und den Rand der Mayonnaise mit mixed pickles, Krebsschwänzchen, eingemachten Oliven, Kapern, Sardellen u. s. w. verziert.

Truthahn-Pastete. Ein gut gemästetes junges Thier wird gesäubert, ausgenommen und völlig ausgebeint, wobei man sehr behutsam verfährt, damit die Brust ganz unverletzt bleibt. Man bereitet nun eine Farce von 1 Kilogramm magerem Schweinefleisch, 1/2 Kilogramm saftigem Kalbfleisch, 1 Kilogramm ungeräuchertem Speck und dem Fleisch von den Truthahnkeulen nebst der Leber, sowie dem weichgekochten Herzen und Magen des Thieres, hackt und stößt Alles sehr fein, vermischt es mit Salz, einem Theelöffel Kräuterpulver, einigen Eßlöffeln gehackten und in Butter geschwitzten fines herbes, etwas abgebranntem Semmelteig, vier Eiern und einigen Löffeln weißer oder brauner Coulis, belegt die ausgebeinte, mit Pfeffer und Salz bestreute Brust mit Speck- und Schinkenstreifen, mit einer Schicht Farce und in Scheiben geschnittenen Trüffeln, rollt sie zusammen, faßt die Haut übereinander, durchsticht sie mit der Messerspitze und schneidet die so gefüllte Brust in zwei Hälften. Nun füttert man eine gebutterte Pastetenform mit mürbem Pastetenteig aus, belegt den Boden mit Speckscheiben, streicht eine Lage Farce hinein, thut die eine Hälfte der Truthahnbrust darauf, überstreut sie mit kleingeschnittenen Trüffeln, füllt eine neue Farceschicht, die andere Hälfte der Brust, Trüffeln und den Rest der Farce ein, legt Speckscheiben und ein Lorbeerblatt obendarauf, verschließt die Pastete mit einem Teigdeckel, verziert denselben, bestreicht ihn mit Ei, versieht ihn mit einer Oeffnung oben und in der Mitte, bäckt die Pastete langsam 2 Stunden, gießt etwas Geflügel-Essenz hinein und servirt sie warm mit einer Trüffel-Sauce, oder kalt ohne weitere Sauce.

Truthahn-Salat. Uebriggebliebenen, gebratenen Truthahn schneidet man in kleine dünne Scheibchen, vermischt dieselben mit ebensolchen Scheibchen von gekochter Pökelzunge und dünnen Scheibchen von weichgekochtem Sellerie sowie Kapern und feingeschnittenen Pfeffer- oder Essiggurken, macht dieses Gemisch mit einer gutbereiteten Salat-Sauce (s. d.) an, häuft den Salat in der Mitte der Schüssel auf und legt einen Kranz von eingemachten, in Streifen oder Scheiben geschnittenen Rothertüben und einen zweiten von hartgekochten, in Achtel zerlegten Eiern um die Schüssel.

Truthahn-Suppe. Die Ueberbleibsel von einem gedämpften oder gebratenen Truthahn werden von den Knochen abgelöst, kleingeschnitten und im Mörser gestoßen, worauf man das Gerippe zerhackt und mit 2 1/2 Liter kräftiger heller Fleischbrühe langsam etwa 1 1/2 Stunden auskocht. Dann seiht man die Brühe durch, entfettet sie, würzt sie mit Salz und weißem Pfeffer, schneidet 125 Gramm von der Rinde befreites Mundbrod in Scheiben, weicht dieselben in einem Theil der Fleischbrühe, reibt sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit dem gehackten Fleisch und verrührt das Purée mit der allmählich hinzugefügten Brühe, wonach man die Suppe noch einmal aufkocht, vor dem Aufgeben mit etwas kochendem Rahm abquirlt und nach Geschmack nochmals mit Salz und Pfeffer würzt.

Tschu, Schweizer. Man setzt 1/2—3/4 Liter Rahm mit einer Prise Salz zum Feuer, rührt dann so viel feines Mehl in den siedenden Rahm, daß man einen steifen Brei erhält, der sich bei fortgesetztem Verrühren vom Gefäß ablöst, und schüttet ihn zum Erkalten aus. Hierauf vermischt man ihn mit acht bis zehn Eiern und etwas Zucker, schlägt den Teig tüchtig eine halbe Stunde lang, sticht mit dem Löffel runde Häufchen davon ab, legt sie auf ein gebuttertes Blech, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Türkische Mehlspeise, s. Mehlspeise, türkische.

Türkischer Weizen, s. Mais.

Tumme, russische, von Gerstengrütze. 1/2 Liter Gerstengrütze oder sehr feine Gräupchen werden mit kaltem Wasser abgequirlt, eine Stunde in frischem Wasser geweicht und mit Salz und Wasser zu einem sehr dicken Brei ausgequellt, den man mit einem großen Stück frischer Butter verrührt, durch allmähliches Zugießen von siedendem Wasser verdünnt und durch ein feines

Haarsieb reibt. Man läßt die Tumme nun nochmals aufkochen, mischt weichgekochte frische oder gebackene Pflaumen darunter und giebt sie auf.

Tumme von Hafergrütze. Man verfährt hierbei ganz ebenso und legirt die Tumme zuletzt mit drei bis vier Eidottern und etwas süßem Rahm.

Tuttifrutti-Crême. Nachdem man aus Borsdorfer Aepfeln, ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen mit Wein, Zucker und Citronenschale ein Compot gekocht und den Saft gehörig eingedickt hat, schüttet man dasselbe in eine Crêmeschale zum Erkalten, schlägt aus 1/2 Liter Rahm, etwas Vanille oder abgeriebener Citronenschale, 80 Gramm Stärkemehl, sechs Eidottern und 70 Gramm Zucker über gelindem Feuer eine dickschaumige Crême ab, nimmt sie vom Feuer, schlägt sie bis zum Erkalten, schüttet sie über das Obst, schichtet den steifgeschlagenen, versüßten Schnee der Eiweiße bergartig oben darauf, besiebt ihn mit Zucker, überbäckt ihn im Ofen oder unter einer glühenden Schaufel und giebt die Speise nach dem Erkalten als Dessert zu Tisch.

Tuttifrutti-Eingemachtes oder russischer Topf. Man beginnt mit der Zubereitung dieses Eingemachten im Sommer, sobald die ersten Früchte kommen, also mit den Gartenerdbeeren, liest z. B. 1/2 Kilogramm derselben, die ganz reif, sauber und tadellos sind, befreit sie von den Stielen und Kelchen, läßt sie einmal in 1/2 Kilogramm geläutertem Zucker flüchtig aufkochen und thut sie in einen großen Steintopf. Nach dem Abkühlen gießt man eine halbe Flasche vom feinsten Rum darüber, bedeckt den Topf mit einem Porzellanteller und rührt die Früchte täglich einmal um. Große Gartenhimbeeren kann man ebenfalls einmal in etwas geläutertem Zucker überwallen und hinzufügen; sehr reife Sauerkirschen steint man aus, vermischt sie mit dem gleichen Gewicht gestoßenem Zucker, thut sie in einen Topf und läßt sie 10 Minuten im Wasserbade kochen, bevor man sie zu dem Uebrigen fügt. Große, besonders schöne Johannisbeeren werden von den Stielen gepflückt, mit siedendem, geläutertem Zucker übergossen und nach dem Erkalten hinzugefügt; ganze Reineclauden, halbirte Aprikosen und Pfirsiche, ausgekernte Pflaumen werden wie die Kirschen mit gestoßenem Zucker vermischt, kurze Zeit im Bain-marie gekocht und hinzugethan, während man von den Stielen gepflückte Weinbeeren einen Moment in geläutertem Zucker aufkocht. Hat man schon viel Früchte in dem Topfe, so gießt man noch eine halbe Flasche Rum zu, rührt Alles sehr fleißig um, bindet später den Topf fest zu und giebt das Eingemachte als sehr angenehmes Dessert.

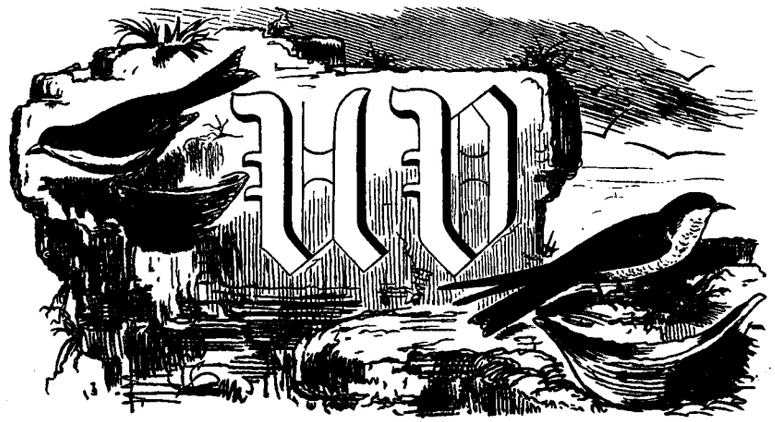
Tuttifrutti-Eis. 1 1/8 Liter Wasser, 1/2 Kilogramm Zucker, der Saft von drei und die abgeriebene Schale von zwei Citronen werden zusammen aufgekocht und gut abgeschäumt, worauf man die Masse kaltstellt und nach dem Erkalten in die Gefrierbüchse füllt. Während dieselbe fleißig gedreht und das Eis gehörig abgearbeitet wird, schneidet eine zweite Person verschiedenerlei gut abgetropfte eingemachte Früchte, wie Nüsse, Kirschen, Reineclauden und Aprikosen, nebst einem Stückchen Citronat in kleine Würfel, so daß man etwa eine Untertasse Früchte erhält, die man nach und nach unter das schon ziemlich steif gefrorene Citronen-Eis mischt und noch eine Stunde damit frieren läßt.

Tuttifrutti-Torte. Aus gutem Mürbteig rollt man einen Tortenboden aus, versieht ihn mit einem Rand und bäckt ihn ganz hellbraun; dann bestreicht man ihn mit einer Mandelfülle (s. d.), schneidet eingemachte Birnen, Kirschen, Melonen, Pflaumen, Aprikosen, sowie etwas Citronat in kleine Würfel, streut sie auf die Mandelmasse, fährt mit dem abwechselnden Einfüllen von Mandelmasse und Früchten fort, bis der Tortenboden gehörig gefüllt ist, überbäckt die Torte nochmals und überzieht sie mit Citronen-Glasur.

Tyroler Brod. 250 Gramm feingestoßene Mandeln werden mit 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, zwei Kaffeelöffeln gestoßenem Anis, der abgeriebenen Schale einer Citrone, vier Eidottern, einem Glase Wein und 250 Gramm Mehl zu einem Teig zusammengewirkt, den man zwei Messerrücken stark ausrollt, zu Dreiecken zerschneidet, mit Ei bestreicht, mit Zucker und Zimmt bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

Tyroler Punsch, s. Punsch, Tyroler.

Tyroler Strudel, s. Strudel, Tyroler.



Ucha, russische. Ganz frisch geschlachtete Fische, am besten Aal, Hecht, Bars, Quappe, Schleie oder Stör und zwar 1 1/2—2 Kilogramm, werden gesäubert, geschuppt und in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser und Salz oder einer schon zuvor gekochten und durchgeseihten Wurzelbrühe zugesetzt und langsam gargekocht. Inzwischen quellt man in einem anderen Gefäß 125 Gramm Perlgraupen mit Wasser und einem Stück Butter aus, gießt dann die Fischbrühe zu, thut zuletzt etwas gehackte Petersilie und die Fischstücke hinein und trägt die Suppe auf.

Ukeley oder Ukeley, auch Uekeley, lat. Leuciscus alburnus. Eine Art Weißfisch, 15 bis 18 Centimeter lang, schmal, silberfarbig, auf dem Rücken blau, kommt häufig in den norddeutschen Seen, aber auch im Bodensee vor, hat ziemlich grätiges aber wohlschmeckendes Fleisch, welches zur Laichzeit, im Mai und Juni, sowie im Sommer nicht recht genießbar ist, und wird gebacken, gekocht und mit brauner Butter oder Speck-Sauce zu Tisch gegeben.

Uhles. Eine Flasche Weißwein, ebensoviel Wasser und 125 Gramm Zucker werden zusammen aufgekocht, mit sechs Eidottern abgequirlt, recht schaumig und dick geschlagen und mit zwei Weingläsern Arak vermischt, worauf man das Getränk in Henkelgläsern servirt.

Ulmer Brod. 1 Kilogramm gesiebtes, etwas erwärmtes Weizenmehl wird in eine Schüssel geschüttet; man macht in der Mitte des Mehles eine Vertiefung, gießt 100 Gramm Hefe, die man in ein wenig lauwarmer Milch aufgelöst hat, hinein, stellt das mit einem Theil des Mehles verrührte Hefenstück zum Aufgehen an einen warmen Ort, vermischt den aufgegangenen Teig mit sechs ganzen Eiern und sechs Dottern, 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker, zwei Löffeln Fenchel oder Anis, etwas Salz und Muskatnuß, wirkt Alles tüchtig durch, formt längliche Brödchen aus dem Teig, legt sie auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie bei mittlerer Hitze. — Oder man rührt 200 Gramm Zucker mit zwei ganzen Eiern und vier Dottern zu Schaum, mischt die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Salz und zwei Theelöffel Fenchel sowie 300 Gramm Mehl hinzu, wirkt mit Hülfe von untergestreutem Mehl einen festen Teig daraus, formt ihn zu länglichen Brödchen, setzt dieselben auf ein butterbestrichenes Blech, macht mit dem Rücken eines Messers kleine Einschnitte darüber und bäckt sie bei mäßiger Ofenwärme.

Ulmer Pudding. Acht Eidotter werden mit 125 Gramm Zucker schaumig gerührt, worauf man die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, eine Prise Salz, 100 Gramm feingesiebtes Mehl und den steifen Schnee der Eiweiße hinzumischt, die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form füllt und den Pudding eine Stunde im Wasserbade kocht, um ihn dann auszustürzen und mit Obst- oder Wein-Sauce aufzugeben.

Ulmer Schnitten. Das Eiweiß von zehn Eiern wird zu sehr steifem Schnee geschlagen, worauf man die zehn Dotter nebst 250 Gramm gestoßenem Zucker hinzumischt und die Masse über schwachem Kohlenfeuer warm und dickschaumig schlägt; man fügt nun 200 Gramm feines Mehl und eine halbe geriebene Muskatnuß bei, nimmt den Teig vom Feuer, schlägt ihn bis zum Erkalten, streicht ihn auf Oblaten, bestreut ihn mit Zucker und feingehackten Mandeln, bäckt ihn bei ziemlicher Hitze und schneidet die Kuchen dann in fingerlange, 4—5 Centimeter breite Schnitten.

Ulmer Torte, s. Torte, Ulmer.

Ungarisches Gullaschfleisch, s. Gullaschfleisch, ungarisches.

Ungarisches Rindfleisch, s. Gullaschfleisch, und Rinderbraten auf ungarische Art.

Ungarisches Thee-Confect, s. Thee-Confect, ungarisches.

Ungarische Torte, s. Torte, ungarische.

United Service-Punsch. In 1¼ Liter heißem starken Thee löst man ½ Kilogramm Zucker auf und fügt den Saft von sechs Citronen, ½ Liter Arak und ½ Liter Portwein hinzu.

United States-Pudding. Man bringt ½ Liter gute Milch mit 100 Gramm frischer Butter und drei Eßlöffeln Zucker zum Kochen, rührt 200 Gramm Mais-Stärkemehl (Oswego) hinein, läßt Alles unter fleißigem Umrühren zu einem steifen Brei kochen, schüttet denselben in eine Schüssel und rührt oder schlägt ihn mit einem Holzlöffel 8—10 Minuten lang. Wenn er ziemlich ausgekühlt ist, mengt man vier Eidotter, eine Prise Salz und den festen Schnee der Eiweiße hinzu, bestreicht eine Puddingform mit Butter, füllt abwechselnde Schichten von dem Maismehlteig und beliebiger Obstmarmelade hinein, legt ein gebuttertes Papier auf die oberste Teigschicht und kocht den Pudding eine reichliche Stunde im Wasserbade oder bäckt ihn drei Viertelstunden in einem ziemlich heißen Ofen.

Ursuliner-Brezel. Aus 250 Gramm feinem Mehl, 50 Gramm hinzugepflückter und damit vermischter Butter, vier Eßlöffeln Wein, 70 Gramm Zucker, einem Ei, einem Dotter und einer Messerspitze Salz bereitet man einen Brösel- oder Mürbteig, den man gut durchwirkt, eine halbe Stunde im Kühlen ruhen läßt und dann zu kleinen Brezeln formt, die man mit Ei bestreicht und auf einem gebutterten Blech bei mäßiger Hitze bäckt.

Uschki, russische. Eine Art kleine Pastetchen oder Krapfen, die man auf folgende Art bereitet; man stellt einen festen Nudelteig aus 250 Gramm Mehl, einer Prise Salz und zwei Eiern her, rollt ihn dünn auf, zerschneidet ihn in viereckige Stücke, legt auf jedes etwas Farce von feingehacktem, mit etwas Zwiebel, Pfeffer und Salz in Butter geschwitztem Fleisch oder ebenso geschwitzten, feingehackten, zuvor in Fleischbrühe gekochten, getrockneten Pilzen, biegt die mit Ei oder Wasser bestrichenen Ränder der Teigfleckchen dreieckig zusammen und bäckt die Pastetchen in heißem Schmalz hellbraun oder goldgelb, um sie zu Suppen verschiedener Art zu serviren.

Usquebagh, irländischer. Dieser berühmte Liqueur oder Gewürzbranntwein, den die Franzosen Scubac nennen, wird auf verschiedenartige Weise hergestellt; wir wollen hier einige der beliebtesten Recepte mittheilen. 36 Gramm Muskatnuß, ebensoviel Nelken und Zimmt, 70 Gramm Anis, 70 Gramm Kümmel und 70 Gramm Coriander werden im Mörser gestoßen, worauf man sie mit 120 Gramm kleingeschnittener Süßholzwurzel, 23 Liter fuselfreiem Branntwein und 4½ Liter Wasser in einen Destillirkolben thut und den übergehenden Branntwein mit Safran färbt und mit Zucker-Syrup versüßt. — Oder man digerirt in 23 Liter guten Cognac 30 Gramm Muskatnuß, ebensoviel Zimmt, Angelicawurzel, Rhabarber und Cassia, 10 Gramm Safran, 10 Gramm Cardamomen, ebensoviel Nelken und Muskatblüthe, 30 Gramm Coriander, 30 Gramm Anis, 30 Gramm Kümmel und 100 Gramm Süßholzwurzel 14 Tage lang, filtrirt den Liqueur, versüßt ihn mit Zucker-Syrup und füllt ihn nach abermaligem Filtriren auf Flaschen, die man einige Monate lagern läßt. — In kleinem Maßstabe für den Hausgebrauch bereiten die irländischen Hausfrauen den Usquebagh, indem sie in 2 Liter besten Brandy ½ Kilogramm ausgesteinte Rosinen, 16 Gramm geriebene Muskatnuß, 8 Gramm gestoßene Nelken, 8 Gramm Cardamomen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer bitteren Pomeranze, 250 Gramm braunen Candiszucker und ein wenig Safrantinctur thun, den Liqueur unter täglichem Umschütteln 14 Tage digeriren lassen, ihn filtriren und auf Flaschen ziehen.

V

Vacherin oder Schweizer Rahm-Torte, s. auch Rahm-Torte, Schweizer. Man schlägt zehn bis zwölf Eiweiße zu sehr steifem Schnee, mischt ½ Kilogramm feingesiebten Zucker darunter und theilt die Masse in zwei gleiche Theile, die man in ziemlich flachen, mit Butter bestrichenen und mit Zucker ausgestreuten Tortenblechen bei ganz gelinder Ofenwärme zu zwei runden Kuchen bäckt. Wenn dieselben erkaltet sind, stürzt man sie aus der Form, legt einen davon auf eine Schüssel, belegt ihn mit einer 2 Centimeter hohen Schicht von festgeschlagenem, mit Vanillezucker gewürztem Rahmschaum und deckt den zweiten Kuchen darüber, den man gleichfalls mit einer Lage Rahm-Schaum überzieht und nach Belieben noch mit Obst-Gelée verziert. Anstatt des Rahm-Schaumes wendet man bisweilen auch eine Chocoladen- oder Kaffee-Crême, die mit 8 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt und gehörig starr geworden ist, zum Füllen des Vacherin an.

Baerst, Friedrich Christian Eugen Baron von. Dieser als feiner Lebemann im besten Sinne des Wortes, Gastronom und Verfasser der 1852 in zwei Bänden zu Leipzig erschienenen „Gastrosophie" bekannte Mann hat sich auch noch auf anderen Gebieten ausgezeichnet. Er wurde am 10. April 1792 zu Wesel geboren, stammte aus der Familie der Grafen von Flandern, wurde bei Jean Paul in Bayreuth erzogen und dann im Cadettencorps zu Berlin gebildet; 1811 trat er als Officier in preußische Dienste, machte die Feldzüge von 1812—1815 mit und schied 1818 als Hauptmann aus dem Dienst. Er privatisirte dann in Berlin und übersiedelte 1822 nach Breslau, machte aber

auch Reisen nach Dänemark, Frankreich, England, Holland, Italien und Spanien. Er wurde Mitbesitzer und Redacteur der Breslauer Zeitung, übernahm von 1840—1847 die Pacht und Direction des dortigen Theaters und schrieb außer seinem gastrosophischen Werk noch „Politisches Neujahrsgeschenk", „Hundert Sonette", „Cavalierperspective, vom Chevalier de Lelly" und „Die Pyrenäen"; am 16. September 1855 starb er zu Herrendorf bei Soldin.

Valois, Sauce à la, s. Sauce Valois.

Vanille, franz. vanille, engl. vanilla, spanisch baynilha, lat. Vanilla aromatica. Dieses feinste und lieblichste aller Gewürze besteht aus den Samenschoten oder Kapseln einer Orchideenart, welche als ausdauernde Schlingpflanze in den schattigen, feuchten Gegenden von Mexiko, Peru, Venezuela, Brasilien und anderen Ländern Südamerikas wild wächst und angebaut wird. Die vorzüglichste Vanille liefert die in Mexiko heimische Vanilla planifolia, die sich an Baumstämmen emporrankt, eirund-längliche Blätter hat und aus den Blattwinkeln ährenförmige, mit zahlreichen großen, gelblichgrünen Blumen besetzte Blüthenstände entwickelt; die aus den Blüthen entstehenden Früchte sind lange und schmale, einfächerige Kapseln, welche im zweiten Jahre reifen, vor der völligen Reife gesammelt, an der Sonne getrocknet, in Bündel von je 50—60 Stück gepackt und in Blechbüchsen versendet werden. Diese 15—30 Centimeter langen, braun oder schwarzbraun gefärbten, der Länge nach gerunzelten, an beiden Enden schmäler zulaufenden, sehr biegsamen Kapseln oder Schoten enthalten ein ölig harziges braunes Mus, in dem zahllose, sehr kleine schwarze Samenkörnchen liegen, die gleich dem Fruchtmus einen eigenthümlichen, sehr angenehmen und starken Wohlgeruch besitzen. Man hat die Vanilla planifolia seit neuerer Zeit auf mehreren Inseln des Indischen Oceans, namentlich auf Java, Bourbon und Ceylon, mit vielem Erfolg angepflanzt und die jährlich zunehmende Ausfuhr dieser neuen Productionsländer hat den früher sehr hohen Preis der Vanille erheblich ermäßigt, und schlechte, ausgetrocknete, schwach duftende Waare fast gänzlich aus dem Handel verbannt, während früher, wo Mexiko das Monopol dafür besaß, der größte Theil der exportirten Vanille von der wildwachsenden Pflanze gesammelt und nur die feinsten, ausnehmend theuren Sorten von cultivirter Vanille stammten. Beim Einkauf hat man darauf zu sehen, daß man große, unverletzte Früchte (Schoten) von dunkelrothbrauner Farbe erhält, die sich weich und trocken, nicht fettig anfühlen und reichlich mit dem starkduftenden Fruchtmus angefüllt sind. Lagert gute Vanille einige Zeit in einem mäßig warmen Raum, so findet man die ganze Oberfläche des Fruchtgehäuses mit langen, farblosen, biegsamen Krystallnadeln — dem sogenannten Vanillin — bedeckt, welches ein flüchtiger, indifferenter, im reinen Zustande fast geruchloser Körper ist, der von süßlichem Geschmack ist und sich schwierig in Wasser, dagegen leicht in Weingeist auflöst; auch die kleinen Krystalle auf der Oberfläche der feinen, bereiften Vanille bestehen aus Vanillin, doch ist dies noch kein charakteristisches Kennzeichen für beste Waare, wie man häufig annimmt, sondern nur eine Folge davon, daß die Früchte sehr starker Sonnenhitze ausgesetzt oder in Gefäßen ohne hermetischen Verschluß aufbewahrt wurden. Im Handel unterscheidet man hauptsächlich zwei Sorten, die Vanille de ley oder du ley, welche die beste und theuerste ist und aus langen, ziemlich starken, fleischigen, meist stark bereiften, sehr aromatischen Kapseln besteht, und die Simarona-Vanille, eine weit billigere Sorte, deren Kapseln selten mit Krystallen bedeckt, kürzer, dünner, trockener, heller braun und minder aromatisch sind. Man nimmt an, daß erstere Sorte von der cultivirten, letztere von der wilden Pflanze herrührt, indessen kann hierbei auch verschiedenes Klima und verschiedene Bodenbeschaffenheit einen Einfluß ausüben. Die geringste und wohlfeilste Sorte heißt Vanillon oder Pomponа-Vanille und hat breite, dickere und kürzere, braune, weiche und klebrige Schoten, die fast ganz geöffnet und wahrscheinlich in völlig reifem Zustande eingesammelt sind; sie besitzen einen sehr starken, aber weit weniger angenehmen Geruch, haben ziemlich große Samen und sind mit einer fast flüssigen Substanz angefüllt. Auch die Brasil- oder Laguеyra-Vanille mit 2 Centimeter breiten, schwarzen, fettglänzenden Schoten von sehr schwachem Vanillegeruch ist wenig geschätzt. Bisweilen erhält man auch verfälschte Vanille, das heißt schon einmal geöffnete, ihres aromatischen Inhalts entledigte und dafür mit anderem Pflanzenmus oder mit zerstoßenen Samen gefüllte Schoten, die man sorgsam wieder zugeklebt hat; auch werden trocken gewordene oder bereits durch Alkohol ausgezogene Vanillekapseln bisweilen mit Perubalsam bestrichen, um ihnen das entzogene Arom zu ersetzen, doch lassen sich derartige Betrügereien durch aufmerksame Untersuchung leicht entdecken. Man verwendet die Vanille als sehr beliebte und angenehme Würze in der Küche bei der Bereitung von Mehlspeisen, Backwerk, Saucen, Crêmes, Gelées, Gefrorenem, ferner bei der Herstellung von Chocolade, Liqueuren und anderen Getränken, sollte jedoch mäßig dabei verfahren, da große Mengen davon erhitzend und aufregend wirken und leicht Kopfweh verursachen; in der Parfümerie wie in der Arzneikunde wird die Vanille ebenfalls häufig gebraucht.

Vanille-Auflauf. Man schneidet eine Schote feine Vanille in sehr kleine Stückchen, thut sie in ¾—1 Liter Rahm oder Milch, bringt letztere langsam zum Kochen, nimmt sie vom Feuer und läßt sie fest zugedeckt auskühlen; hierauf seiht man die Milch durch, vermischt sie nach und nach mit 125 Gramm feinem Mehl, 125 Gramm Zucker und 100 Gramm frischer Butter,

verrührt Alles über gelindem Feuer zu einem glatten, sehr steifen Brei, schüttet ihn in eine Schüssel aus, vermengt ihn nach dem Auskühlen mit nach und nach hinzugeschlagenen zehn Eidottern, einer Prise Salz und dem steifen Schnee der Eiweiße, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form oder Schüssel und bäckt den Auflauf bei gelinder Ofenwärme drei Viertelstunden, um ihn sofort, mit Zucker besiebt, zu Tisch zu geben.

Vanille-Bavaroise oder Gestürzte Vanillen-Crême. Nachdem man 1/2 Liter fetten süßen Rahm zu festem Schaum geschlagen und denselben auf ein Haarsieb zum Abtropfen gelegt hat, rührt man 200 Gramm gestoßenen Zucker mit acht Eidottern zu Schaum und läßt eine kleingeschnittene Schote Vanille mit 1/4 Liter Rahm einige Minuten langsam kochen und den Rahm auskühlen, worauf man ihn durchseiht, nach und nach mit den schaumig gerührten Eiern vermischt und Beides über schwachem Feuer zu einer dickschaumigen Crême schlägt, die man mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase auf Eis vermengt. Sobald die Crême zu stocken beginnt, zieht man den Rahm-Schaum leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, gräbt letztere in kleingeschlagenes Eis ein, stürzt sie nach Verlauf von mehreren Stunden dicht vor dem Anrichten auf eine Schale aus und giebt die Bavaroise sofort zur Tafel.

Vanille-Blancmanger, s. Blancmanger mit Vanille.

Vanille-Bonbons, s. Bonbons, Vanille-.

Vanille-Brezeln. Fünf Eier werden mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit einer feingestoßenen Schote Vanille und 375 Gramm feinem Mehl allmählich vermischt und aus diesem Teig kleine Brezeln geformt, die man auf ein butterbestrichenes Blech legt, mit Zucker bestäubt und bei gelinder Hitze langsam hellgelb bäckt.

Vanille-Brod. Man verrührt sechs Eier mit 200 Gramm gestoßenem Zucker, schlägt die Mischung in einem Kesselchen über Kohlenfeuer mit der Schneeruthe langsam heiß und dick, nimmt sie vom Feuer, schlägt sie wieder bis zum Erkalten, mengt dann einen gehäuften Eßlöffel Vanillezucker und 250 Gramm feingesiebtes Mehl darunter, macht ein langes, 8 Centimeter breites Brod aus dem Teig, legt es auf ein bemehltes Blech, überstreicht es mit geschlagenem Ei und bäckt es bei mäßiger Hitze hellbraun. Nach dem Erkalten zerschneidet man es in ziemlich dünne Schnitten und röstet dieselben auf beiden Seiten lichtgelb. — Oder man rührt vier ganze Eier und acht Eidotter mit 1/2 Kilogramm Zucker zu Schaum, fügt nach und nach 4 Gramm gestoßene Vanille und 1/2 Kilogramm feines Mehl hinzu und setzt von dieser Masse kleine Häufchen auf ein gebuttertes Blech, läßt sie eine Viertelstunde stehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellgelb.

Vanille-Brödchen, ausgestochene. 250 Gramm durchgesiebter Zucker werden nebst einem Theelöffel gestoßener Vanille und dem steifen Schnee von zwei Eiweißen sowie dem Saft einer halben Citrone recht schaumig gerührt und dann auf einem Kuchenbret noch mit so viel gestoßenem Zucker verarbeitet, daß man die Masse 1/2 Centimeter stark ausrollen kann. Man sticht nun mit Blechformen Ringe, Sterne, Halbmonde und runde Kuchen davon aus, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie in einem ausgekühlten Ofen ganz langsam hellgelb.

Vanille-Crême. Nachdem man zehn Eidotter mit einem gehäuften Eßlöffel feinem Mehl und 125 Gramm Zucker recht glatt gerührt hat, gießt man allmählich 1/2 Liter fetten süßen Rahm zu, den man mit einer kleingeschnittenen Stange Vanille aufgekocht und nach dem Erkalten durchgeseiht hat, und rührt hiervon über gelindem Feuer eine dickliche Crême ab. Sobald die Crême zu steigen beginnt, setzt man sie auf eine heiße Stelle, wo sie nicht kochen kann, schlägt sechs Eiweiße zu festem Schnee, zieht denselben leicht unter die heiße Crême und richtet letztere auf einer Schüssel oder Glas-Schale an, um sie nach dem Erkalten mit Obst-Gelée, eingemachten Früchten, kleinen Biscuits oder Makronen zu garniren. Ebenso kann man diese Crême zur Füllung von Törtchen, Omeletten u. s. w. benützen. — Oder man kocht eine kleingeschnittene Schote Vanille in 3/4 Liter Rahm aus, läßt den Rahm fest zugedeckt auskühlen und seiht ihn durch ein Tuch oder Haarsieb, worauf man zwei Eßlöffel feines Mehl mit acht Eidottern und etwas kaltem Rahm glattrührt, den Vanille-Rahm nach und nach hinzumischt und Alles über mäßigem Feuer zu einer dicken Crême abrührt, unter die man noch 125 Gramm Zucker, 100 Gramm feingestoßene süße Makronen und 100 Gramm hellbraun gemachte Butter mengt. Wenn die Crême bis fast zum Kochen gelangt ist und in die Höhe zu steigen beginnt, nimmt man sie vom Feuer, zieht den Schnee von acht Eiweißen darunter und richtet sie auf einer Crêmeschale an. — Noch anders ist folgendes Verfahren: In 1 Liter Rahm oder guter Milch schneidet man eine große schöne Schote Vanille, bringt den Rahm langsam zum Kochen, läßt ihn zugedeckt völlig erkalten und gießt ihn durch ein feines Sieb; hierauf rührt man einen Eßlöffel feines Stärkemehl in ein wenig kaltem Rahm glatt, mischt nach und nach zwölf Eidotter, 100 Gramm Zucker, den Vanillerahm und 60 Gramm frische Butter hinzu und schlägt die Crême mit einem kleinen Schneebesen über dem Feuer bis beinahe zum Kochen, schüttet sie in eine Schale aus und setzt das Schlagen oder Rühren noch bis zum Erkalten der Crême fort. — Das Schlagen der Crême mit einer Schneeruthe oder einem Quirl geschieht am bequemsten auf dem Herd, wobei man den Topf in ein Casserol mit siedendem Wasser stellt.

Vanille-Crême, französische. In 1 Liter Rahm kocht man eine zerschnittene Vanillestange recht gut aus, läßt den Rahm zugedeckt auskühlen, rührt inzwischen zehn Eidotter mit 200 Gramm Zucker zu Schaum, gießt den Vanillerahm nach und nach hinzu, ebenso 30 Gramm in Wasser aufgelöste Hausenblase oder Gelatine schlägt Alles über gelindem Feuer bis fast zum Kochen, seiht es durch ein Haarsieb, setzt das Umrühren bis zum Erkalten fort, füllt die Crême in eine Schale oder Form und läßt sie auf Eis erstarren.

Vanille-Crême, gekochte. 1 Liter Rahm wird mit einer zerschnittenen großen Schote Vanille aufgekocht, zugedeckt bei Seite gestellt, nach dem Erkalten durchgeseiht und mit sechs bis acht ganzen Eiern, acht Eidottern, 200 bis 250 Gramm gestoßenem Zucker und einer Messerspitze Salz tüchtig durchgequirlt, durch ein Sieb gegossen und in eine Form oder eine Anzahl Crêmebecher gefüllt, die man in ein Wasserbad oder ein großes Casserol mit kochendem Wasser stellt, so daß das Wasser bis über die Hälfte der Form oder der Becher heraufreicht. Man deckt das Casserol fest zu, beschwert den Deckel, stellt das Gefäß auf eine heiße Stelle, wo das Wasser nur ganz leise kräbbeln oder kochendheiß bleiben, aber nicht sieden kann, läßt die Crême eine halbe Stunde im Wasserbad, bis sie eine zarte Festigkeit erlangt hat und geléeartig aussieht, nimmt sie heraus, läßt sie erkalten und servirt sie.

Vanille-Eis. Eine große, recht schöne Schote Vanille oder 1 1/2 etwas kleinere zerschneidet man in sehr kleine Stückchen, thut sie in 1 1/2 Liter guten süßen Rahm, bringt denselben langsam zum Kochen, läßt ihn etwa 8 Minuten lang leise fortkochen, zugedeckt auskühlen und seiht ihn durch ein Haarsieb. Inzwischen reibt man sechszehn bis achtzehn Eidotter mit 300 Gramm Zucker eine Viertelstunde recht schaumig, gießt den Vanillerahm nach und nach hinzu, verrührt die Mischung über gelindem Feuer zu einer dicklichen Crême bis nahe zum Kochen, nimmt sie vom Feuer, gießt sie in eine Schüssel, rührt sie bis zum Erkalten, füllt sie in die Gefrierbüchse, arbeitet sie unter fleißigem Umdrehen zu einer butterähnlichen Masse ab und giebt das Eis zur Tafel.

Vanille-Eis mit Früchten. Nachdem das Vanille-Eis auf oben angegebene Weise bereitet und vollendet worden, füllt man es in eine beliebige Form, wobei man sauber gelesene frische Erdbeeren und Himbeeren oder fein würflig geschnittene eingemachte Ananasscheiben dazwischen streut und die Form noch bis zum Anrichten in Eis eingräbt, um sie dann auf eine Schüssel auszustürzen.

Vanille-Essenz. Man schneidet 70 Gramm beste Vanilleschoten der Länge nach auf, theilt sie in 2 Centimeter große Stückchen, übergießt sie mit 1 Liter feinstem Weingeist oder Alkohol, verschließt das Gefäß hermetisch, läßt es unter häufigem Umschütteln 4 Wochen an einem warmen Ort stehen, filtrirt die Flüssigkeit, füllt sie in kleine Flaschen und verwendet die Essenz, um Saucen, Mehlspeisen, Backwerk durch Hinzufügung einiger Tropfen davon den Vanillegeschmack zu geben.

Vanille-Gelée. Nachdem man 375 Gramm Hutzucker mit 1/4 Liter Wasser geläutert und gut abgeschäumt hat, fügt man 1 1/2—2 zerschnittene Stangen Vanille hinzu, deckt den Syrup zu, läßt ihn eine Viertelstunde auf einer heißen Stelle ziehen, und dann auskühlen, vermischt ihn mit 60 Gramm aufgelöster Hausenblase, mit dem geklärten Saft von drei Citronen und so viel Rheinwein, daß man 1 Liter Gelée erhält, seiht dasselbe durch eine ausgewaschene Serviette, füllt es in eine Form und läßt es, in Eis eingegraben, starr werden. Nach Belieben kann man das Gelée auch mit ein wenig Cochenilletinctur roth färben.

Vanille-Glasur, s. Glasur, Vanille-.

Vanille-Kaltschale, s. Milch-Kaltschale mit Vanille.

Vanille-Klöße. Man bringt 1/2 Liter Milch mit 100 Gramm frischer Butter zum Kochen, rührt so viel feines Mehl hinein, daß ein glatter, aber nicht allzu fester Teig wird, schüttet diesen aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit sechs Eiern, zwei Dottern, 125 Gramm Zucker und ein wenig Salz. Inzwischen kocht man eine kleingeschnittene Stange Vanille und 125 Gramm Zucker in 2 Liter Milch, legt längliche, aus obiger Masse geformte Klöße in dieselbe ein, läßt sie darin garkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und thut sie in eine butterbestrichene vertiefte Schüssel oder Form. Dann rührt man vier bis sechs Eidotter mit vier Eßlöffeln Zucker zu Schaum, mischt die durchgeseihte Vanillemilch hinzu, ebenso den festen Schnee der Eiweiße, schüttet Alles über die Klöße in die Form und läßt die Speise fast drei Viertelstunden bei sehr mäßiger Hitze backen.

Vanille-Kräpfchen. 70 Gramm frische Butter läßt man in einem Casserol gelb werden, rührt drei gehäufte Eßlöffel feines Mehl hinein, schwitzt das Mehl einige Minuten in der Butter, gießt 1/2 Liter Rahm an und fügt eine halbe, mit Zucker feingestoßene und gesiebte Schote Vanille, 80 Gramm Zucker und eine kleine Messerspitze Salz hinzu, verrührt Alles über gelindem Feuer zu einer dicklichen Masse, mischt vier Eidotter bei und rührt den Teig noch so lange über dem Feuer, bis er sich vom Casserol ablöst. Dann streicht man ihn daumenstark auf ein gebuttertes Backblech, läßt ihn kalt und fest werden, sticht mit einem halbmondförmigen Ausstecher die Kräpfchen aus, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in sehr heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun, bestäubt sie mit Zucker und giebt sie auf.

Vanille-Kuchen, kleine. 1/2 Kilogramm recht frische Butter wird schaumig gerührt, mit

zwei bis drei Eiern, 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker, einer Schote gestoßener Vanille, einer kleinen Prise Salz und 1/2 Kilogramm feinem Mehl vermischt, worauf man den Teig auf einem bemehlten Bret ziemlich dünn aufrollt, zu kleinen Kuchen aussticht und diese auf einem gebutterten Blech bei mäßiger Hitze bäckt. — Oder man rührt 1/2 Kilogramm feingestoßenen Zucker mit sechs Eiern eine gute Stunde nach einer Seite hin, fügt eine mit etwas Zucker gestoßene Schote Vanille, eine Messerspitze Salz und 1/2 Kilogramm sehr feines, gesiebtes Mehl hinzu, bestreicht ein Backblech mit weißem Wachs, setzt mit dem Löffel wallnußgroße Häufchen aus der Masse darauf, dressirt sie zu runden Kuchen, überzieht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei gelinder Hitze gelb. Sobald sie aus dem Ofen kommen, löst man sie mit einem Messer noch warm vom Blech ab, da sie sonst leicht dabei zerbrechen würden.

Vanille-Liqueur. In eine große Flasche mit 4 Liter Cognac, Kirschwasser oder anderem feinen Branntwein schneidet man 2 1/2 Schote Vanille, läßt den Branntwein 14 Tage ziehen, läutert hierauf 1 Kilogramm Zucker mit 4 Liter Wasser bis zum Breitlauf, fügt den Branntwein hinzu, verrührt ihn über Kohlenfeuer einen Augenblick mit dem Zucker-Syrup, filtrirt ihn und füllt ihn auf Flaschen. — Oder man zerschneidet vier Stangen Vanille in ganz kleine Stückchen, thut sie in eine Flasche mit 3 Liter feinstem Branntwein, läßt dieselbe 14 Tage fest verkorkt unter häufigem Umschütteln an einem warmen Orte stehen, fügt 1 Kilogramm geläuterten Zucker hinzu, läßt den Liqueur damit abermals einige Tage stehen, färbt ihn mit ein wenig Cochenilletinctur rosenroth, filtrirt ihn und füllt ihn auf Flaschen.

Vanille-Makronen, s. Makronen, Vanille-.

Vanille-Plätzchen, s. Plätzchen, Vanille-.

Vanille-Pudding. Man zerläßt 125 Gramm frische Butter, thut 70 Gramm gestoßenen Zucker und 125 Gramm feines Mehl hinzu und schwitzt Alles langsam einige Minuten durch, wobei das Mehl nur hellgelblich werden darf. Inzwischen hat man 1/2 Liter süßen Rahm mit einer kleingeschnittenen Schote Vanille aufgekocht, zugedeckt auskühlen lassen und durchgeseiht, man gießt diesen Rahm nun zu der Mehlschwitze und kocht unter beständigem Umrühren einen steifen Brei davon, den man in eine Schüssel ausschüttet, nach einigem Auskühlen mit zehn Eidottern, einer Prise Salz und einigen Löffeln Zucker recht tüchtig vermischt, eine halbe Stunde nach einer Seite hin verrührt, mit dem steifen Schnee von acht Eiweißen untermengt, und in eine gebutterte Form füllt. Man läßt den Pudding eine Stunde im Wasserbade kochen und giebt ihn mit einer Obst- oder Vanille-Sauce zu Tisch; derselbe Pudding läßt sich auch kalt, mit einer Kirsch- oder Wein-Sauce, sehr gut serviren.

Vanille-Pudding auf andere Art, s. auch Kartoffelmehl-Pudding. Nachdem man die Rinde von 1/2 Kilogramm altbackenen Mundbrödchen abgeschält, schneidet man dasselbe in Scheiben, gießt 3/4 Liter süßen Rahm oder Milch darüber, läßt es gut durchweichen und zerrührt es zu einem glatten Brei. Dann reibt man 125 Gramm frische Butter zu Schaum, fügt allmählich zehn Eidotter, etwas Salz, 150 Gramm gestoßenen Zucker, 150 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, eine mit Zucker gestoßene Schote Vanille und den Semmelbrei hinzu, zieht zuletzt den steifen Eiweißschnee unter die Masse, füllt sie in eine gebutterte, mit Semmel ausgestreute Form, kocht den Pudding 2 Stunden im Wasserbad und giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

Vanille-Pudding, kalter, s. Flammeri von Stärke.

Vanillen-Sauce mit Rahm. In 3/4—1 Liter Rahm kocht man eine kleingeschnittene Stange Vanille 8—10 Minuten, läßt den Rahm zugedeckt auskühlen, reibt inzwischen vier Eier und zwei bis drei Dotter mit 125 Gramm Zucker schaumig, mischt den durchgeseihten Vanillenrahm hinzu, schlägt die Sauce eine Zeitlang über gelindem Feuer schaumig, bis sie zu steigen beginnt, quirlt sie tüchtig und hält sie im Wasserbade warm. Bedarf man weniger Sauce, so braucht man nur die Hälfte von sämmtlichen Bestandtheilen zu nehmen. — Oder man schneidet eine reichliche halbe Schote gute Vanille klein, läßt sie in einem zugedeckten Töpfchen mit ein wenig Milch oder Rahm bei gelinder Hitze eine Stunde ziehen, setzt hierauf 1/2 Liter süßen Rahm mit 100 Gramm Zucker zum Feuer, fügt die Vanillenmilch sammt der Vanille hinzu, bringt den Rahm zum Kochen, rührt sechs bis sieben mit ein wenig kalter Milch und einem gehäuften Kaffeelöffel Stärkemehl zerquirlte Eidotter hinzu, quirlt die Sauce über dem Feuer, bis sie zu steigen beginnt, streicht sie durch ein Sieb und giebt sie auf. Ist sie zu kalten Mehlspeisen bestimmt, so läßt man sie in einer Schüssel mit kaltem Wasser auskühlen.

Vanillen-Sauce mit Rahm, auf englische Art. Man zerquirlt zwei Eier mit 1/4 Liter Rahm oder Milch, thut ein bis zwei Eßlöffel Zucker und sieben bis acht Tropfen Vanille-Essenz hinzu, stellt die Mischung in einem Casserol über gelindes Feuer oder in ein Gefäß mit siedendem Wasser und rührt oder quirlt die Sauce so lange, bis sie sich zu verdicken und zu steigen beginnt.

Vanille-Sauce mit Wein. Eine halbe, kleingeschnittene Schote Vanille läßt man in ein wenig Wasser wohl zugedeckt eine Stunde auf einer ziemlich heißen Stelle ziehen, schüttet dann Wasser und Vanille in 1/2 Liter Weißwein, verrührt denselben gut mit einem Eßlöffel Stärkemehl, 125 Gramm Zucker, vier Eidottern und zwei ganzen Eiern, stellt die Mischung über

mäßiges Feuer, bringt sie unter beständigem Schlagen oder Rühren bis fast ans Kochen und giebt die Sauce auf.

Vanille-Schaum. Nachdem man acht Eiweiße zu sehr steifem Schnee geschlagen, mischt man 1/2 Kilogramm gestoßenen, feingesiebten Zucker und einen reichlichen Kaffeelöffel voll mit etwas Zucker gestoßene Vanille darunter, füllt die Masse in eine Spritze und dressirt sie in Form von Ringen oder S auf mit Wachs bestrichene Bleche, überstreut die Figuren mit buntem Streuzucker, läßt sie auf dem Blech etwas übertrocknen und bäckt sie in einem ausgekühlten Ofen.

Vanille-Soufflé. Eine kleingeschnittene halbe Schote Vanille läßt man eine Stunde wohl zugedeckt in 1/4 Liter gutem Weißwein oder süßem Rahm auf einer mäßig warmen Stelle ziehen, rührt dann 200 Gramm gestoßenen Zucker mit zehn bis zwölf Eidottern zu Schaum, fügt den durchgeseihten und gut ausgepreßten Wein oder Vanillerahm hinzu, ebenso eine Messerspitze Salz, lockert den steifen Schnee der Eiweiße wie 16 Gramm Kartoffelmehl unter die Masse, füllt sie in eine gebutterte Soufflé-Schüssel, bäckt das Soufflé bei mittlerer Hitze eine knappe halbe Stunde, bestreut es mit Vanillezucker und giebt es sofort zur Tafel.

Vanille-Späne. 230 Gramm süße Mandeln werden geschält und mit etwas Eiweiß sehr fein gestoßen oder im Reibstein zerrieben, worauf man sie mit 400 Gramm gestoßenem Zucker, 200 Gramm feinem Mehl und einem Eßlöffel Vanillezucker gehörig vermischt, die Masse mit Eiweiß und einem Löffel Orangenblüthenwasser etwas verdünnt und durch einen Trichter in etwa 16 Centimeter langen, fingerbreiten Streifen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech dressirt. Man bäckt die Späne bei mäßiger Wärme hellgelb, löst sie rasch vom Blech, wickelt sie um einen Kochlöffelstiel und läßt sie so erkalten.

Vanille-Stangen. Man rührt 300 Gramm gestoßenen Zucker mit sieben ganzen Eiern eine halbe Stunde nach einer Seite hin, mischt nach und nach 375 Gramm sehr feines Mehl, eine Messerspitze Salz und einen Kaffeelöffel Vanillezucker hinzu, füllt den Teig in eine Spritze und spritzt auf ein butterbestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech fingerlange Stangen von der Dicke eines starken Bleistifts in gleichmäßigen Entfernungen, weil die Stangen beim Backen auslaufen. Man besiebt sie mit ein wenig Staubzucker, läßt sie eine Stunde auf dem Blech an einem warmen Ort stehen, bäckt sie bei schwacher Hitze hellgelb und nimmt sie noch warm vom Blech. — Einfachere und gewöhnlichere Vanille-Stangen stellt man her, indem man 250 Gramm gestoßenen Zucker, 250 Gramm feines Mehl, 250 Gramm frische Butter, zwei Eier, eine kleine Messerspitze Salz und einen Kaffeelöffel Vanillezucker zu einem Teig zusammenwirkt, denselben 1/2 Centimeter dick ausrollt, zu fingerbreiten, 12—15 Centimeter langen Stangen zerschneidet, mit geschlagenem Ei oder einer Glasur überzieht und auf einem gebutterten Blech bäckt.

Vanille-Suppe. 2 Liter frische Milch werden mit einer reichlichen halben, in Stückchen geschnittenen Vanilleschote und 70 Gramm Zucker aufgekocht und mit fünf bis sechs Eidottern legirt. Inzwischen schlägt man drei bis vier Eiweiße zu steifem Schnee, vermengt denselben mit 80 Gramm Zucker und etwas Vanillezucker, streicht ihn dick auf eine Schüssel und bäckt ihn bei gelinder Hitze, sticht beim Anrichten Stücke davon ab und legt sie in die Suppe. Anstatt dieser gebackenen Schneeklößchen kann man auch zerbrochene Zwiebacke in die Suppe thun.

Vanille-Torte. 1/2 Kilogramm Butter wird recht schaumig gerührt, nach und nach unter einstündigem Rühren mit sechszehn bis achtzehn Eidottern, 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker, einem Eßlöffel Vanillezucker, einer Prise Salz sowie 1/2 Kilogramm feinem Mehl und dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt und die Masse in zwei gebutterten Tortenblechen zu zwei Tortenboden bei mäßiger Hitze schön hellbraun gebacken. Man setzt die beiden Tortenboden mit dazwischengestrichener Vanille-Crême über einander und überzieht sie mit einer Vanillen-Glasur.

Vanille-Zucker, s. Geruch-Zucker.

Veilchen, franz. violette, engl. violet, lat. Viola odorata. Die Blüthen oder vielmehr die dunkelblauen, von dem grünen Kelch befreiten Blumenblätter von eben aufgeblühten, frischgepflückten wohlriechenden Veilchen finden nicht blos zu Parfümeriezwecken und in den Apotheken, sondern auch in der feinen Küche allerlei Verwendung, und zwar zur Bereitung von Crêmes, Gelées und Syrup, den man zu Limonaden, Eis und zum Glasiren von Torten und feinem Backwerk gebraucht.

Veilchen-Conserve. 30 Gramm frisch abgepflückte Veilchenblumenblätter von recht stark duftenden Gartenveilchen werden in einem Marmormörser gestoßen, während man 1/2 Kilogramm in Stücke geschlagenen Hutzucker zum Flug kocht; hat der Zucker diesen Grad erreicht, so wirft man die Veilchen hinein, rührt Beides rasch durch einander, bis der Zucker wieder Blasen wirft, und gießt ihn dann in länglich-viereckige, flache, mit Mandelöl ausgeriebene Blechformen, wo man ihn starr werden läßt. — Ein anderes Verfahren hierzu ist folgendes: Einige Handvoll gutgelesener, frischer, starkduftender Veilchenblüthenblätter übergießt man in einem Porzellantopf mit 1/2 Liter kochendem Wasser, bindet den Topf fest zu, stellt ihn über Nacht an einen warmen Ort, filtrirt am folgenden Tage die Flüssigkeit, gießt sie auf 1 Kilogramm besten Raffinadezucker, kocht denselben zum Flug, schüttet ihn in ölbestrichene Blech-

formen oder steife Papierkapseln und läßt ihn darin erstarren; auch kann man den Zucker durch einen Trichter in Form von Plätzchen auf ölbestrichene Marmor- oder Schiefertafeln träufeln.

Veilchen-Crême, gestürzte. Nachdem man vier bis fünf große Sträußchen frischgepflückter Veilchen entblättert hat, thut man die Blättchen in eine Porzellanschüssel und übergießt sie mit einem aus 250 Gramm Zucker gekochten, dicklichen, siedendheißen Syrup, worauf man sie fest zugedeckt bei Seite stellt und den Syrup erkalten läßt. Inzwischen schneidet man 30 Gramm Hausenblase klein, thut sie in 1/4 Liter kaltes Wasser, bringt letzteres langsam zum Kochen, löst unter öfterem Umrühren die Hausenblase völlig darin auf, schüttet sie nebst einigen Tropfen Cochenilletinctur zu dem Veilchen-Syrup, vermischt Alles gut und seiht die Mischung durch ein Tuch. Man stellt das Gefäß auf Eis, rührt die Crême, bis sie zu stocken beginnt, vermengt sie mit dem festgeschlagenen, gut abgetropften Schaum von 1 Liter fettem süßen Rahm, füllt sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt sie auf Eis völlig erstarren, um sie kurz vor dem Aufgeben auszustürzen.

Veilchen-Eis. 250 Gramm Zucker werden mit zwölf Eidottern schaumig gerührt, worauf man nach und nach 1 1/2 Liter fetten süßen Rahm und 1/4 Liter Veilchensaft hinzumischt, das Ganze über gelindem Feuer zu einer Crême schlägt, vom Feuer nimmt, bis zum Erkalten fortrührt, in eine Gefrierbüchse füllt und unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten frieren läßt.

Veilchen-Essig, s. Essig, Veilchen-.

Veilchen-Gelée. 375 Gramm bester Raffinadezucker werden mit dem Saft von zwei Citronen und 1/8 Liter Wasser geläutert, gut abgeschäumt und über 50 Gramm frische, starkduftende, in einer Porzellanterrine befindliche Veilchenblüthenblätter geschüttet, worauf man die Terrine fest zudeckt, den ausgekühlten Zucker-Syrup nach Verlauf von einigen Stunden durchseiht, mit 45 Gramm aufgelöster Hausenblase, einem Gläschen Kirschwasser und 1/2 Liter Rheinwein oder Champagner sowie einigen Tropfen Cochenilletinctur vermischt, in eine Form füllt und das Gelée auf Eis erstarren läßt.

Veilchen-Limonade. Man vermischt 1/2 Liter frisches Wasser mit einer halben Obertasse Veilchensaft, dem Saft von einer Citrone und dem etwa noch erforderlichen Zucker.

Veilchen-Saft oder Veilchen-Syrup. Von frischgepflückten, recht wohlriechenden Veilchen pflückt man die blauen Blüthenblätter ab, liest sie gut, damit nichts Grünes darunter kommt, thut sie in eine Büchse von Zinn, Porzellan oder Steingut, gießt nach Verhältniß der Menge der Veilchen siedendes Wasser darüber, deckt oder bindet die Büchse fest zu und läßt sie über Nacht stehen. Am folgenden Tage preßt man den Saft durch ein feines Tuch, nimmt auf 1/2 Liter Saft 1/2 Kilogramm feinsten Raffinadezucker, thut Beides in ein neues, irdenes, glasirtes Casserol, fügt den Saft einer Citrone hinzu, läßt den Zucker über gelindem Feuer langsam schmelzen und sehr heiß werden, aber nicht zum Kochen gelangen, schäumt die sich darauf bildende weißliche Haut gut ab, nimmt den Saft vom Feuer, füllt ihn in kleine gewärmte Flaschen, verkorkt und überbindet dieselben gut und bewahrt sie auf. Man darf den Veilchensaft weder in einem kupfernen noch in einem Messing-Kessel bereiten, worin er sogleich seine schön blaue Farbe verlieren würde.

Veilchen-Syrup, s. Veilchen-Saft.

Veloutée-Sauce. Bereitet man dieselbe auf feine Art, so kocht man 1/4 Liter weiße Coulis mit 1/2 Liter Geflügelessenz unter beständigem Umrühren und häufigem Abschäumen bis zur Hälfte ein, fügt etwas Salz und einen Eßlöffel Champignon-Essenz hinzu und hält die Sauce im Bain-marie warm, um sie zu weißem Fleisch und Geflügel zu serviren. — Auf einfachere Art stellt man sie her, indem man etwas frische Butter in einem Casserol zerläßt, einige Champignons, etwas würflig geschnittenen rohen Schinken und Kalbfleisch darin durchschwitzt, helle Bouillon zugießt und langsam eine Stunde damit verkocht, worauf man die Brühe durchseiht, 1/4 Liter süßen Rahm, ein klein wenig Salz und weißen Pfeffer hinzufügt und die Sauce unter beständigem Umrühren noch eine Viertelstunde langsam kochen läßt.

Venetianische Biscuits. Man schlägt sechs Eidotter mit 250 Gramm Zucker eine halbe Stunde lang, mischt dann den steifen Schnee der Eiweiße, 250 Gramm feinstes Mehl, ein Liqueurglas feinen Rum oder Cognac, eine Prise Salz und schließlich 200 Gramm recht frische, zerschmolzene Butter hinzu und verrührt Alles tüchtig, füllt den Teig fast 1 Centimeter hoch in ein schwach gebuttertes Backblech mit Rand, bäckt das Biscuit bei gelinder Hitze, läßt es erkalten und sticht es zu fingerlangen, länglichrunden kleinen Kuchen aus, die man mit Chocoladen- oder Rosenwasser-Glasur überzieht.

Venetianische Frittati. 125 Gramm guten Reis liest und brüht man, läßt ihn trocken ablaufen, thut ihn mit 70 Gramm Butter und 3/8 Liter Milch in ein Casserol, quellt ihn langsam aus, bis er alle Milch eingesogen hat, schüttet ihn aus, verrührt ihn mit drei zerquirlten Eiern, einer Prise Salz, 1 1/2 Eßlöffel Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, 70 Gramm gereinigten Corinthen, zwei geschälten, vom Kernhaus befreiten und kleinwürflig geschnittenen Borsdorfer Aepfeln, einem guten Theelöffel Mehl und einer kleinen Prise Zimmt zu einer festen Masse, die man an einem kühlen Ort recht steif werden läßt, dann mit dem Löffel zu länglichen Klößen absticht und in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun bäckt, um sie mit Zucker bestebt warm zu Tisch zu geben.

Venetianische Sauce. 1/4 Liter weiße Coulis wird mit einem Eßlöffel Champignon-Essenz 10 Minuten über dem Feuer verrührt, mit zwei Eidottern und 1/8 Liter Rahm abgequirlt und mit ein wenig Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Zucker sowie einem Theelöffel Citronensaft gewürzt. Man schlägt diese Sauce nun 5 Minuten rasch über dem Feuer, fügt einen Eßlöffel gehackte Petersilie und ein Stückchen frische Butter hinzu und giebt sie auf.

Verjus, s. auch Agreſt. Man pflückt große, aber noch unreife grüne Weinbeeren vom Stengel, stößt sie im Mörser, preßt den Saft durch ein leinenes Tuch, filtrirt ihn dann mehrmals durch einen Barchentbeutel oder Filtrirpapier, bis er vollkommen klar und hell ist, füllt ihn in gutgespülte und geschwefelte Flaschen, verkorkt und verpicht dieselben und bewahrt sie aufrechtstehend im Keller auf, um das Verjus als angenehme Säure anstatt des Essigs an Saucen zu benützen, wie es in Frankreich sehr üblich ist. Oft verkorkt man die Flaschen auch blos und gießt einige Tropfen Olivenöl auf das Verjus, wodurch es sich sehr lange Zeit frisch und gut erhält; ebenso trägt es zur Erhaltung des Verjus bei, wenn man die Weinbeeren vor dem Stoßen mit ein wenig Salz vermischt.

Verjus-Sauce, französische. Drei Eßlöffel Verjus, eine Obertasse Bouillon, etwas Salz, Pfeffer und feingehackte Chalotte werden zusammen unter häufigem Umrühren bis zum Kochen gebracht, wonach man die Sauce vom Feuer nimmt und zu grillirten Coteletten und anderem, auf dem Rost gebratenen Fleisch servirt.

Verjus-Syrup. Nach dem Zerstampfen der unreifen Weinbeeren, welche hierzu natürlich nicht mit Salz vermischt werden, filtrirt man den ausgepreßten Saft mehrmals, wägt denselben, nimmt auf jedes 1/2 Kilogramm Saft 1 Kilogramm Hutzucker, läutert ihn, gießt den Saft hinzu, kocht Beides bis zum kleinen Faden, läßt nach Belieben etwas dünn abgeschälte Citronenschale mit durchkochen, seiht den Syrup durch, füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen und benützt ihn zur Bereitung einer sehr erfrischenden, wohlschmeckenden Limonade.

Verlorene Chocoladen-Suppe, s. Chocoladen-Suppe, verlorene.

Verlorene Eier, s. Eier, verlorene.

Verlorenes Huhn, s. Huhn, verlorenes.

Vermicelli, s. v. w. Fadennudel, s. d.

Vermicelli-Mehlspeise, s. Fadennudel-Mehlspeise.

Vermicelli-Pudding, s. Fadennudel-Pudding.

Verzieren der Schüssel, s. Ausputz, Garniren.

Vespetro. Ein beliebter italienischer Liqueur, den man sehr gut auf folgende Weise nachahmen kann. Man gießt 2 Liter reinen, feinen Branntwein in einen Steinkrug, thut 8 Gramm gröblich gestoßenen Angelikasamen, 25 Gramm Coriander, 8 Gramm Fenchel, 8 Gramm Anis, den Saft und die dünn abgeschälten Schalen von zwei Citronen, und 1/2 Kilogramm Zucker hinzu, läßt Alles unter jeweiligem Umschütteln 5—6 Tage an einem ziemlich warmen Ort gut zugedeckt digeriren, filtrirt dann den Liqueur und füllt ihn auf Flaschen.

Victoria-Biscuits. Zu 100 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man allmählich 250 Gramm gesiebten Zucker, 200 Gramm trockenes feines Mehl, 100 Gramm gestoßene bittere Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Citrone, ein kleines Glas Maraschino oder anderen feinen Liqueur und eine kleine Prise Salz; dann buttert man einige kleine Blechformen, bestäubt sie mit Mehl, füllt sie mit Teig und bäckt das Biscuit bei mäßiger Ofenhitze hellbräunlich. Nach dem Erkalten stürzt man es aus der Form, überstreicht es dünn mit etwas Orangen-Marmelade, überzieht es mit einer Citronen- oder Orangen-Glasur und läßt dieselbe im Ofen trocknen.

Victoria-Kuchen. Nachdem man 1/2 Kilogramm frische Butter zu Schaum gerührt, fügt man nach und nach unter gleichmäßig fortgesetztem Schlagen 200 Gramm gestoßenen Zucker, 200 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, worunter einige bittere, 12 Gramm gestoßenen Zimmt, 250 Gramm ausgekernte Rosinen, 125 Gramm kleingeschnittene candirte Pomeranzenschale, 625 Gramm feines Mehl, ein wenig Salz und vier Eier hinzu, rührt die Mischung einige Minuten sehr schnell, mengt dann noch 375 Gramm Mehl, acht zerquirlte Eier, ein Weinglas voll Rum, 50—60 Gramm aufgelöste Preßhefe und 1/4 Liter zu Schaum geschlagenen süßen Rahm bei, arbeitet Alles sehr gut durch einander, füllt den Teig in eine große, gut gebutterte Backform, die nur zur Hälfte voll werden darf, bedeckt ihn mit einem gewärmten Tuch, läßt ihn an einer warmen Stelle aufgehen und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine Stunde.

Victoria-Pudding. 250 Gramm gutes frisches Rindsnierenfett werden fein geschnitten, von aller Haut befreit und mit 125 Gramm geriebenem Weißbrod, 200 Gramm Mehl, 125 Gramm geschälten und kleinwürflig geschnittenen Aepfeln, 125 Gramm Aprikosen-Marmelade, 100 Gramm feingeschnittenem Citronat, 100 Gramm getrockneten Kirschen und 125 Gramm Zucker nebst einer Prise Salz, fünf zerquirlten Eiern, 1/4 Liter Rahm und zwei Eßlöffeln Cognac sehr gut vermischt, worauf man die Masse in eine gebutterte Form füllt, in ein mit Mehl bestreutes Tuch einbindet und in einem Topf oder großen Casserol mit siedendem

Wasser 1½ Stunden kocht. Nach dem Aus=stürzen giebt man den Pudding mit Brandy=Sauce zu Tisch.

Victoria=Sandwiches. Dünne Roggenbrod=Schnitten bestreicht man gut mit Butter, belegt sie mit ausgegräteten Sardellen, Scheiben von hartgekochten Eiern und kleingeschnittener Brunnenkresse, bedeckt dies fest mit einer zweiten gebutterten Brodschnitte und schneidet mit einem scharfen Messer nette viereckige Sandwiches daraus.

Victoria=Sauce. Nachdem man zwei Eidotter mit sechs Eßlöffeln Rahm zerquirlt hat, läutert man 100 Gramm Zucker mit ein wenig Wasser zu Syrup, läßt denselben etwas aus=kühlen, verrührt ihn mit dem Eierrahm, fügt ein Liqueurglas voll Curaçao hinzu, schlägt die Mischung rasch über mäßigem Feuer, bis sie dickschaumig ist und zu steigen beginnt, nimmt die Sauce vom Feuer, setzt das Schlagen noch einige Minuten fort und giebt sie dann zu Puddings und anderen Mehlspeisen.

Victoria=Törtchen, s. Törtchen, Victoria=.

Vierfrucht=Marmelade. 1 Kilogramm süße schwarze Kirschen, 1 Kilogramm rothe, recht reife Johannisbeeren, 1 Kilogramm Himbeeren und 1 Kilogramm ziemlich reife, aber noch harte Stachelbeeren werden in einem großen irdenen, glasirten Casserol über mäßigem Feuer ohne Zuthat von Wasser völlig weichgedünstet, durch ein feines Sieb gestrichen, damit Schalen und Kerne zurückbleiben, und mit 1½ Kilogramm geläutertem Hutzucker unter fleißigem Umrühren und Abschäumen so lange gekocht, bis die Marmelade geléeartig dick geworden ist, worauf man sie in Steinbüchsen füllt und nach dem Erkalten mit Blase überbindet. Nach Belieben kann man schließlich auch 8 Gramm gestoßenen Zimmt hinzufügen und mit verkochen.

Vinaigrette. Eigentlich eine Art Fleisch=Salat; man kann die Vinaigrette von allen Arten kaltem gekochten oder gebratenen Fleisch herstellen, bereitet sie jedoch am gewöhnlichsten aus kaltem gekochten Rindfleisch, indem man dasselbe in kleine, dünne Scheibchen schneidet und auf einer Schüssel ordnet; man vermischt das Fleisch dann mit Sardellenstreifchen oder würfliggeschnittenem Hering, Scheibchen von Essiggurken und eingelegten rothen Rüben, sowie feingehackter Petersilie, Kerbel und ein wenig gehackter Zwiebel, würzt es mit Salz und Pfeffer, vermengt Alles mit reichlichem Oel und dem nöthigen Essig, legt als Ausputz noch Scheiben von hartgekochten Eiern ringsherum und servirt die Vinaigrette zum Abendbrod oder als Zwischengericht. — Auf andere, etwas feinere Art stellt man sie her, indem man das Fleisch nicht mit den übrigen Bestandtheilen vermischt, sondern recht zierlich anrichtet, mit Sardellenfilets, Gurken= und Rotherüben=Scheibchen, zerschnittenen harten Eiern und Kapern belegt und hierauf die aus Oel, Essig, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Schnitt=lauch oder feingehackten Chalotten gut verrührte Salat=Sauce darüber gießt.

Vin brûlé. Etwas Aehnliches wie Punsch oder Glühwein, ein in Frankreich übliches Getränk. Zwei Flaschen Weißwein werden mit 375 Gramm Zucker, auf dem man die Schale von zwei Citronen abgerieben, dem Saft der Citronen und einem Stück ganzen Zimmt in einem fest zugedeckten, neuen irdenen Topf über mäßiges Kohlenfeuer gestellt; sobald der Wein bis fast zum Kochen gelangt ist, gießt man acht bis zehn mit etwas Wein zerquirlte Eidotter durch ein Haarsieb unter beständigem Umrühren hinzu, nimmt das Getränk vom Feuer und füllt es in die Gläser.

Vögel, kälberne, s. Fleischvögel, schwäbische.

Vogelbeeren. Die Früchte des Vogelbeer=baumes, Eberesche, franz. sorbier, engl. mountain-ash, lat. Sorbus aucuparia, der im nördlichen Europa und in Asien heimisch ist, ungleichpaarig gefiederte, doppelt gesägte Blätter und weiße Blüthen in Form von ästigen, dicht bei einander stehenden Schirm=trauben hat; die erbsengroßen, anfangs grünen, dann gelben und bei der Reife im September hochrothen Beeren, welche den Baum zu einer Zierde der Wälder, Gebüsche und Alleen machen, dienen meist als Lockspeise beim Vogelfang, auch zur Bereitung von Branntwein und Essig, werden in manchen Gegenden, namentlich in Rußland, aber auch zu Gelée und Marmelade gekocht, welche gar nicht übel sind.

Vogelbeer=Conserve mit Honig. Die nach den ersten Frösten gesammelten, von den Stielen gepflückten Vogelbeeren werden auf ein mit Rand versehenes Backblech geschüttet, in einem lauwarmen Ofen etwas überbacken und in mehr=mals aufgekochtem, gut abgeschäumtem Honig zu einer dicken Marmelade eingesotten.

Vogelbeer=Gelée. Die Beeren werden ab=gepflückt, wenn sie völlig reif sind, ohne mehlig zu sein, von den Stielen gelesen, gewaschen, in einem Casserol knapp mit Wasser übergossen und langsam vollständig zerkocht, worauf man den Saft durchseiht, wägt, auf jedes ½ Kilo=gramm desselben ½ Kilogramm Hutzucker nimmt, läutert und mit dem Saft so lange kochen läßt, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen davon stehen bleibt und starr wird. Man füllt das sehr haltbare und ganz angenehm schmeckende Gelée in Gläser und bewahrt es wie gewöhnlich auf.

Vogelbeer=Liqueur oder **Vogelbeer=Rakiska, russischer.** Diesen in Rußland ungemein be=liebten Liqueur, der in jedem Haushalt auf dem Lande angefertigt wird, stellt man auf ziemlich einfache Weise dar, indem man die Beeren nach den ersten Herbstfrösten sammelt, gut auslieft, in große Glasflaschen thut und

mit feinem, doppelt rectificirtem Branntwein übergießt. Man stellt die gut verkorkten Flaschen 2—3 Monate in die Sonne oder ein ziemlich warmes Zimmer, bis die Beeren völlig entfärbt sind, seiht den Branntwein durch einen Flanell=beutel, läutert auf jedes Liter desselben ½ Kilo=gramm Zucker, vermischt den Zucker=Syrup gut mit dem Branntwein, filtrirt den Liqueur nochmals, füllt ihn auf Flaschen und läßt ihn einige Zeit lagern, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Vogelbeer=Pastilla, russische, s. Pastilla von Vogelbeeren.

Vogelbeer=Saft. Frischgepflückte, reife und saftige Vogelbeeren werden von den Stielen gelesen, gewaschen, auf einem Sieb abgetropft und mit etwas darübergegossenem Wasser lang=sam zerkocht, wonach man den Saft, ohne die Beeren zu pressen, durch ein in heißem Wasser ausgerungenes Tuch seiht. Man wägt die Beeren vor dem Zerkochen, nimmt auf jedes ½ Kilogramm derselben 250 Gramm Zucker, läutert ihn, schäumt ihn ab, läßt ihn 6—7 Minuten mit dem Saft durchkochen, füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen und bewahrt dieselben verkorkt und verpicht auf, um den Saft zu einer schmackhaften und kühlenden Limonade für Kranke zu benützen.

Vogelnester, indianische oder **indische.** Die Nester verschiedener Schwalbenarten, welche sich auf den Sunda=Inseln, auf Java und anderen indischen Inseln in den Höhlen und unter überhängenden Felsen an der Seeküste anbauen; sie sind entweder halbrund, oder etwas in die Länge gezogen, bisweilen auch an den Enden aufwärts gekrümmt, haben einen Längen=durchmesser von 7—9 Centimeter und sehen gelblichweiß, halb durchsichtig aus; sie wiegen etwa 30—50 Gramm, sind hart und spröde wie Leim oder Gelatine und lösen sich beim Kochen zu einer gallertartigen Substanz von fadem, etwas salzigem Geschmack auf. Besonders zwei Schwalbenarten sind es, welche diese kost=baren Nester herstellen, und zwar die Salangan=Schwalbe, ein kleiner Vogel mit braunem Kopf, Rücken und ebensolchen Flügeln, deren Brust und Unterleib gleich der Spitze des gabelförmigen Schwanzes weißlich sind, sowie die etwas größere tangfressende Schwalbe mit längeren Flügeln, längerem Schwanz, braunem Gefieder und schneeweißer Unterseite. Das Einsammeln der Nester geschieht alljährlich erst, nachdem die dritte Brut der Vögel flügge geworden ist; es ist ein gefährliches Geschäft, und viele der Eingeborenen kommen trotz ihrer Uebung und Gewandtheit dabei ums Leben, da es sehr schwierig ist, zu den Felshöhlen zu gelangen. Der Handel mit diesen Vogelnestern ist jedoch außerordentlich einträglich und wird meist als Monopol von Seiten der Regierung betrieben; von Java allein werden jährlich gegen 14,000 Kilogramm Nester verschifft und großentheils nach China gebracht, wo daraus bereitete Suppen und Ragouts bei keinem feineren Diner fehlen dürfen; man be=zahlt dort den Pikul (62½ Kilogramm) tadel=loser weißer Nester mit 3000—4500 Mark. In Europa ist der Verbrauch ein ziemlich ge=ringer, da man dem kostspieligen Artikel hier keinen rechten Geschmack abzugewinnen vermag und die Nester nur genießbar findet, wenn sie in sehr scharf gewürzter, starker Brühe gekocht werden — keinesfalls ist der Genuß dem hohen Preise entsprechend.

Vogelnester=Suppe, s. Batavia=Suppe.

Voigtländische Kartoffelklöße, s. Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln.

Vol=au=vent oder Hohl=Pastete, s. auch Blätter=Pastete. Aus ½ Kilogramm feinstem trockenen Mehl, ¼ Liter kaltem Wasser, Salz, zwei Eidottern und 60 Gramm Butter wird ein feiner, glatter Teig zusammengewirkt, den man 10 Minuten ruhen läßt, dann zu einem fingerstarken Viereck auseinanderdrückt, mit ½ Kilogramm frischer, harter, zu einer vier=eckigen Scheibe flachgedrückter Butter belegt, darüber zusammenschlägt, aufrollt und wieder zusammenschlägt, was man siebenmal hinter=einander vornimmt und wobei man den Teig immer wieder zu einem Viereck zusammenlegt. Man schlägt ihn nun in ein Tuch, läßt ihn einige Stunden auf Eis oder im kühlen Keller rasten, rollt ihn dann stark fingerdick auf, legt ihn auf doppeltes Papier und schneidet ihn rings mit Hülfe eines daraufgelegten Tellers oder einer Schüssel mit einem scharfen, spitzigen Messer rund zu, wobei man die Klinge leicht nach außen geneigt hält. Man nimmt den Teller hierauf weg, bestreicht die Oberfläche des Teiges behutsam mit geschlagenem Ei, so daß nicht das Mindeste davon über den Rand läuft, schneidet daumenbreit vom Rand entfernt die Teigplatte ringsherum ein wenig mit der Messer=spitze ein, um den Deckel zu bezeichnen, ver=ziert denselben mit gitter= oder sternförmigen leichten Einschnitten, stellt die Pastete auf ein starkes Backblech und bäckt sie bei mittlerer Hitze drei Viertelstunden. Wenn sie über Handhoch aufgegangen, gut ausgebacken und schön goldgelb ist, nimmt man sie aus dem Ofen, schneidet und hebt den Deckel behutsam aus, beseitigt inwendig den fetten Teig mit einem Eßlöffel, hält die Pastete an einer warmen Stelle heiß und füllt sie beim Anrichten mit irgend einem feinen Ragout oder Fricassée von Wild, Geflügel, Zunge, Kalbsmilch u. dergl.

Vollauer Krapfel. Aus vier Eiern, dem nöthigen Mehl, etwas Salz und einem Stückchen frischer Butter macht man einen festen Nudel=teig, treibt ihn ziemlich dünn auf und läßt ihn ein wenig übertrocknen. Inzwischen blanchirt man eine Handvoll Spinat oder einen kleinen Kopf Welschkohl, eine Handvoll Kerbel, eine Handvoll Petersilie und zwei Zwiebeln in

siedendem Salzwasser, läßt es abtropfen, hackt Alles sehr fein, röstet die Kräuter nebst einem geriebenen Mundbrod in reichlicher frischer Butter, vermischt sie mit zwei Eiern, etwas Pfeffer und Salz, verrührt sie damit rasch über dem Feuer, schneidet den Nudelteig in knapp handbreite Streifen, setzt die Kräuterfülle mit einem Kaffeelöffel in einzelnen Häufchen darauf, schlägt die Teigstreifen in der Mitte darüber zusammen und rädelt mit dem Kuchenrad halbmondförmige Kräpfchen davon ab. Man läßt dieselben in siedendem Wasser einmal aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, schichtet sie mit dazwischengestreutem geriebenen Parmesankäse auf eine butterbestrichene Schüssel, streut oben darauf geriebene Semmel, gießt zerlassene Butter darüber und überbäckt die Speise auf einem Dreifuß im Ofen eine gute Viertelstunde.

Vollauer Strudel. Man rührt sechs Eidotter mit 100 Gramm Zucker und 100 Gramm gestoßenen Mandeln recht schaumig und mischt nach und nach 125 Gramm gereinigte Corinthen, 125 Gramm kleingeschnittene, ausgekernte Rosinen, 8 Gramm gestoßenen Zimmt und eine Prise gestoßene Nelken darunter. Hierauf bereitet man einen guten Mürbteig (s. d.) oder einen mürben Hefenteig (s. d.), treibt ihn zu einer großen dünnen Platte auf, bestreicht ihn mit der abgerührten Fülle, rollt ihn locker über einander, legt ihn schneckenförmig in der Runde zusammen auf ein gebuttertes Blech, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei, bäckt ihn eine Stunde und giebt ihn ausgekühlt anstatt einer Mehlspeise zu Tisch.

Vorkost, Vorschmack oder **Imbiß.** In Rußland ist es üblich, vor dem eigentlichen Mittagessen eine Vorkost aus pikanten kalten Speisen aller Art zu genießen, welche man auf einem Seitentisch servirt findet und zu denen man ein Gläschen Branntwein zu trinken pflegt. Diese Vorkost besteht aus Wurst aller Art, rohem und gekochtem Schinken, gesalzenem, marinirtem, geräuchertem und gedörrtem Fisch, Caviar, Sülze, Zunge, Sardellen, Sardines à l'huile, Hering, Fisch- und Fleisch-Roulade, kalten Pasteten und Käse von allen Sorten, bei feineren Diners auch aus Hummer, Austern, Trüffeln, Sardellenbutter ꝛc.

Vorschneiden, s. v. w. Tranchiren, Zerlegen.

Vorspeisen, kalte und warme, s. Hors-d'oeuvre.

Vulcains. Man läßt sich ganz kleine Milchbrödchen backen, reibt die braune Rinde leicht davon ab, durchsticht die Brödchen mit der Spitze eines kleinen Messers, übergießt sie wiederholt mit kalter, versüßter Milch, daß sie bis zur Mitte hin aufweichen, läßt sie abtropfen, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten goldbraun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und giebt sie mit Obst- oder Weinschaum-Sauce zu Tisch.

Wachholder, franz. genévrier, engl. juniper-tree, lat. Juniperus communis. Der Wachholder ist ein den Nadelhölzern angehörender, fast in ganz Europa, aber ganz besonders in Deutschland vorkommender, in Wäldern, Haidegegenden, aber am liebsten auf ziemlich kahlen Bergen wachsender Strauch, der sehr langsam wächst und seine Wurzeln stark auf der Oberfläche des Bodens ausbreitet, in günstigen, südlichen Lagen aber auch baumartig wird. Er blüht im April und Mai, bringt aber seine Früchte, die Wachholderbeeren, erst im folgenden Jahre zur Reife; im ersten Jahre bleiben die Beeren grün und ziemlich klein, im zweiten Jahre werden sie zu erbsengroßen, schwarzen, blau bereiften, fast kugelrunden Beeren, deren harte Fruchtschale ein bräunlichgrünes Mark und drei Samenkörner umschließt. Sie haben einen harzigen, bitterlich-süßen Geschmack und einen starken, balsamischen, besonders beim Verbrennen auf glühenden Kohlen hervortretenden Geruch, werden in großen Massen gesammelt und getrocknet und finden eine sehr reichhaltige, verschiedene Anwendung. So benützt man sie in der Medicin äußerlich zu Umschlägen und Bädern, bereitet Wachholder-Spiritus und Salbe zu Einreibungen davon und wendet sie auch vielfach als innerliches, schweiß- und harntreibendes Mittel an; in der Küche dienen sie als Würze an Wildpret und anderes Fleisch, im Haushalt zum Räuchern in Krankenzimmern. Außerdem bereitet man in Holland den berühmten Genever oder Wachholderbranntwein, in England Gin daraus, ebenso Wachholder-Liqueur, Wachholder-Essig, Wachholder-Wein, Wachholder-Wasser, Syrup, ätherisches Oel und benützt die Beeren auch hier und da als Zusatz zum Bier. Das Holz des Strauches, namentlich das Wurzelholz, besitzt einen eigenthümlich aromatischen Geruch, der namentlich beim Verbrennen hervortritt, weshalb man Wachholderholz und -Reisig sehr gern zum Räuchern von Fleischwaaren anwendet; man gewinnt auch einen feinen Theer und ein in der Thierarzneikunde gebrauchtes ätherisches Oel daraus.

Wachholder-Drossel, s. Krammetsvogel.

Wachholder-Liqueur. Man thut 1/2 Liter gute frische Wachholderbeeren, die man theilweise ein wenig zerquetscht, in eine Flasche mit 4 Liter feinem, reinem Branntwein, stellt letzteren 14 Tage an die Sonne, wobei man ihn bisweilen umschüttelt; dann seiht man ihn durch, vermischt ihn mit 750 Gramm in 3/4 Liter Wasser geläutertem Zucker, läßt die Mischung abermals einige Tage fest verkorkt stehen, filtrirt den Liqueur und zieht ihn auf Flaschen.

Wachholder-Sauce. 170 Gramm würflig geschnittener roher magerer Schinken, zwei feingehackte Chalotten, ein wenig dünn abgeschälte bittere Pomeranzenschale und ein Eßlöffel Wachholderbeeren werden mit 3/4 Liter brauner Coulis und einem Glase Rothwein eine halbe Stunde verkocht, worauf man die Sauce durch ein Tuch preßt und mit ein wenig Citronensaft säuert, um sie zu Krammetsvögeln, Lerchen oder zu Rehbraten zu geben.

Wachholder-Sauce zu Wildschwein. In 125 Gramm gelbgemachter Butter röstet man drei bis vier Eßlöffel geriebenes Schwarzbrod, fügt einen knappen Eßlöffel zerquetschte oder gestoßene Wachholderbeeren, etwas Salz, eine Prise weißen Pfeffer, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und einige Löffel guten Estragonessig hinzu und verkocht dies mit kräftiger Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, die man schließlich mit einem Glase Rothwein verrührt.

Wachsbohnen, s. Bohnen.

Wachtel, franz. caille, engl. quail, lat. Coturnix oder Tetrao coturnix. Gehört zu den hühnerartigen Vögeln, ist aber kleiner von Gestalt, hat einen kürzeren Hals und dünneren

Schnabel als das Rebhuhn, auch fehlen ihr die Sporen und die rothen Augenbrauen desselben. Die Wachtel hat auf dem Rücken gelblichgraues, schwarzgeflecktes Gefieder mit gelben Federschäften, einen weißgelben Strich auf dem Scheitel und über den Augen, braune Kehle und gelblichweißen Unterleib; das Weibchen ist kleiner, hat dunklere Rückenfedern und eine weißliche Kehle, ist überhaupt matter gefärbt. Die Wachtel lebt in der gemäßigten Zone von Europa und Asien, liebt vorzugsweise den Aufenthalt in Getreidefeldern, kommt gewöhnlich Anfang Mai und zieht im Herbst nach dem Süden, nährt sich von Getreidekörnern, kleinen Sämereien und Kerbthieren, ist scheu, läuft sehr behend, fliegt ziemlich gut, aber niedrig, wird bei uns nur gelegentlich bei der Rebhühnerjagd mit geschossen und findet sich überhaupt in Deutschland bei weitem nicht so häufig, als in Italien, Spanien, Griechenland oder dem südlichen Rußland, wo sie Gegenstand der Jagd ist. Bisweilen fängt man die Wachteln hier zu Lande auch in Garnen, um sie dann zu tödten und zu braten, noch häufiger aber, um sie ihres angenehmen kräftigen Schlages wegen im Käfig zu halten oder als Stubenvogel zu zähmen, was jedoch nur von den Männchen gilt, denn die Weibchen geben nur wenige, ziemlich schwache Töne von sich; indessen ist es wohl weit angenehmer, den Wachtelschlag im Freien erschallen zu hören, als im Zimmer, wo die stete Wiederholung sogar lästig wird. Die Wachteln werden sehr fett und gelten wegen ihres zarten, wohlschmeckenden Fleisches als besonderer Leckerbissen, müssen aber so frisch wie möglich verwendet werden, da die Feinschmecker behaupten, sie büßten schon 24 Stunden nach dem Erlegen die Hälfte ihrer Vorzüge ein und würden nach zwei Tagen ranzig und unschmackhaft.

Wachteln, gebraten. Nachdem man eine Anzahl Wachteln gerupft, gesengt und ausgenommen hat, bestäubt man sie mit feingestoßenem Salz, umbindet sie mit dünnen Speckscheiben und Weinblättern, steckt sie der Quere nach (durch die Lenden) an dünne Vogelspießchen, bindet diese an einen größeren Bratspieß, brät sie 8—10 Minuten über hellem Feuer, nimmt sie vom Spieß und legt sie sammt ihrer Umhüllung auf eine mit gerösteten Brodschnitten belegte Schüssel, indem man etwas Kraftbrühe oder Jus darunter gießt. — Brät man die Wachteln nicht am Spieß, sondern im Casserol, so umbindet man sie nur mit Speckplatten, und brät sie unter öfterem Begießen eine knappe Viertelstunde in heißgemachter, recht frischer Butter, um sie mit dieser Sauce zu Tisch zu geben oder über einem Trüffel-Purée, einem Gericht Macaroni mit Parmesankäse oder Reis anzurichten.

Wachteln, gedämpft. Sobald die Wachteln gesäubert und ausgenommen sind, schneidet man den Hals ab, biegt die Füßchen ein, reibt die Vögel mit Pfeffer und Salz ein, bestäubt sie mit Mehl, zerläßt Butter in einem Casserol, legt die Wachteln hinein, läßt sie auf beiden Seiten gelb braten, gießt etwas Bouillon und ein halbes Glas Wein an, thut ein Lorbeerblatt und eine ganze Zwiebel hinzu, dämpft die Thierchen gut zugedeckt langsam weich, dünstet die Sauce kurz ein, seiht sie durch, legirt sie mit ein bis zwei Löffeln Rahm und giebt sie über den Wachteln auf. — Auch kann man sie in einer ordentlichen Braise gardämpfen, indem man sie in ein mit Speck- und Schinkenscheibchen belegtes Casserol thut, eine Zwiebel und ein Kräuterbündelchen beifügt, etwas Fleischbrühe darüber gießt und die Wachteln auf diese Art langsam weichdünstet; man nimmt sie dann heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze, schärft sie mit ein wenig Citronensaft ab und giebt sie über den Vögeln auf.

Wachteln auf Jäger-Art. Die gerupften, gesengten, ausgenommenen und dressirten Wachteln werden mit Salz bestreut, in ein Casserol mit Butter und je einem Eßlöffel voll feingehackter Champignons, Chalotten und Petersilie gelegt und eine Viertelstunde unter häufigem Umschwenken über Kohlenfeuer gebraten; wenn sie beinahe gar sind, gießt man etwas braune Coulis und ein Glas Rothwein an, oder man bestreut sie mit Mehl und gießt Bouillon und Rothwein zu, läßt sie einmal damit aufkochen und richtet sie nebst der entfetteten Sauce an.

Wachteln auf italienische Art. Zunächst bereitet man eine Polenta, indem man 125 Gramm Maismehl in 3/4 Liter kräftige, siedende Fleischbrühe einrührt, 70 Gramm frische Butter, etwas Pfeffer und Salz hinzuthut und dies langsam zu einem dicken Brei kocht, den man mit drei bis vier Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse vermischt, auf einer Schüssel erhaben anrichtet und mit gebratenen Wachteln garnirt, deren Brat-Sauce man über das Ganze gießt.

Wachtel-Salmis. Dieses feine und leckere Gericht läßt sich nur dann herstellen, wenn man eine größere Anzahl Wachteln hat, denn es gehören zu einer mittelgroßen Schüssel mindestens 20—25 Stück davon. Man rupft und sengt die Thierchen, löst die Brust auf beiden Seiten vom Gerippe, legt sie nebst 250 Gramm gewaschenen, geschälten und in dünne Scheibchen geschnittenen Trüffeln in ein Casserol mit frischer geklärter Butter und stellt sie bei Seite, schält hierauf zwei bis drei Chalotten, thut sie mit 125 Gramm rohem, würflig geschnittenem Schinken, einigen Pfefferkörnern, etwas Petersilie und 1/4—3/8 Liter Rothwein in ein anderes Gefäß und dämpft den Wein wohl zugedeckt bis über die Hälfte ein. Die Gerippe der Wachteln werden nach Beseitigung der harten Magen zerhackt, in etwas frischer Butter gedämpft und mit 1/4 Liter brauner

Coulis und ebensoviel Geflügel-Essenz eine halbe Stunde ausgekocht, wonach man die Brühe durch ein Haarsieb seiht, zu dem Rothwein über die Chalotten gießt, noch ein Weilchen damit verkocht, gut abschäumt, nochmals durchgießt und im Wasserbad heiß erhält. Kurz vor dem Anrichten sautirt man die Wachtelbrüstchen nebst den Trüffeln durch häufiges Umschwenken über dem Feuer weich, gießt die Butter davon ab, schüttet die Sauce zu, läßt Alles zusammen noch einmal aufkochen und richtet das Salmis mit einer Garnirung von Semmel-Croutons oder in einem Vol-au-vent an.

Wachteln mit Sauerkraut. Die gutgesäuberten Wachteln werden mit Salz bestreut, in Speckscheiben eingebunden und in einem Casserol mit reichlicher Butter, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer ebenso geschnittenen Möhre, einem Lorbeerblatt, einer Gewürznelke, etlichen Pfefferkörnern, etwas Fleischbrühe und einem Glase Weißwein wohl zugedeckt eine Viertelstunde langsam weichgedämpft; dann nimmt man die Vögel heraus, beseitigt den Speck, seiht die Sauce durch, kocht sie ein, bestreicht die Wachteln damit und richtet sie über dem Sauerkraut an, welches man mit einer in Butter gerösteten Zwiebel, etwas Rindsbrühe und Weißwein gehörig weichgekocht hat. — Oder man brät die Wachteln und legt sie beim Aufgeben auf das Sauerkraut.

Wackelpeter. Eine Art kalter Pudding oder Flammeri, welcher in Norddeutschland häufig als Sommerspeise Abends oder auch Mittags als Nachtisch gegessen wird und sich leicht herstellen läßt. Man bringt 1 Liter Milch zum Kochen, quirlt inzwischen sechs Eidotter, 125 Gramm gestoßenen Zucker, 125 Gramm Kartoffelstärkemehl und eine Prise Salz in etwas kaltem Rahm glatt, schüttet dies unter fortdauerndem Umrühren in die vom Feuer genommene, kochende Milch, läßt Alles bei unausgesetztem Umrühren durchkochen, vermischt es mit dem steifen Schnee der Eiweiße, füllt es in eine mit Wasser ausgespülte Form, stellt dieselbe in kaltes Wasser, stürzt nach Verlauf von mehreren Stunden den Wackelpeter auf eine Schüssel und besteckt ihn mit feinen Mandelstreifchen. — Oder man rührt 100 Gramm gestoßene süße nebst etlichen bitteren Mandeln, 60 Gramm Zucker und etwas feingestoßene Vanille oder abgeriebene Citronenschale sowie 60 Gramm in kalter Milch aufgelöstes und glattgerührtes Kartoffelmehl in 1 Liter siedende Milch, kocht Alles unter beständigem Umrühren durch, mischt den Schnee von vier bis fünf Eiweißen hinzu, schüttet die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt sie starr werden und giebt kalte Frucht- oder Vanillen-Sauce dazu.

Waffeln, franz. gaufres, engl. wafers oder waffles. Dieses in vielen Gegenden Deutschlands und Frankreichs, ganz besonders aber in Holland sehr beliebte Backwerk, eine Art dünner viereckiger Kuchen, wird in besonderen Eisen gebacken, die einer Zange mit sehr langen Handgriffen gleicht, an deren Enden sich statt der Kneipeisen zwei fest auf einander passende, länglich viereckige Formen mit inwendig angebrachten erhabenen Vierecken befinden. Dieses Waffeleisen wird über Holzfeuer oder Holzkohlenfeuer, am besten über einem sogenannten Ringfeuer auf einem eisernen Herd auf beiden Seiten erhitzt und mit einer Speckschwarte oder einem in ein Läppchen eingebundenen Stückchen Butter ausgestrichen, worauf man den meist dickflüssigen Teig löffelweise hineinthut, das Eisen langsam und behutsam schließt und die Waffeln erst auf einer, dann auf der anderen Seite einige Minuten über dem Feuer bäckt. Sind sie so auf beiden Seiten hellbraun, so löst man sie mit einem Messer vom Eisen, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und legt sie auf Papier in die lauwarme Ofenröhre, bis man so viele beisammen hat, daß man eine Schüssel voll der noch warmen Kuchen auftragen kann, die man als Mehlspeise oder zu Kaffee und Thee servirt. Besonders zu beachten ist, daß die Waffeln weder auskühlen noch übereinandergelegt werden dürfen, da sie sonst sofort ihre appetitliche Sprödigkeit verlieren und weich werden, was ihnen einen großen Theil ihres Wohlgeschmacks raubt; auch darf man das Waffeleisen nicht zu oft, sondern nur hin und wieder einmal mit Butter ausstreichen. Es giebt indessen auch Waffeln, die sich aufbewahren lassen oder kalt aufgetischt werden können, doch sind dies nur solche, die aus festem, vom gewöhnlichen Waffelteig ganz verschiedenem Teig bestehen.

Waffeln, abgerührte. 1/2 Liter Milch wird mit einer kleingeschnittenen halben Stange Vanille aufgekocht, vom Feuer genommen, zugedeckt und zum langsamen Abkühlen bei Seite gestellt, worauf man die Milch durchseiht, aufs Neue zum Kochen bringt, mit 125 Gramm frischer Butter, 100 Gramm Kartoffelmehl und 100 Gramm feinem Weizenmehl, das man in einer Tasse kalter Milch glatt gequirlt hat, sowie einer Prise Salz über dem Feuer verrührt, bis ein dicker Brei entsteht, und diesen, sobald er sich vom Casserol ablöst, in eine Schüssel ausschüttet. Man vermischt ihn mit vier zerquirlten Eiern, vier Dottern, etwas Zucker und dem Schnee der Eiweiße und bäckt die Waffeln, indem man einen Löffel voll Teig in dem bestrichenen Eisen gleichmäßig ausbreitet und dann nach obiger Angabe verfährt.

Waffeln, abgerührte oder abgetriebene, auf andere Art. Man rührt 125 Gramm Butter mit sechs nach und nach hinzugeschlagenen Eidottern recht schaumig, mischt den festen Schnee der Eiweiße, 70 Gramm Zucker, eine Prise Zimmt, 1/8 Liter süßen Rahm, eine Prise Salz und 125 Gramm feingesiebtes Weizenmehl hinzu, füllt zwei Löffel auf einmal von der Masse in

das erhitzte, mit Butter bestrichene Waffeleisen, bäckt die Waffeln auf beiden Seiten hellbraun und bestreut sie mit Zucker. — Oder man thut zu 125 Gramm schaumig gerührter Butter allmählich acht Eidotter, 250 Gramm Mehl, eine reichliche Prise Salz, einen Löffel Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und 1/2 Liter süßen fetten Rahm, zieht zuletzt den Schnee der Eiweiße unter die Masse und bäckt die Waffeln auf angegebene Weise.

Waffeln, französische. 400 Gramm feines Mehl und 180 Gramm gestoßenen Zucker rührt man mit kaltem Wasser zu einer glatten Masse an, schlägt nach und nach vier Eier hinzu, thut 125 Gramm zerlassene Butter, ein wenig Salz und 6—7 Gramm Orangenblüthenwasser hinzu, arbeitet den Teig tüchtig durch einander, thut 2—3 Löffel davon in das erwärmte, gebutterte Waffeleisen und bäckt die Waffeln auf beiden Seiten gelbbraun.

Waffeln, gefüllte. Aus einem gut bereiteten Blätterteig rollt man dünne Platten aus, schneidet Stücke von der Größe des Waffeleisens daraus zu, bestreicht immer eins der Blättchen mit Obstmarmelade, deckt ein zweites darüber, drückt die mit Wasser oder Ei angefeuchteten Ränder der Teigblätter fest auf einander, legt die Waffel in das gebutterte Waffeleisen und bäckt sie auf beiden Seiten gar.

Waffeln, geschlagene. 250 Gramm geklärte Butter werden mit zehn bis zwölf Eidottern zu Schaum gerührt, worauf man 125 Gramm feines Mehl, eine Prise Salz, den festen Schnee der Eiweiße und 1/2 Liter zu Schaum geschlagenen sauren Rahm allmählich hinzumengt und die Waffeln wie gewöhnlich bäckt.

Waffeln, harte. Man wirkt 230 Gramm feines Mehl, 100 Gramm Butter, die abgeriebene Schale von einer Citrone oder Apfelsine, 160 Gramm Zucker und ein Ei sowie eine Prise Salz zu einem steifen Teige zusammen, theilt denselben in Stücke von der Größe eines Taubenei's, legt diese in ein schmales, kleinkarrirtes, etwas erwärmtes und mit einer Speckschwarte ausgestrichenes Eisen und bäckt die Waffeln über gelindem Feuer.

Waffeln, Hefen-. 1/2 Liter Rahm oder Milch wird lauwarm gemacht und mit 30 Gramm Zucker, drei Eiern, ein wenig Salz, etwas abgeriebener Citronenschale und 30 Gramm aufgelöster Hefe sehr gut zerquirlt, wonach man 330 Gramm etwas erwärmtes Mehl und zuletzt 200 Gramm zerlassene, lauwarme Butter hinzurührt, den Teig zugedeckt noch einmal so hoch aufgehen läßt und zu Waffeln in dem gewöhnlichen, erhitzten und mit Butter ausgestrichenen Eisen verbäckt. — Ein anderes, ebenfalls als vortrefflich erprobtes Recept hierzu ist folgendes: Man rührt 375 Gramm feingesiebtes, schwach erwärmtes Mehl mit 45 Gramm aufgelöster Preßhefe oder drei Eßlöffeln Bierhefe, 1/2 Liter lauwarmer Milch, 2—3 Löffeln Zucker, etwas Salz, drei bis vier Eiern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 180 Gramm zerlassener Butter zu einem lockeren Teig an, deckt denselben zu, läßt ihn aufgehen und bäckt die Waffeln daraus.

Waffeln, holländische oder gewöhnliche. In 1/2 Liter ungekochte süße Milch oder Rahm zerquirlt man sechs Eier, thut nach und nach 130—136 Gramm feines, gesiebtes Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone, eine Prise Salz und 125 Gramm frische, zerlassene Butter hinzu, rührt Alles sehr gut durch einander, läßt den Teig dann eine halbe oder ganze Stunde ruhen, damit das Mehl etwas ausquellen kann, und bäckt die Waffeln auf die gewöhnliche Weise. — Oder man quirlt zuerst nur die Dotter in die Milch, schlägt später die Eiweiße zu recht steifem Schnee und zieht denselben zuletzt, dicht vor dem Beginn des Waffelnbackens, unter die Masse.

Waffeln, italienische. Nachdem man acht Eier mit 1/2 Kilogramm Zucker schaumig gerührt, mengt man allmählich 1/2 Kilogramm feines Mehl, 185 Gramm Rahm, 185 Gramm Milch, 30 Gramm Orangenblüthenwasser und die abgeriebene Schale von einer Citrone hinzu, bis man einen glatten Teig erhält, den man ganz nach gewohnter Art zu Waffeln benützt.

Waffeln, Mandel-. Man rührt 100 Gramm Butter zu Schaum, thut nach und nach drei Eier, 90 Gramm Zucker, 70 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln, 125 Gramm feines Mehl, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und ein wenig Salz hinzu, verdünnt die Masse mit süßem Rahm wie Eierkuchenteig und bäckt Waffeln davon. — Oder man stößt 125 Gramm Mandeln, vermischt sie mit 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Mehl, fünf Eiern, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, einer Prise Zimmt und einem Eßlöffel Rosenwasser sowie 50 Gramm zerlassener Butter, verdünnt den Teig noch mit einigen Löffeln Rahm und mischt Alles sehr gut durch einander. — Ebenso kann man auch in einen ganz gewöhnlichen oder einen Hefen-Waffelteig gestoßene oder feingehackte Mandeln mengen und Mandelwaffeln daraus backen.

Waffeln, Portugieser. 250 Gramm frische Butter werden mit neun Eidottern, 250 Gramm gestoßenem Zucker, 16 Gramm feinstem gestoßenen Zimmt und der abgeriebenen Schale von einer Citrone eine Viertelstunde gut verrührt, worauf man 250 Gramm feines Mehl und den sehr festen Schnee der Eiweiße hinzumischt und die Waffeln in einem feinkarrirten, sogenannten Portugieser-Eisen bäckt. Bisweilen thut man auch zu diesem Teig noch 250 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln hinzu.

Waffeln, Rahm-. Man schlägt 1/2 Liter fetten süßen Rahm zu steifem Schaum, rührt

so viel feines Mehl darunter, daß der Teig die Dicke eines Mehlbrei's erhält (etwa 200 Gramm Mehl sind hierzu hinreichend), würzt die Masse mit einem reichlichen Löffel Zucker und einer Prise Salz, nach Belieben auch mit der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, füllt das Waffeleisen mit einigen Löffeln Teig, den man gleichmäßig darin verlaufen läßt, und bäckt die Waffeln auf beiden Seiten goldbraun. — Oder man vermischt den festgeschlagenen Schaum von 1/2 Liter gutem süßem oder saurem Rahm mit sechs bis acht Eidottern, 70 Gramm gestoßenen Mandeln, 70 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, 200 Gramm geklärter Butter, einer Prise Salz und dem sehr steifen Schnee der Eiweiße. — Bisweilen schlägt man auch 1/2 Liter süßen und 1/2 Liter sauren Rahm zu Schaum, thut 70 Gramm zerlassene Butter, etwas Zucker und Salz hinzu und rührt ganz langsam so viel feines Mehl darunter, daß der Teig breiartig dick wird. — Sehr fein und schmackhaft werden die Rahmwaffeln, wenn man z. B. 200 Gramm frische Butter schaumig rührt, nach und nach zehn Eidotter, 250 Gramm sehr feines Mehl, eine Messerspitze Salz, einen Eßlöffel Zucker, 1/4 Liter süßen und 1/4 Liter sauren Rahm sowie zuletzt den Schnee der Eiweiße hinzumischt.

Waffeln, Rahm-, von saurem Rahm. Zu 3/8 Liter schaumig geschlagenem fettem saurem Rahm rührt man allmählich sechs Eidotter, 250 Gramm feines Mehl, zwei Löffel Zucker, etwas Salz, die abgeriebene Schale von einer nicht zu großen Citrone, zuletzt zwei Löffel feinen Rum, zieht den festen Schnee der Eiweiße darunter und verbraucht den Teig sofort.

Waffeln, Reis-, s. Reis-Waffeln.

Waffeln, Schnee-, s. Schnee-Waffeln.

Waffeln, Zimmt-. 250 Gramm recht frische, geklärte oder auch nur etwas erwärmte Butter werden zu Schaum gerührt und allmählich mit fünf Eiern, vier Dottern, 250 Gramm gestoßenem Zucker, 16 Gramm gestoßenem Zimmt und 200 Gramm feinem Mehl sowie dem Schnee der vier Eiweiße vermischt, wonach man die Waffeln in dem kleinkarrirten Portugieser-Eisen hellgelb bäckt.

Waldtaube, s. Tauben und Tauben, wilde.

Wallnuß, s. Nuß.

Wandeln. In Oesterreich bezeichnet man die kleinen und größeren ausgezackten runden und ovalen Formen von Blech oder verzinntem Kupfer, welche man zum Backen von Törtchen und Blätterteig-Pastetchen benützt, mit dem Worte Wandeln und nennt in Folge dessen auch die darin gebackenen Törtchen und Pastetchen selbst Wandeln. Ebenso belegt man alle in einer Form gebackenen Puddings mit diesem Namen und hat z. B. Erbsen-, Fleisch-, Hefen-, Kirsch-, Krebs-, Mandel-, Mark-, Quark-, Reis-, Semmel-Wandeln u. s. w., die wir meist als Puddings aufgeführt haben.

Wareniki, russische. In 1 Liter siedendes Wasser rührt man so viel Kartoffelmehl ein, daß man einen sehr steifen Brei erhält, den man über dem Feuer abbrennt, bis er sich vom Casserol löst. Man schüttet ihn aus, vermischt ihn dann noch mit etwas Weizenmehl und Salz und rollt ihn zu messerrückenstarken Kuchen aus, die man in handbreite Streifen schneidet. Auf diese Teigstreifen legt man kleine Häufchen einer Fülle von ausgepreßtem, mit frischem sauren Rahm und Zucker vermischtem Quark oder frischen, ausgesteinten, eingezuckerten Sauerkirschen, Pflaumenmus ꝛc., schlägt den Teig darüber zusammen, drückt die mit Ei bestrichenen Ränder fest über einander, rädelt mit dem Kuchenrad halbrunde Pastetchen oder Krapfen davon ab, kocht sie 10 Minuten in siedendem Salzwasser, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und giebt sie sogleich zu Tisch, indem man sie mit heißer Butter übergießt.

Warmbier. In 1 Liter nicht zu bitteres Bier (das gewöhnliche Lagerbier oder bayrische Bier eignen sich nicht hierzu, sondern z. B. das Zerbster Bitterbier, Köpitzer und andere dunkle, stark gemalzte Biere, so auch helle Weizen- und Weißbiere) thut man ein Stück ganzen Zimmt, etwas sehr dünn abgeschälte Citronenschale und einige Stücke Zucker, dessen Quantität sich nach der Bitterkeit des Bieres richten muß. Man bringt das Bier zum Kochen, quirlt indessen zwei Eidotter in 1/4 Liter ungekochten Rahm oder gute Milch, gießt unter beständigem Umquirlen das kochende Bier allmählich zu, schlägt das Bier recht schaumig, wobei man es am besten in ein Casserol mit siedendem Wasser stellt, und füllt es in die Tassen, um es zum zweiten Frühstück oder zum Abendbrod zu serviren. Es ist sehr vielfach üblich, einen Löffel Mehl oder Kartoffelmehl in die kalte Milch mit einzurühren, was jedoch gänzlich zu verwerfen ist, da hierdurch das Bier dick und unschmackhaft wird und sich bei kurzem Stehenbleiben bis zur Ungenießbarkeit verdickt; dieses Verdicken durch Zusatz von Mehl geschieht in keiner feineren Küche, denn das Bier wird durch das Legiren mit Eidottern sämig genug und soll überhaupt ein Getränk, aber keine Speise sein.

Warmbier, englisches. Während man 1 Liter Ale zum Kochen bringt, quirlt man zwei ganze Eier und zwei Dotter mit vier Eßlöffeln Zucker und ein wenig geriebener Muskatnuß zu einer schaumigen Masse, gießt das kochende Ale unter beständigem Quirlen oder Schlagen zu und schüttet dann das Getränk mehrmals von einem Gefäß ins andere, indem man es von größtmöglicher Höhe herabgießt, wobei das Bier trefflich gemischt und schaumig wird.

Warmbier, Jagd-. 1 Liter gutes Bier (Malzbier oder Weißbier), 125 Gramm Zucker,

ein Stück sehr feiner ganzer Zimmt und etwas dünn abgeschälte Citronenschale werden zusammen in einem irdenen Topf aufgekocht; inzwischen quirlt man eine Obertasse Rahm, ein Weinglas feinen Rum, Cognac oder Arak und zwei bis drei Eidotter gut unter einander, mischt unter fortgesetztem starken Umquirlen das siedende Bier nach und nach zu, schlägt Alles möglichst schaumig und giebt dieses Warmbier an regnerischen, kalten Herbsttagen beim Jagdfrühstück als treffliches Erwärmungsmittel, welches auch Nicht-Jägern bei der Heimkehr von einer Reise, einer Fahrt oder einem anstrengenden, weiten Gang bei Kälte oder Regen sehr willkommen sein wird.

Warmbier, polnisches. Man läßt 1 Liter gutes Weißbier mit 200 Gramm Zucker, etwas ganzem Zimmt und Citronenschale aufkochen, gießt dann eine halbe Flasche Rheinwein zu, legirt die Mischung mit sechs in etwas Rahm zerrührten Eidottern, preßt den Saft einer Citrone hinzu und fügt zuletzt noch eine halbe Obertasse Maraschino bei, wonach man das Getränk im Wasserbad schaumig schlägt und in Tassen servirt.

Wasserbad, ſ. Bain-marie.

Wasser-Brei, ſ. Mehl-Brei.

Wasser-Chocolade, ſ. Chocolade, Wasser-.

Wasser-Glasur, ſ. Glasur, Wasser-.

Wasser-Huhn, franz. foulque, engl. coot, water-hen, lat. Fulica. Es giebt mehrere Arten von Wasserhühnern, die zur Gattung der Sumpfvögel gehören und auf unseren Teichen und Seen leben. 1) Das eigentliche Wasserhuhn oder Bläßchen, Bläßhuhn, lat. Fulica atra, welches etwa 48 Centimeter lang wird, dunkelblaugrau aussieht, mit schwarzem Kopf und Hals, weißlichem Bauch, weißem Flügelrand und weißer Stirnplatte; es läuft schnell auf dem Wasser hin, baut sein Nest im Schilf und zieht mit Beginn des Winters fort nach dem Süden; das Fleisch schmeckt zwar etwas thranig, aber doch ziemlich gut und wird namentlich während der Fastenzeit in katholischen Ländern häufig gegessen, da es gleich dem des Rohrhuhns zu den erlaubten Fastenspeisen gehört. 2) Das grünfüßige Rohrhuhn, lat. Gallinula chloropus, auch Rothbläßchen genannt; es ist kleiner als das eigentliche Bläßchen, wird nur gegen 36 Centimeter lang, sieht oben glänzend olivenbraun aus, unten grau, hat schwarzen Kopf mit rother Bläße, schwarze Kehle, schwarze Schwung- und Schwanzfedern, grüne Füße und orangenfarbige Kniebänder. Es ist ebenfalls Zugvogel, wohnt im Rohr und Schilf einsamer Teiche und Seen in Nordeuropa und Asien, legt seine Eier in ein aus Schilf und Weiden geflochtenes Nest und brütet zweimal. Noch kleiner sind 3) das kleine Rohrhuhn, Gallinula pusilla, welches nur 22—24 Centimeter lang wird, oben olivenbraun und schwärzlich, unten grau und weiß gefiedert ist, und 4) das punktirte Rohrhuhn, Gallinula porzana, 25—27 Centimeter lang, oben schwarz, olivengrün und schwarzbunt, unten weiß gefiedert, ebenfalls in Europa und Asien heimisch.

Wasser-Kaltschale. Man schüttet 160 Gramm gestoßenen Zucker, 125 Gramm gereinigte, in Wasser aufgequellte und wieder abgegossene Corinthen, die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone und eine ganze, in Scheiben geschnittene Citrone nebst etwas feingestoßenem Zimmt in eine Terrine, gießt 1¼ Liter recht frisches Wasser und ¾ Liter guten Weißwein oder halb Wasser, halb Wein darauf, deckt die Terrine fest zu, stellt sie an einen kühlen Ort und läßt Alles eine reichliche halbe Stunde ziehen. Vor dem Anrichten fügt man noch einen Suppenteller voll geriebenes Roggenbrod hinzu oder vertheilt das Brod auf den Suppentellern und gießt erst bei Tisch die Kaltschale darüber, da sie ein trübes Aussehen erhalten würde, wenn man sie längere Zeit mit dem Brod stehen ließe.

Wasser-Kresse, ſ. Brunnenkresse.

Wasser-Kuchen. Eine Obertasse voll zerlassene, nur noch laulíche Butter, eine Obertasse Milch, 45 Gramm in einer Obertasse Wasser aufgelöste Preßhefe und vier bis fünf Eier nebst etwas Salz wirkt man mit reichlich 1 Liter oder ½ Kilogramm feinem Mehl zu einem Teig zusammen, den man gehörig durchknetet und lose in eine Serviette einbindet, wonach man ihn so lange in einen Eimer mit kaltem Wasser legt oder hängt, bis der Teig sich umdreht, was binnen 2—2½ Stunden geschieht, wenn die Hefen gut sind. Sobald dies geschehen ist, nimmt man ihn aus dem Wasser, löst ihn aus der Serviette, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Kuchenbret, thut zwei bis drei Löffel Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 50 Gramm gereinigte Corinthen und 16 Gramm große Rosinen hinzu, knetet ihn gut durcheinander, rollt ihn zu einem breiten Kuchen auf ein fett gebuttertes Blech auf oder formt ihn zu einem Kringel, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, läßt ihn am warmen Ofen nochmals aufgehen, bäckt ihn bei guter Hitze eine halbe Stunde, überstreicht ihn mit Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Wasser-Küchel. In einem Casserol bringt man 250 Gramm Wasser mit 250 Gramm Butter zum Sieden, rührt 250 Gramm feines Mehl und eine Prise Salz hinein, brennt den Teig unter fortdauerndem Umrühren über dem Feuer ab, bis er sich vom Casserol löst, schüttet ihn in eine Schüssel, vermischt ihn nach und nach mit zehn bis zwölf Eiern, legt mit dem Löffel nußgroße Häufchen davon auf ein mehlbestäubtes Blech, bäckt die Küchel rasch in einer gutgeheizten Röhre und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Wasser- oder Stoppel-Rübe, franz. rave commune, engl. late turnip, lat. Brassica rapa rapifera. Die Wasserrüben werden meist in die umgerissenen Roggenstoppeln als Nachfrucht gesäet und lieben einen leichten, sandigen, nicht zu trockenen Boden; man zieht sie gewöhnlich als Herbstfutter für das Vieh, doch ist ihr Anbau nicht besonders vortheilhaft, da sie wegen ihres großen Wassergehalts geringen Nährwerth haben, die Milch und Butter unschmackhaft machen und sich schlecht aufbewahren lassen. Roh ist ihr Geschmack süß und angenehm, gekocht schmecken sie jedoch bitterlich und werden daher selten in der Küche benützt; im Uebrigen bereitet man sie dann ganz nach Art der übrigen Rüben, ſ. Rübe; am besten sind sie als Purée.

Wasser-Spatzen, ſ. Spatzen, Wasser-.

Wasser-Strübli, Schweizer. ½ Kilogramm Mehl vermischt man mit einem Theelöffel Salz, rührt es mit kalter Milch und drei Eiern zu einem dickflüssigen Teig an und läßt denselben durch einen Trichter, den man im Kreise herumschwenkt, in ein breites Casserol mit siedendem Wasser laufen. Wenn die Strübli obenauf schwimmen, hebt man sie mit der Schaumkelle heraus und fährt damit fort, bis der Teig verbraucht ist. Dann macht man in einer Omelettenpfanne etwas Butter heiß, legt die Strübli hinein, bäckt sie dunkelgelb und bestreut sie beim Aufgeben mit in Butter gerösteten Semmelkrumen oder mit Zwiebeln.

Wasser-Suppen. In dem Artikel Suppe haben wir bereits alles Nöthige über die Wasser-Suppen gesagt und überhaupt die verschiedenen Wasser-Suppen unter ihren Hauptbestandtheilen aufgeführt, verweisen also auf die Artikel Brod-, Graupen-, Gries-, Grütze-, Kartoffel-, Mehl-, Reis-, Semmel-Suppe u. ſ. w. Mit etwas Sorgfalt lassen sich auch Wasser-Suppen sehr gut und schmackhaft zubereiten und sind ebenso als Kranken-Suppen für fieberhafte Kranke, denen keine Fleischbrühe gestattet ist, zu empfehlen.

Wasser-Suppe, abgezogene. Man quirlt vier Eidotter, vier Eßlöffel sehr feines Mehl, 125 Gramm Butter, ¼ Liter Rahm und eine große Prise Salz recht tüchtig durch einander, gießt nach und nach 1¼ Liter siedendes Wasser zu, setzt das Quirlen noch eine Weile fort und läßt die Suppe im Wasserbad noch einige Minuten ausquellen. — Oder man zerquirlt in einer Obertasse kaltem Wasser zwei Eidotter, zwei Löffel Mehl und 70 Gramm Butter, gießt unter beständigem Umrühren 1 Liter siedendes Wasser an, stellt den Topf in ein Casserol mit kochendem Wasser, läßt ihn 10 Minuten darin, wobei man die Suppe häufig durchquirlt und mit etwas feingehackter Petersilie und Kerbel vermischt, und giebt die Suppe dann über geröfteten Brodschnittchen oder Semmelwürfeln auf. Nach Belieben kann man das Wasser auch mit etwas kleingeschnittenem Wurzelwerk durchkochen und vor dem Abziehen durchseihen, da die Wurzeln der Suppe einen kräftigeren Geschmack geben.

Wasser-Suppe, aufgebrühte. Altbackenes, nicht zu schwarzes Roggenbrod wird in sehr dünnen Scheibchen in die Terrine oder Suppenteller geschnitten, worauf man einige Stücke frische Butter, das nöthige Salz und für jede Person ein bis zwei Eidotter hinzufügt und das Ganze mit siedendem Wasser übergießt. Die Eidotter können wegbleiben und an ihrer Stelle verlorene (pochirte) Eier in die Suppe eingelegt werden.

Wasser-Suppe, Mecklenburger. In ein Casserol mit 125 Gramm kochender Butter thut man vier bis fünf in dünne Scheibchen geschnittene, frische Gurken, die inneren gelben Blätter und Herzchen von fünf bis sechs Salatköpfen, zwei feingeschnittene Zwiebeln, ½ Liter junge grüne Erbsen, etwas gehackte Petersilie, Kerbel, Pimpinelle nebst einigen frischen Majoran- und Pfefferminzblättchen, Salz, eine Prise weißen Pfeffer und ein wenig gestoßenen Ingwer, und läßt Alles 1½ Stunden lang schwitzen, wobei man gut Acht giebt, daß Nichts von den Gemüsen anbrennt. Inzwischen kocht man 1 Liter größere, ausgehülste Schotenkerne in Wasser völlig weich, streicht sie durch ein feines Sieb und verdünnt dieses Purée so weit, daß man reichlich 1½ Liter Suppe erhält, die man mit Spinatsaft grünfärbt, mit zwei bis drei Eidottern legirt und vor dem Aufgeben mit den Gemüsen vermischt.

Wasser-Teig, gebrühter, ſ. Pasteten-Teig, gebrühter.

Wasser-Teig, kalter, ſ. Pasteten-Teig zu kalten, aufgesetzten Pasteten.

Wasser-Törtchen, ſ. Törtchen, Wasser-.

Water Souchet, ſ. Water-Zode.

Water-Zode oder **Water-Zòo, holländische.** Dieses holländische Nationalgericht ist eine Art Fisch-Suppe und wird in folgender Art hergestellt: Zwei bis drei kleine, frischgefangene, getödtete und ausgenommene Aale oder Hechte werden in Stücke geschnitten (der Hecht wird geschuppt), worauf man sie mit einer würflig geschnittenen Zwiebel erst in Butter schwitzt, dann mit 1¼ Liter Wasser, Salz, Pfefferkörnern, einem Blättchen Macis, zwei Lorbeerblättern, einer Gewürznelke, etwas Citronenschale und 1—2 kleingeschnittenen Petersilienwurzeln völlig weichkocht und durch ein Sieb reibt. Man stellt die durchgestrichene Brühe in einem Casserol wieder zum Feuer, bringt sie zum Kochen, thut mehrere kleine gutgesäuberte Aale, Hechte, Barse, Barben, Karpfen und ähnliche Süßwasserfische hinein, deckt das Casserol zu, läßt die Fische etwa 10 Minuten kochen und servirt das Gericht sehr heiß, indem man nebenbei mit Butter

bestrichene Schwarzbrodschnitten herumreicht. Sind die Fische zu groß, so schneidet man sie in Stücke, trennt überhaupt von vornherein die Köpfe und Schwänze ab und läßt sie zu Anfang mit kochen, um die Suppe noch kräftiger zu machen.

Watruschki, russische. Eine Art kleine Kuchen mit verschiedenartiger Fülle; man bereitet hierzu einen Hefenteig, indem man in 750 Gramm feines, durchgesiebtes Weizenmehl ungefähr 3/8 bis 1/2 Liter kochendes Wasser gießt, die Masse sehr gut umrührt, nach dem Erkalten mit 3 bis 4 Eßlöffeln Hefe vermischt und an einem warmen Ort aufgehen läßt. Ist der Teig gegangen, so arbeitet man ihn gut durch, thut Salz, 2 Löffel Sonnenrosen- oder Mohnöl, etwas Zucker und abgeriebene Citronenschale hinzu, rollt ihn messerrückenstark auf, sticht oder schneidet ihn in runde Scheiben aus, läßt dieselben aufgehen, belegt sie mit einer Fülle von eingemachtem Obst, Apfelmus, Quark u. dergl., oder mit gebrühter, in Milch ausgequellter und mit Butter, Eiern und Zucker vermischter Hirse, klappt die Kuchen in der Mitte darüber zusammen, daß sie halbrund sind, rädelt die Ränder ringsherum ab, stellt sie zum Aufgehen an den Ofen, bestreicht sie mit Ei oder Honig und bäckt sie auf einem Blech braun, um sie warm zu Tisch zu geben.

Wecken oder Weck. Backwerk aus Weizenmehl, Milch, Hefe, Butter, Eiern und Salz, bisweilen auch mit Corinthen oder Rosinen, in Form eines länglichen Brödchens, oder an den Enden zugespitzt, häufig aber auch überall gleich breit.

Weck-Eierkuchen, schwäbischer. Vier Wecken werden in feine Scheiben geschnitten, mit warmer Milch übergossen und zugedeckt; hierauf dämpft man feingehackte Zwiebel und Petersilie nebst etwas würflig geschnittenem Speck in 125 Gramm Butter, nimmt sie vom Feuer, thut die ausgekühlten Weckenschnittchen hinzu, verrührt Alles mit acht Eidottern, etwas Salz, Muskatnuß und dem Schnee der acht Eiweiße, schüttet die Masse in eine fett gebutterte Pfanne, stellt dieselbe über gelindes Kohlenfeuer, deckt sie mit einem kohlenbelegten Deckel zu und bäckt den Weck-Eierkuchen schön hellbraun.

Wecken, Halle'sche, s. Halle'sche Wecken.

Wecken, heiße, s. Heißwecken.

Wecken-Klöße, schwäbische. Vier Wecken werden in Wasser oder Milch eingeweicht und ausgedrückt, worauf man feingehackte Petersilie und Zwiebeln in Butter schwitzt, die Wecken hinzuthut und unter fleißigem Umrühren mit abröstet. Man schüttet die Masse in eine Schüssel aus, läßt sie auskühlen, vermischt sie mit vier bis fünf Eiern, etwas Salz und geriebener Muskatnuß, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon ab, legt dieselben in siedendes Salzwasser ein, läßt sie garkochen und thut sie in Fleischbrüh-Suppen oder giebt sie mit brauner Butter zu Tisch.

Wecken, Rahm-, Schweizer. 1 Kilogramm feines, etwas erwärmtes Mehl wird mit vier bis fünf Eiern, 125 Gramm frischer Butter, 45 Gramm aufgelöster Preßhefe, etwas Salz und 1/2 Liter lauwarmem Rahm zu einem lockeren Teig vermischt, tüchtig durchgewirkt und geschlagen, bis er Blasen wirft, zum Aufgehen warmgestellt, dann zu Wecken geformt und diese nach abermaligem Aufgehen mit geschlagenem Ei bestrichen und goldgelb gebacken.

Wecken, gefüllte. Von altbackenen Wecken schneidet man unten einen Deckel ab, höhlt die Krume behutsam aus, weicht sie in Milch, vermischt sie mit geschälten und gestoßenen Mandeln, gereinigten Corinthen und etwas Zucker, füllt sie wieder in die Wecken, klebt den Deckel mit Ei wieder auf, wendet die Wecken in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißem Schmalz und giebt sie mit einer Wein-Sauce zu Tisch.

Weichseln, s. v. w. Sauerkirschen, s. Kirschen.

Weihnachts-Kuchen, holsteinischer. Man siebt 2 Kilogramm feines, etwas erwärmtes Mehl auf das Kuchenbret, schichtet es in einem Haufen auf, macht in dessen Mitte eine Vertiefung und schüttet in dieselbe 90 Gramm aufgelöste Hefe, sechs in lauwarmer Milch zerquirlte Eier, die feingehackte Schale einer halben Citrone, 100 Gramm Zucker, einen knappen halben Löffel Salz, etwas gestoßene Cardamomen und gestoßenen Ingwer. Nachdem man dies gut mit dem Mehl vermischt hat, arbeitet man 1 Kilogramm frische, etwas erweichte, in Stückchen geschnittene Butter und zuletzt 250 Gramm gereinigte, etwas ausgequellte Corinthen und 250 Gramm gelesene und gewaschene Rosinen in den Teig, knetet ihn gut durch, schlägt ihn, bis er Blasen wirft, läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, rollt ihn dann zu einem dicken Kuchen auf, den man nochmals gehen läßt, belegt ihn mit Butterflöckchen, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und bäckt ihn in einem gut durchheizten Backofen.

Weihnachts-Pudding, englischer. 750 Gramm geriebenes Weißbrod, 250 Gramm Mehl, 1 Kilogramm feingeschnittenes, ausgehäutetes Rindsnierenfett, 1 Kilogramm gut gelesene, ausgekernte und etwas zerschnittene Rosinen, 1 Kilogramm gereinigte Corinthen, 1 Kilogramm Zucker, 70 Gramm kleingeschnittenes Citronat, 70 Gramm candirte Pomeranzenschale, zwei kleine, geriebene Muskatnüsse, die feingehackte Schale und der Saft einer schönen Citrone, ein Theelöffel voll Salz, sowie 70 Gramm geschälte und in dünne Streifchen geschnittene süße Mandeln werden sehr gut mit einander vermischt, worauf man sechszehn gut zerquirlte Eier, ein Weinglas Rum oder Cognac und gerade so viel Milch, als dazu

gehört, den Pudding anzufeuchten, hinzufügt. Man füllt die Masse in eine große, hübsch geformte, mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgesiebte Puddingform, bindet dieselbe in ein mit Mehl bestreutes Tuch und läßt den Pudding, mit einem gebutterten Papierbogen bedeckt, 10 Stunden in einem Kessel mit siedendem Wasser kochen, was gewöhnlich 1—2 Tage vor dem Gebrauch geschieht; man hängt ihn dann in der Form und in das Tuch eingebunden auf und läßt ihn vor dem Gebrauch nochmals zwei Stunden in siedendem Wasser kochen, taucht ihn beim Herausnehmen aus letzterem rasch in kaltes Wasser, bindet ihn aus dem Tuch und stürzt ihn auf die Schüssel, um ihn mit Stechpalmenzweigen besteckt auf die Tafel zu bringen; bisweilen macht man auch in die Oberfläche ein kleines Loch, gießt Brandy hinein und zündet denselben an. Meistentheils reicht man folgende Sauce dazu: In eine Obertasse voll heiße, geschmolzene Butter rührt man einen gehäuften Eßlöffel Zucker, ein wenig geriebene Muskatnuß, einen Theelöffel voll Citronen-Syrup, zwei Gläser Madeira und ein Glas Curaçao, mischt Alles tüchtig durch einander und gießt es über den Pudding oder reicht es in einer Saucière nebenbei.

Weihnachts-Stollen, s. Mandel-Stollen, Mohn-Stollen, Rosinen-Stollen.

Weihnachts-Wecken, österreichische. Nachdem man ein Hefenstück von 1/2 Liter feinem, etwas erwärmtem Mehl, 36 Gramm aufgelöster Preßhefe und 1/4 Liter lauwarmem Rahm angesetzt hat, vermischt man in einer Schüssel 1 1/2 Liter gesiebtes Mehl mit 80 Gramm Butter, einer Prise Salz, einem Ei und etwas Rahm, fügt dann das aufgegangene Hefenstück hinzu und knetet den Teig tüchtig durch, treibt ihn auf einem mehlbestreuten Bret auf, bestreut ihn mit gestoßenem Anis und Ingwer, schlägt ihn wieder zusammen, treibt ihn aufs Neue auf, bestreut ihn mit Zucker und feingehackter Citronenschale, und läßt ihn nun abermals zusammengelegt in einer Schüssel am Ofen aufgehen. Man formt hierauf einen länglichen Wecken daraus, bestreicht ihn mit Ei, überstreut ihn mit Zucker und bäckt ihn bei gleichmäßiger Wärme eine reichliche Stunde.

Wein, als Frucht, Obst betrachtet, franz. raisin, engl. grape. Die Frucht des Weinstockes, franz. vigne, engl. vine, lat. Vitis vinifera, welcher aus Asien über Griechenland und Italien nach Gallien und von dort nach Deutschland gekommen ist. In Palästina war der Weinbau schon vor Abrahams Zeiten von Armenien aus allgemein verbreitet und in den Gegenden um Hebron, Kölesyrien, Jericho und Engeddi hatte man terrassenförmige Weinberge auf Bergabhängen und in gut bewässerten Ebenen, die mit Hecken und Mauern umgeben und mit thurmartigen Wächter- und Kelterhäusern versehen waren. Man baute meist dunkelblaue Trauben, beschnitt die Stöcke, bearbeitete den Boden sorgsam, feierte die Weinlese, die vom September bis November währte, als ein allgemeines Fest, kelterte die Trauben, füllte den Most in große Schläuche und irdene Krüge, ließ ihn gähren oder kochte ihn zu Syrup ein; auch trocknete man viele Trauben gleich am Stock und preßte dann Rosinenwein daraus. Auch in Aegypten wurde viel Wein gebaut und Osiris galt dort als Erfinder des Weines als Getränk; in Griechenland wurde er als göttliches Geschenk des Dionysos betrachtet und schon Homer rühmt alte Weine als den würdigsten und schönsten Inhalt eines fürstlichen Kellers, doch tranken die Griechen den Wein fast nur mit Wasser gemischt, zu welchem Zweck bei den Gastmählern große, schön geformte Mischkrüge auf den Tisch kamen. In Italien machte sich Cato sehr um die Ausbreitung des Weinbaues verdient und nach Gallien soll derselbe hauptsächlich durch eine phokäische Colonie 542 v. Chr. gekommen sein; dort machte man auch schon früh die Erfindung, die Reben durch Pfropfen zu veredeln. Später beförderte namentlich Karl der Große den Anbau des Weines in Gallien und führte ihn auch in den deutschen Rheingegenden ein; durch die Kreuzzüge kamen vielerlei fremde Weinsorten aus dem Orient nach den europäischen Ländern. Gegenwärtig giebt es unzählige Spielarten des Weinstockes, welche durch Verschiedenheit des Klimas, Bodens und der Behandlung entstanden sind; am besten gedeiht er zwischen dem 32. und 50. Breitengrade, in nördlicheren Gegenden muß man ihn entweder nur an geschützten, sonnigen Mauern am Spalier ziehen oder im Winter zudecken, um ihn vor dem Erfrieren zu bewahren. Er ist ein rankender Strauch, der die Grundwurzeln tief in die Erde treibt, aber auch durch flachliegende Wurzeln, die Saug- oder Thau-Wurzeln, Nahrung an sich zieht; die vom oberen Ende des Stammes ausgehenden Zweige nennt man Reben, die Stellen der Reben, aus welchen im Frühjahr die neuen Triebe hervorkommen, heißen Augen; bei dem dritten oder vierten Blatt der jungen Triebe erscheinen die angenehm duftenden grünen Blüthen, auch Geschein genannt, und die fadenförmigen, sich kräuselnden Verlängerungen, welche gegenüber den Blattstielen, abwechselnd rechts und links, aus den Zweigen hervorsprießen, nennt man Ranken; sie sind anfangs grün und saftig, werden später braun und holzig und laufen an den Enden in zwei bis drei feine Klammern aus, die jeden mit ihnen in Berührung kommenden Gegenstand umschlingen und dadurch den Zweigen einen Halt geben. Die Blätter sind drei- oder fünflappig, buchtig, weitläufig gezähnt und weichen bei den verschiedenen Sorten in der Form etwas von einander ab. Der kleine Blüthenkelch der traubenständigen Blüthen ist fünftheilig, die unreifen Beeren sind fünf-, die reifen nur ein-

fächerig und ein-, zwei- oder dreisamig. Die gewöhnliche Fortpflanzungsart des Weinstockes geschieht durch Reben, das heißt durch Stecklinge, welche man im Frühjahr vom Stock abschneidet und entweder gleich an Ort und Stelle pflanzt, wie dies in günstigen Klimaten geschieht, oder in tief durchgearbeiteten Gartenboden dicht nebeneinander in Gräben einlegt, so daß das obere Ende der Erdoberfläche gleich ist, worauf es mit Sand leicht bedeckt wird. Bisweilen legt man auch eine Rebe, ohne sie vom Stock abzuschneiden, etwas entfernt vom Stamme in einen Graben und bedeckt sie mit Erde, worauf sie Wurzeln schlägt, im folgenden Jahre ausgehoben und vom Mutterstock abgeschnitten wird. Ebenso pfropft man neue Sorten auf alte Weinstöcke, wodurch die Tragfähigkeit der letzteren vermehrt und die Trauben veredelt werden. Der Weinstock bedarf eines trockenen, lockeren, kräftigen Bodens, besonders sagt ihm eine Mischung von Kies und Steingerölle mit lettigem und mergeligem Untergrund zu; die Lage muß möglichst sonnig und geschützt sein, am besten eignen sich terrassenförmige Bergabhänge dazu. Nach Lage und Boden muß man bei größeren Anlagen sehr vorsichtig in der Auswahl der Traubensorten sein, an steile Abhänge kräftig treibende und stark wurzelnde Sorten bringen, z. B. Sylvaner, Riesling, Elbling, weißen Burgunder, während man in tieferer, flacherer Lage lieber Clävner und Gutedel-Sorten anpflanzt; Clävner gedeiht besser in sandigem, leichtem, Gutedel mehr in schwerem Thonboden. Man unterscheidet die Traubensorten nicht blos nach der Farbe der Beeren, sondern auch in solche mit runden und solche mit länglichen Beeren, ferner in solche, die sich zur Weinbereitung, und in solche, die sich mehr zu Tafeltrauben eignen. Zum Anbau in unserem deutschen Klima sind namentlich zu empfehlen: Zu schönen Tafeltrauben: der Muskat-Gutedel mit gelben Beeren, mittelgroßen Trauben, sehr süß und gewürzhaft, verlangt sehr geschützte Lage; der Diamant-Gutedel, vorzügliche Frühsorte mit sehr großen, runden, gelben Beeren, braucht guten Boden und geschützten Stand an einer Mauer; der Pariser Gutedel mit länglichen, sehr süßen, weißgelben Beeren; der frühe weiße Malvasier, mit weißgrünen Beeren, sehr großen Trauben, sehr tragbar; die Seidentraube, mit gelben, braungefleckten, fleischigen Beeren, reift früh, verlangt aber gute Lage und viel Raum an einem Spalier; die Petersilientraube, eine frühe Sorte mit großen Trauben, gelblich weißen, sehr wohlschmeckenden Beeren und fünflappigen, vielspaltig gezähnten, den Petersilienblättern ähnelnden Blättern, ist gegen Kälte sehr empfindlich; der Dolceto di Po, eine italienische Frühtraube mit runden, schwarzblauen, sehr süßen und aromatischen Beeren, braucht eine warme, geschützte Lage; der rothe frühe Malvasier, mit großen, sehr süßen Trauben; der Gamay, mit langen, lockeren, schwarzblauen, sehr süßen Trauben; der Frühe von der Lahn, mit sehr großen Trauben und runden, gelben Beeren, bedarf einer geschützten Lage; der rothe und weiße Muskateller, mit sehr aromatischen Trauben, braucht sehr sonnigen Stand; die Vanilletraube mit großen, grüngelben Beeren von feinstem, vanilleartigem Muskatgeschmack; die blaue Trollinger oder Frankenthaler mit großen, blauen Trauben, die sonniges Spalier brauchen; der blaue Damascener, sehr fruchtbar, mit sehr süßen, wohlschmeckenden Trauben; der weiße Damascener mit goldgelben, länglichen Beeren, nicht allzu zärtlich; die Isabelle, von amerikanischem Ursprung, trotzt jedem Winterfrost und trägt reichlich, aber nicht sehr große Trauben, deren Beeren den Ananaserdbeeren ähnlich schmecken; der weiße und rothe Gutedel, deren Trauben früh reifen und sehr wohlschmeckend sind, bedürfen beide eines nahrhaften, thonhaltigen Bodens; die blaue Oportotraube, trägt sehr reichlich und die schwarzblauen Trauben sind sehr süß und reifen früh; der frühe blaue Champagner, ebenfalls eine reichtragende, frühe, sehr süße und saftige Sorte. — Will man Weinstöcke zur Weinbereitung ziehen, so passen für unser deutsches Klima am besten: zu Weißweinen: der rothe und weiße Gutedel, der rothe und weiße Sylvaner, der weiße Burgunder, der rothe Clävner, der rothe Traminer, der rothe und weiße Elbling, der rothe und weiße Riesling; zu Rothweinen: der blaue Clävner oder Burgunder, der schwarze Riesling, der kleine Asmannshäuser, der Tinto und der Liverdon. — Natürlich ließe sich diese Aufzählung noch sehr vervielfältigen, doch beschränken wir uns auf die angegebenen Sorten, da uns der Raum ein weiteres Eingehen auf die Sache nicht gestattet. — Der Genuß von sehr reifen, guten Weintrauben ist der Gesundheit äußerst zuträglich und bei Lungen- und verschiedenen Unterleibsleiden werden die Traubencuren ja vielfach ärztlich vorgeschrieben; am besten bekommen die dünnschaligen Traubenarten hierzu. Auch in der Küche finden die frischen Weinbeeren mancherlei Verwendung, indem man sie einmacht und zu Gelée, Compot, Marmelade u. dergl. bereitet; freilich ist ihr Nutzen in getrocknetem Zustande, s. Corinthen und Rosinen, noch größer, von dem des ausgepreßten Saftes, des Weins, noch gar nicht einmal zu sprechen.

Weinbeer-Compot. Nachdem man 5—6 schöne, nicht zu überreife, blaue oder grüne Weintrauben abgebeert hat, läutert man 200 Gramm Raffinadezucker mit 1/4—3/8 Liter Wasser, schäumt den Zucker gut ab, läßt die Weinbeeren höchstens 8 Minuten darin aufwallen, ohne daß sie aufspringen dürfen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Syrup dicklich ein und gießt ihn über die in einer Schale angerichteten Beeren, worauf man das Compot auskühlen läßt.

Weinbeer-Crême. Man stößt gute, sehr reife, von den Trauben abgelesene Weinbeeren

in einem Marmormörser oder einer Reibschale, preßt den Saft davon aus und kocht 1 Liter desselben mit 100 Gramm Zucker bis zur Hälfte ein; dann zerquirlt man acht frische Eidotter mit einer Obertasse gutem Weißwein und dem eingekochten, wieder ausgekühlten Weinbeersaft, schlägt davon über gelindem Feuer eine dickschaumige Crême ab, bis dieselbe zu steigen beginnt, schüttet sie dann in eine Crême-Schale, läßt sie auf Eis erkalten und belegt sie zierlich mit frischen Weinbeeren.

Weinbeeren einzumachen, in Essig. Reife, aber noch einigermaßen feste Weinbeeren werden von den Stielen gepflückt, in eine Steinbüchse gethan und mit halb Wasser, halb Essig übergossen, so daß die Flüssigkeit grade die Beeren bedeckt. Nach Verlauf von zwei Tagen gießt man diese Mischung ab, kocht sie einmal auf, läßt sie erkalten und gießt sie dann wieder auf die Beeren, wiederholt nach drei weiteren Tagen das Abgießen und Aufkochen der Flüssigkeit, wobei man ein wenig Wasser und Essig zusetzen muß, damit die Beeren nach dem Erkalten der Mischung immer wieder gehörig davon bedeckt sind. So läßt man sie 3—4 Tage stehen, gießt den verdünnten Essig aufs Neue ab, fügt zu jedem Liter davon 250 Gramm Zucker, kocht ihn damit auf, schäumt ihn gut ab, läßt ihn nach gehörigem Durchkochen auskühlen und gießt ihn über die in Gläser gefüllten Beeren, überbindet diese mit Blase und giebt sie zu blaugesottenem Karpfen, Hasenbraten ꝛc., oder mischt sie unter das gedämpfte Kraut.

Weinbeeren einzumachen, in Zucker. Aus großen, saftigen, nicht allzu reifen, von den Stielen gepflückten Weinbeeren beseitigt man mit einem sehr spitzigen feinen Hölzchen die Kerne, thut die Beeren dann in ein Casserol mit Wasser, läßt sie über gelindem Feuer ganz langsam zum Kochen kommen, an einer weniger heißen Stelle noch ein Weilchen ziehen und auf einem Sieb gehörig abtropfen. Hierauf schüttet man sie in eine Terrine, läutert auf jedes 1/2 Kilogramm Beeren 1/2 Kilogramm Zucker bis zum Flug, gießt ihn über die Beeren, deckt dieselben mit einem Bogen Papier zu, seiht am folgenden Tage den Zucker wieder ab, kocht ihn auf, gießt ihn wieder auf die Früchte, schüttet ihn am dritten Tag aufs Neue ab, siedet ihn bis zur Perle, läßt die Beeren einigemal darin überwallen, nimmt sie heraus, thut sie in die Gläser, füllt den Syrup nach dem Erkalten darüber, überbindet die Büchsen mit Blase und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. — Oder man läutert auf jedes 1/2 Kilogramm schöner, frisch vom Stock kommender, abgelesener Weinbeeren 375 Gramm Zucker bis zum Breitlauf, läßt die Beeren 5 Minuten mit kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, übergießt sie in einer Terrine mit dem etwas ausgekühlten Zucker, siedet denselben am folgenden Tage zum kleinen Faden, kocht die Beeren wieder 5 Minuten darin, thut sie in die Terrine und gießt den Syrup darüber; am dritten Tage kocht man denselben bis zum großen Faden, läßt nochmals die Beeren darin aufwallen, füllt sie dann in die Gläser, gießt den eingedickten, ausgekühlten Zucker darüber, bindet sie zu und bewahrt sie auf.

Weinbeer-Gelée. Große, sehr reife und saftige, von den Stielen gelesene Weinbeeren, am besten von schönen Muskatellertrauben, werden im Marmormörser zerstampft oder auch einfach nur durch ein in heißem Wasser ausgerungenes Tuch gepreßt, worauf man den ausgepreßten Saft einige Stunden stehen läßt, vom Bodensatz abgießt und filtrirt. 3/4 Liter von diesem Saft verrührt man mit 125 Gramm geklärtem Zucker, etwas Citronensaft und 16 Gramm aufgelöster Hausenblase, vermischt Alles gut, seiht es nochmals durch, läßt das Gelée in einer geeigneten Form (wozu eine Weintrauben-Form am besten paßt) auf Eis starr werden, taucht die Form einen Moment in heißes Wasser und stürzt sie auf eine Schale aus.

Weinbeer-Gelée zum Aufbewahren. Große, sehr reife Weinbeeren werden in einen Topf gethan, den man in einem Casserol mit siedendem Wasser so lange kochen läßt, bis die Beeren sämmtlich aufgesprungen sind und ihren Saft von sich gegeben haben. Man seiht dann durch ein Haarsieb den Saft durch, ohne die Beeren zu pressen, läutert auf jedes 1/2 Kilogramm Saft das gleiche Gewicht Zucker mit reichlich 1/4 Liter Wasser zu dicklichem Syrup, thut den Saft hinzu, kocht Beides langsam zu Gelée, bis dasselbe vom Löffel rutscht und ein Tropfen davon sofort auf einem Teller erstarrt, füllt dasselbe in Büchsen, überbindet sie nach dem Auskühlen und bewahrt sie auf.

Weinbeer-Kuchen. Nachdem man ein Kuchenblech, das mit einem Rand versehen ist, mit reichlich messerrückenstark aufgerolltem Butterteig belegt hat, rührt man 250 Gramm Zucker mit acht Eidottern und 200 Gramm geschälten, feingestoßenen Mandeln recht schaumig, mischt die abgeriebene Schale von einer Citrone, den steifen Schnee der acht Eiweiße und 1 1/2 Liter von den Stielen gepflückte, recht reife und süße Weinbeeren hinzu, streicht diese Masse auf den Kuchen und bäckt denselben drei Viertelstunden bei guter Hitze. — Oder man bereitet einen guten Mürbteig aus 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 375 Gramm frischer, hineingepflückter Butter, 80—90 Gramm Zucker, etwas Salz, Zimmt und fünf Eidottern, wirkt den Teig rasch zusammen, rollt ihn aus, legt ihn auf ein rundes oder viereckiges, mit Butter bestrichenes Blech und überstreut ihn mit feingestoßenen Mandeln. Hierauf schlägt man zwölf Eiweiße zu sehr festem Schnee, vermischt denselben mit 750 Gramm feingesiebtem Zucker und 1 1/2 Kilogramm abgepflückten, sehr reifen grünen Weinbeeren, füllt diese Mischung auf den Kuchen und bäckt ihn aus, legt ihn auf ein rundes oder viereckiges, mit Butter bestrichenes Blech und überstreut ihn mit feingestoßenen Mandeln. Hierauf schlägt man zwölf Eiweiße zu sehr festem Schnee, vermischt denselben mit 750 Gramm feingesiebtem Zucker und 1 1/2 Kilogramm abgepflückten, sehr reifen grünen Weinbeeren, füllt diese Mischung auf den Kuchen und bäckt ihn aus drei Viertelstunden bis 1 Stunde bei mittlerer Hitze.

Weinbeer-Marmelade. 1/2 Kilogramm recht reife Weinbeeren werden mit 1/2 Kilogramm gestoßenem Zucker vermischt und unter fleißigem Abschäumen und häufigem Umrühren langsam gekocht, bis die Marmelade geléeartig dick ist; während des Kochens nimmt man mit einem silbernen Löffel die an die Oberfläche kommenden Kerne ab, füllt nach dem Erkalten die Marmelade in Gläser und bewahrt sie auf. — Oder man läutert auf 2 Kilogramm recht reife blaue Weinbeeren 1 Kilogramm Zucker, thut die Beeren hinein, kocht sie, bis die Kerne an die Oberfläche kommen, beseitigt dieselben sorgfältig, setzt das Kochen dann fort, bis die Marmelade steif wird, und füllt sie in die Büchsen. — Noch anders ist folgendes Verfahren: Man kocht 2 Kilogramm Weinbeeren mit 1 Liter süßem Most drei Viertelstunden, liest die Kerne sorgsam heraus, fügt dann 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker hinzu und siedet die Marmelade unter fleißigem Umrühren langsam dick ein.

Weinbeer-Marmelade auf französische Art, s. Raisiné.

Weinbeer-Pudding. 375 Gramm von der Rinde befreites Mundbrod werden in kalter Milch eingeweicht, wonach man 125 Gramm frische Butter schaumig rührt, mit acht Eidottern, 250 Gramm Zucker, etwas Zimmt und abgeriebener Citronenschale, einer Prise Salz, 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln und dem ausgedrückten Mundbrod durch anhaltendes Rühren sehr gut vermischt, zuletzt einen Suppenteller voll Weinbeeren und den Schnee der Eiweiße unter die Masse zieht und den Pudding in einer gebutterten, mit Semmel ausgestreuten Form 2 Stunden im Wasserbad kocht. Beim Anrichten giebt man eine Weinschaum-Sauce dazu.

Weinbeer-Sauce. Man bereitet eine hellbraune Mehlschwitze von 50 Gramm frischer Butter, einem Kochlöffel Mehl und etwas Zucker, thut einige Eßlöffel Weinbeer-Marmelade von blauen Trauben und 1/4 Liter Rothwein hinzu und verkocht dies einige Minuten. Auch aus frischen Weinbeeren und etwas Most läßt sich mit der Einbrenne eine Sauce herstellen, die man dann durchschlägt.

Weinbeer-Strudel. Nachdem man einen Strudelteig (s. d.) bereitet und auf einem mehlbestäubten Tischtuch so fein als möglich ausgezogen hat, bestreut man denselben mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, sehr reifen, süßen Weinbeeren, Zucker und Zimmt, rollt ihn zusammen, legt ihn schneckenförmig gedreht in ein fett gebuttertes Casserol, bestreicht ihn auch oben darauf mit Butter, bäckt ihn bei mäßiger Hitze eine Stunde, stürzt ihn auf die Schüssel und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Weinbeer-Suppe. Von sehr reifen, süßen Weintrauben liest man die Beeren ab, so daß man einen gehäuften Suppenteller voll davon erhält, von denen man den dritten Theil bei Seite thut, die übrigen etwas zerquetscht und mit 1 1/2 Liter Wasser eine reichliche halbe Stunde auskocht, worauf man die Suppe durchseiht, mit Zucker und einer Prise Salz würzt, mit einem Eßlöffel in Wein zerrührtem Arrowroot verdickt und mit einigen Eidottern legirt. Die ganzgebliebenen Weinbeeren werden inzwischen von den Kernen befreit, in etwas geläutertem Zucker weichgekocht und in die Terrine gelegt, um die Suppe darüber aufzugeben.

Weinbeer-Syrup. Recht saftige weiße, von den Stielen gepflückte Weinbeeren werden ausgepreßt; dann filtrirt man den Saft, wägt ihn, nimmt auf jedes 1/2 Kilogramm das gleiche Gewicht Zucker, läutert denselben, thut den Saft und etwas fein abgeschälte Citronenschale hinzu, verkocht Alles einige Minuten, seiht den Syrup durch und füllt ihn auf Flaschen.

Weinbeer-Torte. Aus gutem Mürbteig rollt man einen 1 Centimeter starken Tortenboden auf, versieht ihn mit fingerbreitem Rand, legt ihn in ein gebuttertes Tortenblech, überstreut ihn mit gestoßenem Zwieback, belegt ihn dicht mit schönen, von den Stielen gepflückten und mit Zucker vermischten Weinbeeren, streicht einen schaumig gerührten Guß von 125 Gramm Zucker, fünf Eidottern, 70 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone nebst dem Schnee der Eiweiße darüber oder legt noch ein dünnes Oberblatt von Mürbteig auf die Fülle und bäckt die Torte eine knappe Stunde bei mäßiger Hitze.

Weinbeer-Törtchen. Kleine, mit Butter bestrichene Tortenförmchen werden mit Rundungen von Mürbteig ausgelegt, mit Weinbeeren gefüllt und mit gezuckertem Eiweißschnee dick überstrichen, wonach man sie bei mittlerer Hitze auf einem Blech schön hellbraun bäckt.

Weinbergs-Schnecke, s. Schnecken, eßbare.

Wein, als Getränk für die Tafel und zum Gebrauch für die Küche. Der Wein ist bei jedem größeren und festlicheren Mahl eine so wichtige Sache, daß ihm mindestens die gleiche Aufmerksamkeit gewidmet werden muß wie den Speisen, denn wenn letztere nur den materiellen Theil des Mahles bilden, ist der Wein gleichsam der intellectuelle, geistige Inhalt desselben und Nichts berührt einen wahren Feinschmecker schmerzlicher, als wenn man ihm feine und auserlesene Speisen und dazu gewöhnliche oder gar schlechte Weine vorsetzt. Es gehört viel Kenntniß und Verständniß dazu, nicht blos wahrhaft gute, unverfälschte Weine für den Keller auszuwählen, sondern auch sie in gutem Zustand zu erhalten, vor dem Matt-, Kahmig-, Trübe-, Sauer- und Bitterwerden, dem Abstehen u. s. w. zu behüten, gehörig abzufüllen, zu den Speisen passend auszuwählen und in

solcher Weise auf die Tafel zu bringen, daß ihre guten Eigenschaften möglichst hervortreten. Ein großer Weinkeller verursacht daher viel Arbeit, auch wenn er nicht so viel Weinsorten enthält wie der des Marcus Aemilius Scaurus, eines sehr reichen Römers und Freundes von Cicero, dessen Keller der berühmteste des Alterthums war und 300,000 Amphoren Wein enthielt, worunter 195 verschiedene Sorten vertreten waren, für die damalige Zeit gewiß sehr viel. So wie man bei den Alten den Wein meist mit Wasser vermischte, trank man ihn auch später, selbst im Mittelalter, selten rein, da man ihn nicht gehörig zu behandeln verstand, so daß er immer eine unangenehme Schärfe bewahrte; man ließ ihn vielmehr meist über Gewürzen ziehen und versüßte ihn mit Honig. Die Vorzüge einzelner Weinsorten kamen erst mit der Zeit bei besonderen Gelegenheiten zum Vorschein und zur Geltung, worüber eine Menge hübscher historischer Anekdoten erzählt werden; eine der bekanntesten davon ist die von dem Montefiasconewein, den der Diener des Bischofs Johann v. Fugger, welcher vor seinem Herrn herreiste, um ihm alle Orte, wo es guten Wein gab, zu bezeichnen, mit den begeisterten Worten Est, est, est! verherrlichte, worauf sein Herr dort blieb und sich an dem Montefiasconer zu Tode trank. Weniger verbreitet ist die Geschichte, daß Kaiser Wenzel zuerst die Vortrefflichkeit des bis dahin gar nicht bekannten Champagners entdeckte; er kam 1397 nach Rheims, um einen Vertrag mit König Karl VI. von Frankreich abzuschließen, kostete den in der Umgegend wachsenden Wein und fand ihn so vorzüglich, daß er die Verhandlungen über den Vertrag immer länger ausdehnte und nach endlichem Abschluß desselben sich immer noch nicht zu entschließen vermochte, das gastfreie Rheims zu verlassen, sondern den Champagner-Studien noch ein volles Jahr widmete, was freilich mit dazu beitrug, die deutschen Fürsten immer mehr gegen ihn aufzubringen, so daß sie seine Absetzung beschlossen. Beim Abschiede erst vertraute er dem französischen Dauphin, was ihn so lange an Rheims gefesselt hatte, wodurch die dortigen Weine ihren Ruf erlangten. Die Bordeauxweine waren in Frankreich förmlich verrufen, bis König Ludwig XV. vernahm, daß ein gascognischer Edelmann sich Wein von dort mit nach Paris gebracht hatte, worüber sich der gesammte Hof belustigte; der König wünschte den Wein zu kosten, fand ihn passabel und man begann ihn allmählich immer mehr zu schätzen. — Abgesehen von der Unterscheidung der Weine nach der Farbe in Roth- und Weißweine, theilt man sie auch in folgende Hauptsorten: 1) Süße oder sogenannte Liqueurweine, 2) herbe Weine, 3) gerbsäurehaltige Weine, 4) geistreiche Weine und 5) moussirende oder Schaumweine. Unter den deutschen Weinen sind die vorzüglichsten und bekanntesten: die Rheinweine, wie z. B. Steinberger, Johannisberger, Hochheimer, Rüdesheimer, Markobrunner, Geisenheimer, Rauenthaler, Hattenheimer, Gräfenberger, Oppenheimer, Liebfrauenmilch, Scharlachberger, Niersteiner, Laubenheimer, sowie der rothe Asmannshäuser und Ingelheimer; ferner die trefflichen Franken- oder Würzburger Weine (namentlich der Steinwein); die vorzüglichen Pfälzerweine, z. B. Dürkheimer, Forster, Ruppertsberger, Deidesheimer; die Moselweine, welche als leichte, angenehme Bouquetweine beliebt sind, z. B. Moselblümchen, Piesporter, Brauneberger, Scharzhofberger, Zeltinger, Trabener; die Neckarweine, gute, leichte Tischweine, unter denen sich besonders die Markgräfler auszeichnen, und die übrigen badischen und württembergischen Weine, wie Affenthaler, Heilbronner, Sulzberger, Weinheimer, die Tauberweine ꝛc.; ferner sind die Ahrweine als gute rothe und die Naheweine als treffliche weiße Tischweine bekannt. Viele unter den leichten Weinsorten werden zur Herstellung vorzüglicher Schaumweine verwendet, die in mancher Beziehung den französischen Champagnern vorzuziehen sind; die besten Schaumweinfabriken bestehen in Würzburg, Eßlingen, Stuttgart. Elsaß baut in Turingheim, Sulz, Weißenburg, Ebenheim und Gebweiler; Lothringen um Metz, Toul, St. Julien, Loupmont und Pussière guten Wein. — Oesterreich liefert ebenfalls eine große Anzahl guter Weine; aus Böhmen kommt der treffliche Melnicker und der bei Außig wachsende Podskalsky; Mähren baut weiße und rothe Weine im Znaimer Kreis, in Nikolsburg, Eibenschütz, Bisenz, Auspitz, Groß-Blatnitz u. s. w.; die eigentlichen Oesterreicherweine sind der Grinzinger, Mödlinger, Mauerbacher, Nußdorfer, Kloster-Neuburger, Bisamberger; ebenso gedeihen in Steiermark und im südlichen Tyrol sehr gute Weine. Ungarn ist als reich gesegnetes Weinland bekannt; wir können hier unmöglich alle die dort gebauten guten und starken Weine aufzählen und wollen nur einige derselben erwähnen; durch Kraft, Süßigkeit und gewürzhaften Geschmack zeichnet sich vor allen anderen der am Hegyalla und in der Zempliner Gespanschaft wachsende Tokayer aus, welcher aus drei Sorten besteht: Tokayer Essenz, Ausbruch und Landwein. Dem Tokayer zunächst steht der Ruster, welcher jedoch viel mit Rosinen verfälscht wird und mehr als ein künstlicher Wein gilt; der Ménescher aus dem Arader Comitat ist gelbroth und ähnelt dem Capwein; andere treffliche Ungarweine sind der rothe Mischkolczer, der rothe und dunkelgelbe Ofener (Adelsberger, Türkenblut, Neusiedler, Goldberger und St. Georger), der Oedenburger, Obernußdorfer, Neustadter, Schager, Schiracker, Großwardeiner, Eisenburger, Schomlauer, Deveczer, Szahadheyer, Szekszarder, Schikloscher, Szantóer, Boldoggöer, Neßmelyer (Neßmühler), der Pesther Steinbrucher, Villányer, Erlauer, Preßburger,

Böslauer, Hetzer. — Unter den französischen Weinen glänzen die Bordeauxweine durch ihren erquickenden, etwas herben, würzigen und kräftigen Geschmack; sie besitzen ziemlich viel Gerbstoffgehalt und berauschen nicht leicht; die Burgunderweine sind feurig, stark und lieblich; die Champagner süß, geistvoll, flüchtig und von feinem Wohlgeschmack; die Weine der Provence und des Languedoc süß und stark. Unter den rothen Bordeauxweinen sind die besten: Chateau Lafitte, Latour, Margaux, Larose, Léoville, Haut-Brion, Rauzan, Brane-Mouton, d'Yssan, Chateau Grand-Larose, Chateau Durefourt, Palmer Margaux, Macau, Pontet Canet, Cantenac, St. Julien, Chateau Poujeaux, Pouillac, St. Lambert, St. Estèphe, St. Emilion, Lamarque, Medoc, Palus, Graves, Cahors, Côte-rôtie. Von weißen Bordeaux nennen wir: Haut Sauternes, Barsac, Chateau d'Yquem, Preignac, Serons, Graves, Pontac, Beaumes. Die berühmtesten Burgunderweine sind: Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Chambertin, Volnay, Nuits, Meursault, Beaumont, Perrière, Corton unter den rothen; der Chablis, Meursault und Montrachet von den weißen. Unter den Champagnern giebt es moussirende und nicht moussirende, weiße und rothe; die besten weißen moussirenden Sorten sind: Sillery, Ay, Verzenay, Verzy, Epernay, Ludes, Mailly, Crayons; rothe moussirende (vins rosés): Bouzy, Mareuil, Verzy und Verzenay. Die nicht moussirenden sind feine Weißweine, wir nennen: Sillery, Ludes, Mailly, Verzenay, Verzy, Ay, Dizy, Hautvillers, Pierry, Epernay, Cramont, le Menil, Arize u. s. w. Die Provence liefert sehr kräftige und hitzige, weiße und rothe Clairet- und Paillait-Weine, die Muskateller von Ciotat, St. Laurent und Cuers, ferner den La Marque, Gemanes, Riez, Brabantes; aus Languedoc erhält man die ausgezeichneten Muskatweine von Rivesaltes, Lunel, Frontignan, sowie den rothen Muscat de Clermont, den Croze, Cornas ꝛc.; aus Roussillon die trefflichen Roussillonweine, z. B. den rothen Grenache und den weißen Maccaber. — Auch die Schweiz baut gute Roth- und Weißweine, z. B. den Veltliner, Cartaillon, Lavaux, Lacôte, den Martinacher, Lausener, Lokaner, Neuenburger. — Von den italienischen Weinen sind fast nur die ausgezeichneten neapolitanischen, calabrischen und sicilianischen Weine zur Ausfuhr geeignet, während die auch vielfach ganz vortrefflichen oberitalienischen nicht haltbar genug hierzu sind. Von den ersteren erwähnen wir den altberühmten Falerner, den Chiarello und den Lacrimae Christi vom Fuße des Vesuvs, von den sicilianischen den Syracuser, Marsala, Faro, Milazzo, Rocca Madore. Gute sardinische Weine sind der Vino d'Asti, Algheri, Cagliari, Oliastro, Sassari; im ehem. Toscana wächst der treffliche Verdea, Monte Pulciano, Artimo, Castello, Ronta, Comugliano, Rovezzano; im römischen Gebiet der Orvieto, Viterbo, Montefiascone, Velletri, Genzano; in der Nähe von Genua der Moscatello di Levante, Vino amabile, Vernaccio. — Spanien hat sehr schöne, meist aber ungemein schwere und starke Weine; der weitverbreitetste ist wohl der Xeres, bekannter unter dem englischen Namen Sherry, aus der Provinz Sevilla; es giebt davon zweierlei Sorten, eine herrliche süße, welche in Spanien Pajarete Moscatello oder Pedro Ximenes genannt wird, den eigentlichen Xeres, und eine bitterliche, magenstärkende Sorte, vino seeco oder dry sherry genannt. Die sogenannten Tintoweine sind süß, dick und feurig; der Peralta und der Malaga sind ausgezeichnete süße und starke Weine; auch der Val de pennas, der weiße und rothe Alicante, der Garnaches, Malvasier, Xarello, Benicarlo, Tinto de las Montanas sind berühmte Weine. Aus Portugal kommen die in den Provinzen Minho und Beira erzeugten kräftigen, süßen und starken Portweine und der Madeira, welcher auf der zu Portugal gehörenden Insel gleiches Namens wächst. Auch Griechenland bringt gegenwärtig viel und guten, namentlich ausgezeichneten süßen, gehaltvollen Wein in den Handel, z. B. den vino santo von der Insel Santorin, den echten Malvasier, die Chios- und Cyperweine, sowie die von Samos, Andros, Cerigo, Candia, Zante; indessen macht man den griechischen Weinen den Vorwurf, daß sie meist zu viel Gerbsäure enthalten und durch harzige Zusätze oder durch die Aufbewahrung in Schläuchen einen unangenehmen Beigeschmack bekommen. In Südrußland und auf der Krim wächst ein guter, ziemlich leichter Weißwein, doch wird derselbe nur im Lande verbraucht, auch ist der Weinbau dort noch ziemlich weit zurück. — Aus Afrika erhält man die ausgezeichneten weißen und rothen Capweine, meist Liqueurweine, unter denen der Cap-Constantia der feinste ist, aber selten in den Handel kommt, wogegen größtentheils der Cap-Muscatwein für Constantia verkauft wird; außerdem giebt es noch Cap-Steinwein, Pontac und Madeira, aus den verschiedenen, dorthin importirten Rebensorten gezogen. — In Amerika hat seit neuerer Zeit der Weinbau einen bedeutenden Aufschwung gewonnen und man erzeugt im südlichen Theile von Missouri, Ohio, Kentucky, Süd-Carolina, Georgia sowie vielen anderen Staaten, besonders aber in Californien einen recht guten, feurigen Wein, vorzugsweise den Catawba, aus der einheimischen Catawba-Rebe, sowie den sogenannten Hock aus dorthin verpflanzen Rheinweinreben. — Das Kapitel von den Verfälschungen des Weines ist ein so ausgiebiges und unerquickliches und die Künstelei dabei geht so ins Große, daß wir lieber hierbei nicht lange verweilen wollen, zumal die Prüfungen auf Verfälschung fast durchgängig in das Gebiet der höheren Chemie gehören. Für den Weinkenner und Weintrinker ist die Geschmacksprobe, das Kosten des Weines, am einfachsten und wichtigsten, doch gehört hierzu natürlich eine gewisse Erfahrung und Uebung, sowie eine feine

Zunge; wer die nothwendige Erfahrung nicht besitzt, sei sehr vorsichtig beim Einkauf von Wein und kaufe weder von Weinreisenden, noch in der ersten besten Weinhandlung, sondern nur von streng soliden, gutrenommirten Häusern. Guter Wein muß klar, durchsichtig, von schöner, dauerhafter Farbe und seinem aromatischen Geruch sein, an dessen verschiedenen Nüancen man die Weinsorten unterscheidet; der Geschmack muß angenehm, nicht stechend süß oder säuerlich sein, bei Rothweinen zugleich etwas zusammenziehend. Auf der Zunge soll man ihn gelind fühlen, auch darf er nicht dick oder zähe sein und Faden ziehen; beim Einschenken dürfen keine großen Tropfen, sondern nur ganz kleine Tröpfchen an der Flasche hängen bleiben und aus dem Glase sollen kleine Perlen aufspringen. — Bei größeren Mahlzeiten findet eine gewisse Reihenfolge im Serviren der Weine statt, welche genau eingehalten werden muß, wenn man einigermaßen anspruchsvolle Gäste zu befriedigen hat oder Ehre einlegen will. Wir haben darüber bereits bei dem Artikel Mittagessen gesprochen und auch in einzelnen unserer Menus für besondere Gelegenheiten die aufzutragenden Weinsorten bezeichnet, wollen aber hier nochmals darauf zurückkommen. Zunächst gehört für je zwei bis vier Couverts eine Flasche gewöhnlicher rother und leichter weißer Tischwein — etwa ein St. Julien, Pontet Canet oder auch Ober-Ingelheimer, Affenthaler, und ein Pfälzer oder Markgräfler; nach der Suppe reicht man in kleinen Gläsern Portwein, guten Madeira, Xeres, Malvasier, Marsala u. dergl. auserlesene Weine; zum Fisch giebt man einen guten Weißwein, z. B. Forster, Rauenthaler, Piesporter, oder einen anderen nicht zu schweren Rhein-, Mosel-, Pfälzer- oder Frankenwein; zu den Relevés und Entrées (großen Fleischstücken) Bordeaux; zu den Ragouts, Mayonnaisen, Pasteten oder Gemüsen mit Coteletten und ähnlichen Beilagen Burgunder oder schweren Rheinwein und Steinwein, zum Braten Champagner oder moussirenden Moselwein; zu den Entremets von Gemüsen sowie den süßen Entremets oder Mehlspeisen einen feinen, nicht zu herben Rothwein, wie St. Emilion, Brane-Mouton, Chateau Margaux, und zum Dessert einen schweren, süßen Wein, wie Malaga, Muscat-Lunel, Alicante, Rivesaltes, Tokayer, Ménescher, Frontignan, Syracuser oder griechischen Wein. Natürlich gilt diese Aufzählung nur für große Diners, wo man sich „sehen lassen" will; für kleinere Mahlzeiten in vertrauterem Kreise genügen vollständig ein guter Bordeaux, ein guter Rhein-, Mosel-, Franken- oder Pfälzer-Wein und etwa zum Dessert eine Flasche Champagner oder einer jener obengenannten Liqueurweine. Dasselbe gilt von den Gabelfrühstücken, wo man meist einen leichteren Roth- und Weißwein neben ein bis zwei Arten schwerer, süßer Weine reicht; ist das Frühstück warm, so giebt man z. B. zu Austern Chablis, zu Fisch- und Fleisch-Salaten oder warmen Fischgerichten Moselwein, zu Coteletten, Rostbraten ꝛc. Bordeaux, zum Braten weißen Burgunder oder feinen Rheinwein, zu Mehlspeisen Rothwein und zu Butterbrod und Käse englisches Ale, bayrisches Bier oder Porter, nach Belieben auch einen spanischen oder Ungar-Wein. Zum Souper servirt man nie die schweren Liqueurweine, sondern meist nur Bordeaux, Rheinwein oder anderen guten Weißwein und Champagner oder Bowle. Hierbei ist noch zu bemerken, daß diese Weine auch alle den geeigneten Temperaturgrad besitzen müssen, der sie erst wahrhaft angenehm macht und ihre Vorzüge ins rechte Licht setzt; auf die Gefahr hin, längst Bekanntes zu wiederholen, erwähnen wir daher, daß die Weißweine recht frisch und kalt servirt werden müssen, weshalb man die Rhein-, die Pfälzer- und Moselweine auf Eis legt, während die Rothweine, namentlich der Bordeaux und rothe Rheinwein, die Zimmertemperatur, also etwa 14° R. haben müssen, weshalb man sie einige Stunden vor dem Gebrauch in ein bewohntes Zimmer oder eine nicht zu heiße Küche stellt; Burgunder bedarf die gewöhnliche Kellertemperatur, ebenso sollen die Ungarweine, Madeira, Malaga sowie alle schweren süßen Weine eine gemäßigte Temperatur besitzen, müssen aber eher warm als kalt sein und gleich dem Bordeaux einige Zeit vor dem Gebrauch aus dem Keller gebracht werden. Dagegen soll der Champagner sehr kalt sein und muß „frappirt", das heißt in ein Gefäß mit kleingeschlagenem Eis, welches mit Salz vermischt ist, gestellt werden, um den erforderlichen Kältegrad zu erlangen. — Zum Küchengebrauch bedarf man natürlich sehr verschiedenartiger Weine, je nach den Gerichten, die daraus zu bereiten sind; zu den Wein-Suppen, Kaltschalen und Wein-Saucen kann man leichte Roth- und Weißweine verwenden, aber niemals ordinäre oder gar verdorbene, was eine ganz verfehlte Sparsamkeit sein würde; man schaffe hierzu leichte Pfälzer und Neckarweine sowie einen leichten, reinen Bordeaux an, von deren Unverfälschtheit man sich überzeugt hat; zu den Madeira-Saucen muß man nur sehr guten Madeira benützen, da die Saucen von schlechtem, verfälschtem Madeira sehr widerlich schmecken; zu den Wein-Gelées, Crêmes und dergleichen bedarf man des besten, feinsten Weins, sei dies nun Rheinwein oder Burgunder, Malaga, Tokayer u. s. w.; zu Mehlspeisen und Backwerk nimmt man meist einen guten, ziemlich starken Wein, da sich der Geschmack desselben beim Kochen und Backen sonst zu sehr verflüchtigen würde; zu Bowlen sind Mosel- und Pfälzerwein sehr beliebt; zum Punsch leichter Rheinwein oder französischer Wein. Zu Marinaden, Fisch-Sud u. dergl. kann man den gewöhnlichen Kochwein benützen, muß jedoch wohl darauf sehen, daß derselbe nicht sauer oder sonstwie schlecht, ganz besonders nicht mit Alkohol versetzt ist, denn wir wiederholen nochmals, daß es durchaus keine Er-

sparniß ist, schlechten Wein in der Küche zu verwenden, da derselbe auch den daraus bereiteten Gerichten einen schlechten Geschmack giebt, so daß alle übrigen aufgewendeten Kosten nebst Zeit und Mühe weggeworfen sind.

Wein-Chocolade, s. Chocolade, Wein-.

Wein-Crême, s. auch Champagner-Crême und Malaga-Crême. 1 Liter guter Rheinwein wird mit acht Eidottern, zwei Löffeln Mehl, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 250 Gramm Zucker über dem Feuer zu einer dickschaumigen Crême abgerührt; dann schlägt man die acht Eiweiße zu einem steifen Schnee, vermischt ihn leicht mit der heißen Crême, richtet dieselbe in einer Glas-Schale an, läßt sie erkalten und garnirt sie beim Auftragen mit Biscuit oder Makronen.

Wein-Eis, s. Champagner-Eis und Malaga-Eis.

Wein-Essig, s. Essig.

Wein-Gelée, s. Champagner-Gelée, Rheinwein-Gelée, Tokayer-Gelée.

Wein-Hippen. Der feste Schnee von sieben Eiweißen wird mit der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Orange, 250 Gramm Zucker und 200 Gramm Mehl nach und nach langsam verrührt, worauf man die Masse in zwei Finger breiten Streifen auf ein gebuttertes Blech streicht, rasch bei gelinder Hitze bäckt, vom Blech schneidet und noch warm über ein rundes Holz wickelt.

Wein-Kaltschale. Feine, in Stücke zerbrochene Zwiebacke oder Makronen werden sammt Citronenscheiben und einigen Stückchen feinem Zimmt in eine Terrine gethan und mit Weißwein übergossen, der mit etwas Wasser vermischt und mit Zucker versüßt ist, wonach man die Kaltschale eine Weile auf Eis stellt. — Oder man läutert 200 Gramm Zucker mit einem Glase Wasser, thut eine beliebige Menge gut gereinigte Corinthen und Sultanrosinen (zusammen etwa 100—125 Gramm) nebst einem Stück feinem Zimmt zu dem Zucker-Syrup, läßt Alles einige Minuten aufkochen, schüttet es in eine Terrine, läßt es erkalten, fügt eine Flasche Weißwein, mit ein wenig Wasser vermischt, und den Saft einer Citrone oder Orange hinzu, stellt die Kaltschale eine Zeitlang auf Eis und richtet sie über geriebenem Schwarzbrod an.

Wein-Kaltschale mit Milch, s. Milch-Kaltschale mit Wein.

Wein-Kaltschale mit Obst, s. Apfel-, Apfelsinen-, Aprikosen-, Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-, Pfirsich-, Pflaumen-Kaltschale u. s. w.

Wein-Kaltschale mit Reis, s. Reis-Kaltschale mit Wein.

Wein-Kaltschale mit Sago, s. Sago-Kaltschale.

Wein-Klare, s. Ausbacketeig.

Wein-Koch, böhmisches. Drei bis vier geriebene Mundbrode werden in halb Weißwein, halb Wasser unter fleißigem Umrühren zu einem dicken Brei gekocht, bis derselbe sich vom Gefäß ablöst, nach dem Auskühlen mit sechs Eidottern, 90 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einer kleinen Prise Salz und dem Schnee der Eiweiße vermischt und in einer gebutterten Form drei Viertelstunden gebacken, wonach man das Koch mit Zucker bestreut und sofort zu Tisch giebt.

Wein-Kraut, s. Kraut, gedämpftes, und Kraut, rothes, als Parforcekohl.

Wein-Limonade, s. Limonade, Wein-.

Wein-Mehlspeise, kalte. Man schlägt sechs ganze Eier und sechs Dotter mit 250 Gramm gestoßenem Zucker zu Schaum, mischt die abgeriebene Schale von einer Citrone und 1/2 Liter feinen Weißwein unter beständigem Umrühren hinzu und schlägt das Ganze über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Crême; wenn dieselbe zu steigen beginnt, nimmt man sie vom Feuer, schlägt sie bis zum Auskühlen, vermischt sie mit 24 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, rührt Alles auf Eis gut durch einander und zieht den steifgeschlagenen Schaum von 1/2 Liter Rahm darunter. Zwei bis drei zuvor gebackene, nicht zu dicke Tortenboden von Biscuitmasse werden mit etwas versüßtem Wein angefeuchtet, dann legt man einen derselben in eine Form, bestreicht ihn mit Crême, überstreut ihn nach Belieben noch mit frischen Erd- oder Himbeeren, legt den zweiten Boden darüber, wiederholt die Füllung und streicht den Rest der Crême auf den dritten, zuletzt daraufgelegten Tortenboden. Nachdem die Speise auf Eis erstarrt ist, stürzt man sie auf eine Schüssel und garnirt sie mit Rahmschaum und Erdbeeren oder Himbeeren, an deren Stelle man auch dünne, ausgekernte Apfelsinenscheibchen anwenden kann.

Wein-Mus, süddeutsches. Geriebenes Schwarzbrod wird in Butter hellbräunlich geröstet, während man 3/4 Liter Weißwein mit 1/4 Liter Wasser zum Kochen bringt; dann streut man das geröstete Brod in die kochende Flüssigkeit, fügt Zucker, etwas Zimmt, gereinigte Corinthen und abgeriebene Citronenschale hinzu, verkocht Alles eine reichliche Viertelstunde unter fleißigem Umrühren und richtet das Mus an.

Wein-Nudeln, gebackene. Nachdem man ungefähr 3/8 Liter Weißwein mit 70 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker sowie ein wenig gestoßener Vanille zum Kochen gebracht, rührt man so viel feines Mehl hinein, daß man einen steifen Brei erhält, den man ausschüttet, sobald er sich vom Casserol ablöst, und nach einigem Auskühlen mit fünf bis sechs Eiern vermischt. Aus diesem Teig sticht man mit einem Löffel

Nudeln oder kleine Klößchen ab, bäckt dieselben unter beständigem Schütteln des Casserols in heißem Schmalz auf beiden Seiten orangegelb, legt sie auf eine Schüssel und übergießt sie beim Anrichten mit Chaudeau.

Wein-Pudding, kalter. In eine halbe Flasche Weißwein thut man etwas zerbrochenen Zimmt oder kleingeschnittene Vanille, den Saft und die abgeriebene Schale von zwei Citronen, 280 Gramm Zucker und einige geschälte und gestoßene bittere Mandeln, läßt Alles über gelindem Feuer eine halbe Stunde ziehen und bis zum Kochen kommen, nimmt den Wein vom Feuer, verrührt ihn mit noch einer Flasche Madeira oder Muskatwein und fünfzehn bis sechszehn schaumig geschlagenen Eiern, seiht die Mischung durch ein Sieb in eine mit Mandelöl ausgestrichene oder gebutterte, mit Zucker ausgestoßene Form, stellt dieselbe in ein Gefäß mit siedendem Wasser, deckt einen mit glühenden Holzkohlen belegten Deckel darauf und läßt den Pudding eine Stunde sehr langsam und leise kochen, wobei das Wasser nur sachte kribbeln darf. Man stürzt ihn nach dem Erkalten auf eine Schüssel und überzieht ihn mit einer kalten Obst-Sauce.

Wein-Punsch, s. Punsch, Burgunder-, Champagner-, Mecklenburger, Portwein-, Wein-.

Wein-Sauce, s. Bischof-Sauce, Cardinal-Sauce, Champagner-Sauce, Chaudeau, Madeira-Sauce, Rothwein-Sauce, Rothwein-Sauce mit Corinthen, Rothwein-Sauce zu Fleischspeisen, Rothwein-Sauce, kalte, Rothwein-Schaum-Sauce, Sabayon-Sauce, Schaum-Sauce.

Wein-Schaum, s. Chaudeau.

Wein-Schaum-Crême. In 1/2 Liter guten Weißwein thut man den Saft von zwei Citronen und die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone, 150 Gramm Zucker, sechs ganze Eier, zwei Dotter, zwei Eßlöffel Rum und einen Theelöffel voll Kartoffelmehl, rührt Alles gut durch einander und läßt die Mischung eine halbe Stunde stehen. Hierauf quirlt man Alles in einem hohen, engen, glasirten Topf gut durch, stellt denselben in ein hohes Gefäß, einen eisernen Topf oder dergleichen, mit siedendem Wasser über mäßiges Feuer, am besten auf dem offenen Herd, und quirlt oder schlägt die Crême sehr stark, bis sie heiß und bis zum Boden herab dickschaumig ist und zu steigen beginnt, ohne ins Kochen zu kommen. Dann hebt man den Topf aus dem Wasser, schlägt die Crême noch eine Zeitlang fort, schüttet sie in eine bereitstehende Schüssel und stellt sie auf Eis oder in sehr kaltes Wasser, um sie nach dem Erstarren mit Frucht-Gelée zu verzieren und aufzutragen. — Man kann die Wein-Crême auch, nachdem sie schon halb ausgekühlt ist, mit 24—30 Gramm aufgelöster Hausenblase oder Gelatine vermischen und, sobald sie zu stocken beginnt, mit 3/4 Liter gut gelesenen, eingezuckerten Erdbeeren untermengen und in eine mit Wein ausgespülte Form thun. Ist sie dann auf Eis völlig erstarrt, so stürzt man sie aus und verziert sie mit großen Erdbeeren.

Wein-Schaum-Sauce, s. Chaudeau.

Wein-Schaum-Suppe. Sechs Eier, eine Flasche Weißwein, ebensoviel Wasser, ein Eßlöffel Mehl, der Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone und 150 Gramm Zucker werden gut durch einander gequirlt, mit einer Schneeruthe über dem Feuer bis zum Steigen geschlagen und über geröfteten Semmelwürfeln angerichtet.

Wein-Schnitten, s. Trisenet.

Wein-Strudel. Aus drei Eiern, etwas lauwarmer Milch, einer Prise Salz und feinem Weizenmehl bereitet man einen derben, aber geschmeidigen Nudelteig, rollt denselben nicht zu dünn aus, schneidet ihn in runde oder viereckige Flecke von der Größe einer Untertasse, bestreicht dieselben mit einem recht steif gekochten, mit Corinthen vermischten Apfelmus oder einer Mandelfülle, rollt sie zusammen, drückt die Enden, welche man mit Ei bestreicht, fest über einander und legt sie reihenweise in ein großes Casserol, worin man mit etwas Wasser, Zucker und Zimmt vermischten Weißwein zum Kochen gebracht hat. Man läßt die Strudel so lange darin kochen, bis sie in die Höhe steigen, nimmt sie heraus, legirt den Wein mit einigen Eidottern und gießt ihn beim Anrichten als Sauce darüber.

Wein-Sud zu Fischen, s. Fisch-Sud.

Wein-Suppe, abgezogene. In 70 Gramm Butter röstet man zwei Eßlöffel Mehl hellbräunlich, verkocht diese Mehlschwitze mit 1/2 Liter siedendem Wasser, fügt den Saft einer ganzen und die Schale einer halben Citrone, 100—125 Gramm Zucker, ein Stück Zimmt und eine Flasche Weißwein hinzu, läßt Alles unter fleißigem Umrühren leise 10 Minuten kochen, legirt die Suppe mit vier Eidottern und giebt sie über geröfteten Semmelwürfeln auf.

Wein-Suppe mit Arrowroot, s. Arrowroot-Suppe.

Wein-Suppe mit Biscuit. Eine Flasche Weißwein nebst 3/8 Liter Wasser werden mit Zucker, etwas ganzem Zimmt und Citronenschale aufgekocht, mit einem Löffel in kaltem Wasser glattgerührtem Kartoffelmehl verrührt, um die Suppe etwas sämig zu machen, zuletzt mit vier Eidottern abgequirlt und über würflig geschnittenem Biscuit angerichtet.

Wein-Suppe mit Brod, s. Brod-Suppe mit Wein.

Wein-Suppe mit Brod und Corinthen. Nachdem man die nöthige Menge Weißwein mit etwas Wasser, Zucker, Zimmt und Citronenschale zum Kochen gebracht, thut man feingeriebenes Roggenbrod und gereinigte Corinthen

hinzu und läßt die Suppe noch 10 Minuten damit durchkochen, um sie dann aufzugeben.

Wein-Suppe mit Chocolade. Man bringt eine Flasche Weißwein mit halb so viel Wasser zum Kochen, rührt 125 Gramm geriebene Chocolade hinein, fügt etwas Zucker hinzu, läßt die Suppe unter öfterem Umquirlen mehrmals aufkochen, legirt sie mit vier Eidottern und giebt sie über gerösteten Semmelwürfeln oder zerbrochenem Zwieback auf.

Wein-Suppe mit Graupen, s. Graupen-Suppe mit Wein.

Wein-Suppe mit Gries, s. Gries-Suppe mit Wein.

Wein-Suppe mit Kartoffelmehl. 1 Liter Wein, 3/8 Liter Wasser, der Saft einer Citrone, 100 Gramm Zucker und eine reichliche Prise gestoßener Zimmt werden gut vermischt, aufgekocht, mit 1 1/2 Löffeln Kartoffelmehl, das man in kaltem Wasser glattgerührt hat, abgequirlt und unter fortdauerndem Umrühren durchgekocht; die Suppe wird über gerösteten Semmelwürfeln aufgegeben.

Wein-Suppe mit Reis, s. Reis-Suppe mit Wein.

Wein-Suppe mit Sago, s. Sago-Suppe mit Wein.

Wein-Suppe, türkische, s. Reis-Suppe mit Wein.

Wein-Suppe mit Zwieback. 1 Liter Wasser wird mit etwas Citronenschale und ganzem Zimmt zum Kochen gebracht, worauf man acht gestoßene Zwiebacke in das siedende Wasser streut und eine Viertelstunde damit verkocht, die Suppe durch ein Sieb rührt, mit einer halben Flasche Wein und dem nöthigen Zucker abermals aufkocht und mit zwei bis drei Eidottern abzieht.

Wein-Teig, s. Mürb-Teig zu Kuchen und Torten verschiedener Art, Mürbteig mit Mandeln, Mürbteig zu Obstkuchen, Mürbteig-Torte.

Wein-Teig zum Eintauchen von Obst-Beignets, s. auch Ausbacketeig. Man quirlt 1/2 Liter Weißwein, 1/2 Liter feines Mehl, zwei Eiweiße und 16 Gramm Zucker recht glatt ab und taucht die an eine Gabel gespießten Apfel-Schnitten, Birnen-, Aprikosen-, Pfirsich-Hälften u. dergl. von allen Seiten recht gut hinein, bevor man sie in dem heißen Schmalz ausbäckt.

Weintrauben aufzubewahren, s. Aufbewahrung von Fleisch, Fett, Eiern, Fischen, Gemüsen, Früchten.

Weißbier-Kaltschale, s. Bier-Kaltschale.

Weißbier-Suppe, s. Bier-Suppe, braune, mit Brod und Kümmel, mit Milch, mit Gries oder Reis, mit Rosinen.

Weiße Bohnen, s. Bohnen, weiße.

Weißbrod, s. Brod.

Weißbrod auf englische Art, s. Brod zu backen nach englischer Methode.

Weißbrod-Auflauf, s. Semmel-Auflauf.

Weißbrod-Kuchen, s. Semmel-Kuchen.

Weißbrod-Pudding, s. Semmel-Pudding.

Weißbrod-Torte, s. Semmel-Torte.

Weißfisch, franz. able, ablette, engl. white fish, bleak, lat. Leuciscus oder Cyprinus. Zu der Gattung der Weißfische, die zur Karpfenfamilie gerechnet werden, gehören eine größere Anzahl kleinerer und größerer Süßwasserfische, z. B. der Aland, Döbel, die Plötze, die Rothfeder, der Ukeley u. s. w., die wir unter diesen Namen bereits aufgeführt und besprochen haben. Der eigentliche Weißfisch, Cyprinus alburnus, ist ein 15—18 Centimeter langer, silberweißer, im Herbst schmackhafter, aber wegen seiner zahlreichen Gräten nicht sehr geschätzter Flußfisch, den man größtentheils gebacken genießt.

Weißfische, gebacken. Die Fische werden geschlachtet, geschuppt und durch eine kleine Oeffnung unterhalb der Kiemendeckel ausgenommen, dann gewaschen, mit Salz bestreut eine Stunde bei Seite gestellt, abgetrocknet und ganz oder in Stücke zertheilt in Mehl, dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun gebacken.

Weißfisch, gebraten. Die gut gesäuberten und ausgenommenen Fische bestreut man mit Salz, läßt sie eine Stunde eingesalzen stehen, trocknet sie ab, steckt in die Oeffnung, durch welche man sie ausgenommen hat, ein Stück frische Butter sowie etwas feingehackte Petersilie, Chalotten und Champignons, näht die Oeffnung zu, taucht die Fische in zerlassene, ausgekühlte Butter und brät sie auf dem Rost oder in der Pfanne. Man giebt sie gebacken oder gebraten zu Salat, Sauerkraut, Kartoffelbrei u. s. w.

Weißer Käse, s. Quark.

Weißkohl, Weißkraut, s. Kraut.

Weißling oder Wittling, franz. merlan, engl. whiting, lat. Gadus merlangus. Ein in mehreren europäischen Meeren, namentlich im Mittelländischen Meere, aber auch in der Nordsee häufig vorkommender Seefisch, der zum Geschlecht der Schellfische gehört, bis 60 Centimeter lang wird, einen schlanken, ziemlich schmalen Leib und glänzend silberweiße Schuppen hat, die auf dem Rücken mehr olivengrün aussehen. Die Brust- und Schwanzflossen sind schwarz, die obere Kinnlade ist hervorstehend, das Fleisch ist sehr zart, wohlschmeckend und leichtverdaulich, aber etwas weichlich, und muß sehr frisch genossen werden.

Weißling, gebacken. Eine Anzahl kleinerer Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und an beiden Seiten mit leichten Einschnitten versehen, worauf man sie salzt und eine Stunde bei Seite stellt; nach Verlauf dieser Zeit trocknet man sie gut ab legt die Lebern inwendig hinein, wendet die Fische in Mehl um und bäckt sie in heißem Schmalz schön hellbraun. Beim Anrichten legt man sie auf eine lange Schüssel, garnirt sie mit gebackener Petersilie und servirt Citronenviertel dazu.

Weißling, gebraten. Mehrere gutgesäuberte Weißlinge werden an fünf bis sechs Stellen mit leichten Einschnitten versehen, mit Pfeffer und Salz bestreut und eine Weile in eine Marinade von etwas Citronensaft und reichlichem Provenceröl gelegt; dann brät man sie auf beiden Seiten auf dem Rost und servirt sie, mit gebackener Petersilie und Kapern garnirt, mit einer Butter-Sauce oder mit einer Sauce à la maître d'hôtel.

Weißling, gekocht. Ein größerer Fisch wird gehörig gesäubert, in ein passendes Geschirr gelegt, gesalzen, mit zerschnittenen Petersilienwurzeln und Petersilienblättern nebst einem Lorbeerblatt belegt, mit kaltem Wasser übergossen und langsam gargekocht; beim Anrichten gießt man etwas von der Fischbrühe auf die Schüssel und legt die mit abgekochte Leber, welche als besondere Delikatesse gilt, hinzu.

Weißling au gratin. Drei bis vier kleinere Weißlinge werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, wobei man die Flossen und die Schwanzspitze abschneidet; man trocknet sie darauf gut ab, legt die Lebern wieder inwendig hinein, versieht die Fische mit leichten Einschnitten, legt sie auf eine mit Butter bestrichene, mit in Butter geschwitzten fines herbes, Pfeffer, Salz und Muskatnuß bestreute Schüssel, streut etwas Pfeffer und Salz sowie reichliches geriebenes Weißbrod darüber, beträufelt sie mit zerlassener Butter, schüttet etwas Weißwein unten in die Schüssel und bäckt das Gratin eine halbe Stunde auf dem Dreifuß in einem mäßig heißen Ofen. Sowie es oben darauf schön gebräunt ist, giebt man es mit darüber gepreßtem Citronensaft zu Tisch. Bestimmt man größere Fische zum Gratin, so löst man das Fleisch aus Haut und Gräten oder schneidet die Fische in Stücke, salzt sie, dünstet sie mit fines herbes und frischer Butter ziemlich weich, legt sie auf eine mit Butter und Fischfarce bestrichene Schüssel, bedeckt sie mit einer zweiten Schicht Farce und gebuttertem Papier und bäckt das Gratin nach obiger Weise.

Weißling à la hollandaise. Man kocht die gereinigten Fische blos einfach in Salzwasser ab, garnirt sie beim Anrichten mit Salzkartoffeln und reicht holländische Sauce dazu.

Weißsauer, s. v. w. saures Gelée von Fleisch.

Weißsauer von Ente, s. Enten-Weißsauer.

Weißsauer von Gans, s. Gänse-Weißsauer.

Weißsauer von Kalbfleisch, s. Kalbfleisch in Gelée.

Weizenbrod, s. Brod.

Weizenbrod, gebrühtes, s. Brod, gebrühtes.

Weizenbrod mit Kartoffeln, s. Brod mit Kartoffeln.

Weizenbrod mit Reis, s. Brod aus Reis und Weizenmehl und Reis-Brod.

Weizen, türkischer, s. Mais.

Wels oder **Waller,** auch Scheidfisch, franz. glanis, engl. cat fish, sheat fish, lat. Silurus glanis. Gehört zu den Raubfischen und ist neben dem Stör der größte unter unseren Stromfischen; er kommt in der Elbe, Oder, Donau, Weichsel, seltener im Rhein, aber auch in größeren Seen vor, wird 90—180 Centimeter lang und zuweilen bis zu 150 Kilogramm schwer; er ist schwarzgrünlich, dunkler gefleckt, auf der Unterseite gelblich, hat eine glatte Haut, einen dicken Kopf und sechs Bartfäden an dem breiten Maul. Das Fleisch der jüngeren, nicht zu großen Fische ist weiß, fett und wohlschmeckend, aber dabei ziemlich schwer verdaulich; die Laichzeit fällt in den Mai und der Fisch ist daher während dieser Zeit und der nächstfolgenden Monate nicht zu genießen, sondern am besten vom August bis April.

Wels, blaugesotten. Der gut ausgenommene und mehrmals gewaschene Fisch wird mehrere Stunden vor der Zubereitung gesalzen, wenn möglich ganz in einen passenden Fischkessel gelegt und mit einem schon zuvor bereiteten Fisch-Sud (court bouillon) übergossen, den man aus geschälten und geputzten, in Scheiben geschnittenen und in Butter gedünsteten Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln, Porrés und Sellerie mit 3—4 Liter Wasser, 1/2 Liter Essig, einer Flasche Weißwein, einem Kräuterbündelchen, einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern gekocht und durchgeseiht hat. In dieser Brühe siedet man den Wels langsam gar, legt ihn beim Anrichten auf eine lange Schüssel, giebt ihm die ebenfalls mit abgekochte Leber ins Maul, garnirt ihn mit Salzkartoffeln und servirt ihn mit holländischer Sauce.

Wels, gebraten. Nachdem der Wels ausgenommen und gewaschen ist, werden auf beiden Seiten desselben Einschnitte gemacht und der Fisch mehrere Stunden eingesalzen an einen kühlen Ort gestellt; inzwischen schneidet man Zwiebeln und Wurzelwerk in dünne Scheiben, schwitzt diese nebst zwei Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern und Nelken mit reichlicher Butter und einigen Löffeln Mehl hellgelb, gießt 1/4 Liter Essig, eine halbe Flasche Weißwein und 3/4 Liter Fleischbrühe an, verkocht Alles eine halbe Stunde lang, seiht die Marinade durch, vermischt sie noch mit 1/2 Liter Weißwein und gießt sie über den abgetrockneten, mit Mehl bestäubten, in eine Bratpfanne gelegten Fisch, den man bei

mäßiger Hitze unter häufigem Begießen und zeitweiligem Zuschütten von ein wenig saurem Rahm langsam gar braten läßt. Man legt ihn dann auf eine Schüssel, garnirt ihn mit gebratenen Kartöffelchen, seiht die Sauce durch, entfettet sie, vermischt sie mit etwas Sardellenbutter und Citronensaft und reicht sie nebenbei.

Wels mit Senf-Sauce. Der gereinigte Fisch wird eingesalzen, dann nach 2 Stunden abgetrocknet und ganz oder in Stücken in den Fischkessel gelegt, mit 3 Liter Wasser, 1/2 Liter Essig und 1/2 Liter Wein übergossen und nebst Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und noch ein wenig Salz langsam eine halbe Stunde lang gekocht, auf der Schüssel angerichtet, mit Petersilie garnirt und mit Salzkartoffeln und einer Senf-Sauce, auch heißer Senfbutter, zu Tisch gegeben.

Welscher Hahn, s. Truthahn.

Welschkohl, Wirsing, Pörschkohl oder Savoyerkohl, franz. chou de Milan, engl. crisped cabbage oder savoy, lat. Brassica oleracea sabauda. Eine Kohlart, welche ziemlich geschlossene Köpfe mit hellgrünen, innen gelblichen, gekrausten oder runzligen Blättern bildet; es giebt vielerlei Sorten davon, unter denen der frühe Ulmer und Wiener, der frühe Marceliner, der späte gelbe spitzköpfige und der runde späte grüne die bekanntesten sind. Die frühen Sorten säet man im Februar und März ins Mistbeet und pflanzt sie Ende April ins Freie; die späteren Sorten werden Ende März oder Anfang April gleich ins freie Land gesäet und im Mai umgepflanzt. Alle Sorten verlangen einen guten, tief bearbeiteten, stark gedüngten Boden und fleißiges Begießen; im Herbst zieht man die noch in der Erde befindlichen Kohlköpfe mit den Wurzeln heraus und schlägt sie in Sandbeete im Keller ein, wo sie sich den ganzen Winter hindurch gut erhalten. Der Welschkohl ist, gut zubereitet, ein wohlschmeckendes Gemüse, aber etwas blähend und schwer verdaulich, daher nur Personen, die sich gehörige Bewegung machen, anzuempfehlen.

Welschkohl, gedämpft. Die Kohlköpfe werden nach Beseitigung der äußeren Blätter je nach ihrer Größe in Hälften oder Viertel zertheilt, von den Strünken befreit, gewaschen, 10 Minuten in siedendem Salzwasser überkocht, in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Sieb abgetropft. Dann drückt man sie mit den Händen aus, legt sie dicht neben einander in ein Casserol, würzt sie mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß, übergießt sie mit kräftiger, mit heller Mehlschwitze verdickter Fleischbrühe und dämpft sie darin gut zugedeckt gehörig weich, ohne daß sie zerkochen dürfen. Vorzüglich gut schmeckt der Kohl, wenn man ihn mit der Brühe oder Sauce von gedämpfter oder gebratener Ente oder Gans dünstet. Man giebt gekochtes Rind- und Hammelfleisch, Hammelcoteletten, Bratwürste, gedämpfte Ente, gekochten Schinken oder Zunge dazu.

Welschkohl, gedämpft, auf andere Art. Nach dem die Kohlköpfe halbirt, von den äußeren Blättern, Strünken und großen Blattrippen befreit sind, blanchirt man sie in siedendem Salzwasser, kühlt sie in frischem Wasser und läßt sie ablaufen. Dann röstet man einen Löffel feingehackte Zwiebeln in Butter oder Rindsfett, thut den Kohl hinzu, würzt ihn mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer, übergießt ihn mit Fleischbrühe und dünstet ihn weich, bestäubt ihn mit Mehl, dreht ihn um, läßt ihn noch kurze Zeit kochen und garnirt ihn beim Anrichten mit kleinen Bratwürstchen u. dergl.

Welschkohl, gedämpft, auf französische Art. Drei bis vier Kohlköpfe werden halbirt, geputzt, blanchirt, abgekühlt und ausgedrückt, worauf man sie in ein mit Speckscheiben belegtes Casserol thut, mit Speckscheiben bedeckt, mit Rindsbrühe begießt, mit einem gebutterten Papier und einem festschließenden Deckel zudeckt und langsam weichdünsten läßt, wobei man von Zeit zu Zeit ein wenig Bouillon nachgießt. Beim Anrichten garnirt man sie um ein großes Stück gedämpftes Rindfleisch oder eine gedämpfte oder auch eine gebratene Hammelkeule.

Welschkohl, gefüllt. Recht feste, runde Köpfe werden von den äußeren Blättern befreit, in Hälften zertheilt, jede Hälfte inwendig etwas ausgehöhlt und mit einer Kalbfleisch-Farce (s. Farce) gefüllt, wonach man beide Hälften wieder zusammenpaßt, mit starkem Zwirn umwickelt und die Köpfe in kräftiger, zuvor mit einer Mehlschwitze verkochter Fleischbrühe weichdünstet, wobei man etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzufügt. Wenn man das Gemüse auf den Tisch giebt, beseitigt man die Zwirnsfäden, doch bedarf es hierzu keiner weiteren Fleisch-Beilage.

Welschkohl mit Rebhühnern. Vier Köpfe Kohl werden halbirt, geputzt, blanchirt, abgekühlt, ausgedrückt, in ein Casserol gelegt, mit fetter Fleischbrühe übergossen und zugedeckt gedünstet, während man zugleich mehrere gesäuberte Rebhühner mit Speckscheiben umbindet und in einem mit rohen Schinkenscheiben belegten Gefäß mit etwas Fleischbrühe, Zwiebel, Wurzelwerk und Salz gardämpft. Sobald die Rebhühner weich sind, nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie und schüttet sie an das Kraut, welches man kurz damit eindämpft und beim Aufgeben mit den zerlegten Rebhühnern garnirt.

Welschkohl mit Reis, auf italienische Art. Einige schöne gelbe Welschkohlköpfe werden geputzt, in vier Theile geschnitten, in siedendem Salzwasser blanchirt, in frischem Wasser gekühlt und gut ausgedrückt; hierauf belegt man ein Casserol mit kleinen Butterstückchen, thut 125 Gramm guten, gebrühten Reis hinein, den Kohl darauf, würzt denselben mit Pfeffer und Salz, gießt Fleischbrühe an und dämpft Reis und Kohl unter öfterem Nachgießen von Brühe

gehörig weich. Kurz vor dem Anrichten vermischt man das Gericht noch mit einigen Löffeln geriebenem Parmesankäse.

Welschkohl-Salat. Die innersten gelblich weißen Herzen einiger Welschkohlköpfe zertheilt man in Viertel, kocht dieselben in siedendem Salzwasser mäßig weich, läßt sie ablaufen und macht sie mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer an.

Welschkorn, s. Mais.

Welsh rabbit, oder eigentlich welsh rarebit, Walliser Leckerbissen. Man schneidet etwa 200 Gramm saftigen, weichen Gloucester-Käse in dünne Scheiben, verrührt dann 60 Gramm frische, etwas erwärmte Butter mit einem Theelöffel Senf und einer Prise Cayennepfeffer zu einer schaumigen Masse, röstet eine große, von der Rinde befreite, 1 1/2 Centimeter dicke Weißbrodschnitte, bestreicht sie mit gewöhnlicher frischer Butter, legt die Hälfte der Käsescheiben darauf, breitet darüber eine Schicht von der gewürzten Butter und fügt zuletzt den übrigen Käse und den Rest der Butter hinzu. Nun legt man die Brodschnitte in eine eiserne Pfanne, stellt dieselbe in einen mäßig heißen Ofen und läßt sie so lange darin, bis der Käse zerschmolzen ist, um die Schnitte sehr heiß zu serviren. Bisweilen läßt man auch den Käse vorher schmelzen und streicht ihn auf das frischgeröstete, gebutterte Brod, indem man 250 Gramm zerschnittenen Käse nebst einem Theelöffel Senf, einer halben Tasse Milch und einer Prise Salz über dem Feuer zu einer halbflüssigen, glatten Masse vermischt.

Wermuth, franz. absinthe, engl. wormwood, lat. Artemisia absynthium. Ein auf Schutthaufen und an sonnigen Bergabhängen wildwachsendes, auch vielfach cultivirtes Kraut mit 60—120 Centimeter hohem, ästigem Stengel, dessen Blätter silbergrau behaart sind; überdies haben sie die Eigenthümlichkeit, daß die Wurzelblätter dreifach gefiedert, die Stengelblätter nur doppelt gefiedert und die obersten Blätter an den Spitzen der Zweige blos einfach sind; die Blüthen bestehen aus kleinen gelben Rispen. Man sammelt im Juli und August die blühenden Spitzen der Pflanze, welche stark gewürzhaften Geruch und sehr bitteren Geschmack besitzen, und verwendet sie zur Bereitung von medicinischen Extracten, Tincturen, Wermuthöl, benützt sie auch, um Bier und Wein die gewürzhafte Bitterkeit mitzutheilen, am häufigsten aber zur Herstellung von Wermuthliqueur oder Absinth, s. d.

Wespennester, bayrische. 750 Gramm feines, etwas erwärmtes Mehl werden in eine Schüssel gesiebt, mit sechs Eiern, 125 Gramm zerlassener Butter, 1/2 Liter lauwarmem Rahm oder guter Milch und 45 Gramm darin aufgelöster Preßhefe sowie einer reichlichen Prise Salz zu einem ziemlich festen Teig angemacht, den man tüchtig durcharbeitet und aufgehen läßt. Dann rollt man ihn auf einem bemehlten Kuchenbret messerrückenstark aus, überstreicht ihn mit geklärter Butter, überstreut ihn mit gereinigten Corinthen und feingehackten süßen Mandeln, rollt ihn wie einen Strudel zusammen, zerschneidet ihn in drei Finger breite Stücke, stellt dieselben neben einander in eine mit Butter bestrichene Form, läßt sie zugedeckt an einer warmen Stelle aufgehen und bäckt sie drei Viertelstunden in einem mäßig heißen Ofen.

Westindischer Punsch, s. Sangarée.

Whip. In einer Flasche gutem Weißwein zerquirlt man vier Eier, 125—150 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone und ein wenig gestoßenen Zimmt und schlägt Alles über gelindem Feuer mit der Schneeruthe bis zum Kochen.

Whisky. Ein starker, heller Getreidebranntwein, unserm Kornbranntwein ähnlich; in Großbritannien bereitet man ihn aus Gerste, in Nordamerika aus Mais.

Whisky Cordial. Eine Art Liqueur, den man in englischen Haushaltungen herstellt zur Zeit, wenn die weißen Johannisbeeren in voller Reife sind. Man thut die dünn abgeschälte gelbe Schale einer Citrone nebst 1/4 Liter recht reifer, von den Stielen gepflückter und ganz wenig zerquetschter weißer Johannisbeeren und einem kleinen Stück Ingwer in einen Steintopf, gießt 1 Liter Whisky darüber, stellt den Topf fest zugedeckt 24 Stunden an einen warmen Ort, filtrirt den Branntwein, versüßt ihn mit 250 Gramm geläutertem Zucker, filtrirt ihn nochmals und füllt ihn auf Flaschen.

Whisky-Punsch. Auf 200 Gramm Zucker reibt man die Schale von drei Citronen ab, schlägt den Zucker in Stücke, legt ihn in eine Terrine, preßt den Saft von zwei der Citronen darauf, gießt 3/4 Liter siedendes Wasser an, rührt gut um, bis der Zucker zergangen ist, fügt 1/2 Liter guten reinen Whisky hinzu und servirt den Punsch.

Whist. Eine Art Punsch, den man auf folgende Weise herstellt: Man läßt 16 Gramm feinen Peccothee in 1/2 Liter siedendem Wasser ziehen und gießt ihn durch ein Haarsieb auf 1/2 Kilogramm Zucker, preßt den Saft von fünf bis sechs schönen Citronen hinzu und vermischt Alles mit 3 Liter sehr gutem Bordeauxwein, läßt das Getränk heiß werden, ohne daß es kocht, und füllt es in die Gläser.

Whitebait. Dieser von den Londoner Gutschmeckern so hochgeschätzte Fisch ist eine Specialität der Themse; es ist ein kleiner, zarter, silberglänzender, zum Geschlecht der Heringe gehörender Fisch, der im Mai, Juni und Juli am besten ist, während welcher Zeit die Londoner fleißig Partien zu Land und zu Wasser nach den längs der Themse liegenden Ortschaften unternehmen, um gebackene Whitebaits zu essen, da dieselben so frisch als möglich gefangen verspeist werden müssen. Sie werden handvollweise in Eiswasser gewaschen, dann in einem mit Mehl bestreuten Tuch hin- und hergeschüttelt und in ein Drahtsieb gethan, durch welches man zuerst das überflüssige Mehl absiebt, worauf man es in ein Casserol oder einen

Kessel mit sehr heißem Ausbackefett taucht und die Fischchen 3—4 Minuten darin backen läßt. Man tropft das Fett davon ab, so lange sie noch im Sieb sind, bestreut sie mit ein wenig Salz oder Salz und Pfeffer, schichtet sie auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel auf, garnirt sie mit Petersilie, giebt sie möglichst heiß zu Tisch und reicht Citronenviertel, sowie Schwarzbrod und Butter dazu.

Wickelklöße. Aus drei bis vier Eiern, einer Obertasse Milch, etwas Salz und dem nöthigen Mehl macht man einen nicht zu festen Nudelteig, treibt ihn sehr dünn auf, läßt ihn ein wenig übertrocknen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel oder feingehacktem, gekochtem oder gebratenem, nebst etwas Petersilie und Zwiebel in Butter geschwitztem Fleisch, zerschneidet den Teig in drei Finger breite Streifchen, rollt dieselben locker zusammen, drückt sie an den Seiten zu, kocht sie in Salzwasser gar und übergießt sie beim Anrichten mit brauner Butter.

Wickelklöße von Kartoffeln, s. Kartoffel-Wickelklöße.

Wickelkuchen, s. Rollkuchen.

Wiener Biscuit, s. Biscuit, Wiener.

Wiener Faschingskrapfen, s. Faschingskrapfen, Wiener.

Wiener Kipfel, s. Kipfel, Wiener.

Wiener Kolatschen, s. Kolatschen, Wiener.

Wiener Kuchen, s. Kuchen, Wiener.

Wiener Mehlspeise, s. Mehlspeise, Wiener.

Wiener Pudding, s. Pudding, Wiener.

Wiener Schnitzel, s. Kalbs-Schnitzel, Wiener.

Wiener Torte, s. Torte, Wiener.

Wiener Törtchen, s. Törtchen, Wiener.

Wiesbadener Kuchen, s. Kuchen, Wiesbadener.

Wiesbadener Theebrod, s. Theebrod, Wiesbadener.

Wildente, s. Ente.

Wildgans, s. Gans.

Wildpret, franz. gibier, venaison, engl. game, venison. Mit dem Namen Wildpret bezeichnet man im Allgemeinen alle jagdbaren Thiere, welche dem Menschen zur Nahrung dienen; man unterscheidet das Haarwild und das Federwild und theilt alles Wildpret noch außerdem in Hochwild und niederes Wild; zu ersterem rechnet man alles Wild, das zur hohen Jagd gehört, wie das Roth-, Damm- und Schwarzwild, Auer- und Birkhühner, Fasanen, Trappen, Kraniche, von Raubthieren Bären, Wölfe, Luchse, Adler; zum niederen Wild gehören die Rehe, Hasen, Kaninchen und alles übrige Federwild, als Rebhühner, Schnepfen u. s. w. Alles Wild zeichnet sich durch einen feinen, pikanten Geschmack und Leichtverdaulichkeit vor den zahmen, gemästeten Thieren aus; auch gehört es zu den kräftig nährenden und vorzugsweise blutbildenden Fleischgattungen und ist daher Leidenden und Genesenden besonders anzuempfehlen. Ueber die Behandlung und Zubereitung des Wildpretes sehe man das Nähere bei den einzelnen, zahlreichen Artikeln; im Allgemeinen besteht der Grundsatz, daß alles Wild nach dem Tödten eine kürzere oder längere Zeit, jenachdem ob es alt oder jung ist, im Fell oder in den Federn an einem kühlen, luftigen Ort hängen müsse (das Haarwild natürlich ausgeworfen), um den ihm eigenthümlichen feinen Wildgeschmack zu entwickeln, ohne daß man denselben in zu starken Hautgout übergehen zu lassen braucht.

Wildpret aufzubewahren, s. auch Aufbewahrung von Fleisch u. s. w. Bei warmem Wetter ist es schwierig, das Wild längere Zeit in gutem Zustand zu erhalten, während es sich in der kalten Zeit weit leichter frisch erhält und man dann nur darauf zu sehen hat, daß es nicht gefriert, wodurch es viel an Wohlgeschmack einbüßt. Stark zerschossenes Wild, namentlich Geflügel, läßt sich nicht gut aufbewahren und muß so frisch als möglich verbraucht werden, da es rasch in Fäulniß übergeht; ebenso ist alles Wassergeflügel, wie Wildenten, Kriechentchen, Wildgans, Wasserhühner, nicht zum Aufbewahren geeignet, sondern muß frisch zubereitet werden, da es sich nicht lange hält. Alles zum längeren Aufbewahren bestimmte Wild, sei es nun Geflügel oder Haarwild, muß bald nach dem Schießen ausgenommen und dann an einem möglichst zugigen, kühlen Ort aufgehängt werden, wobei man jeden Tag sorgsam nachsehen muß, ob nicht etwa Fliegen daran gekommen sind. Sehr praktisch ist es, die vom Blut gereinigten Schußstellen mit pulverisirter Holzkohle zu bestreuen, ebenso streut man deren in das Innere des ausgenommenen Thieres und steckt Stücke davon in die Flügelhöhlen des Geflügels, was sehr wirksam die Fäulniß abhält. Aus dem Fell gelöste Keulen oder Rückenstücke von Hirsch, Reh, Wildschwein ꝛc. lassen sich am besten längere Zeit erhalten, wenn man sie in ein Gefäß mit saurer Milch legt, die bei feuchtem Wetter täglich, bei kühlem Wetter alle zwei bis drei Tage erneuert werden muß. Das Fleisch bekommt dadurch überdies etwas sehr Zartes und behält seinen eigenthümlichen Geschmack vollständig, den es dagegen durch das Einlegen oder Beizen in Essig fast gänzlich einbüßt. Auch das Ueberstreichen der Fleischstücke mit heißem, aufgelöstem Rinds- oder Hammelfett, wodurch das Eindringen der Luft abgeschnitten wird, ist sehr zu empfehlen; man hängt das Fleisch dann an einem luftigen, kühlen Ort freischwebend auf und kann es selbst bei warmem Wetter einige Wochen gut erhalten.

Wildpret-Croquetten, s. Croquetten von Wildpret.

Wildpret-Farce, s. Farce von Wild.

Wildpret in Gelée, s. Hase in Gelée, Hirschwild in Gelée, Rebhühner in Gelée u. s. w.

Wildpret-Jus, s. Jus, Wildpret-.

Wildpret-Pastete, s. bei allen einzelnen Arten von Wildpret, z. B. Fasanen-, Hasen-, Hirschfleisch-, Krammetsvögel-, Rebhühner-, Reh-Pastete u. s. w.

Wildpret-Purée. Ueberbleibsel von kaltem, gebratenem Wildpret werden von den Knochen gelöst und sehr fein gehackt, während man die Knochen zerstampft und mit sehr kräftiger Fleischbrühe oder noch besser brauner Coulis gehörig auskocht und die Brühe dann durch ein Haarsieb streicht. Man hackt nun einige Chalotten, dünstet sie in Butter, fügt das Fleisch und die durchgeseihte Brühe hinzu, verkocht Alles unter beständigem Umrühren 10 Minuten lang, würzt das Purée mit Citronensaft und etwas Pfeffer oder Cayennepfeffer und garnirt es mit Kartoffel-Croquetten oder richtet es in einem Reisrand an.

Wildpret-Purée-Suppe. 1½—2 Kilogramm möglichst frisches, nicht gebeiztes Wildpret wird in Stücke geschnitten und in einem Casserol mit einigen Speckscheiben, zwei Zwiebeln, einer Möhre, einem Lorbeerblatt, einigen ganzen Pfefferkörnern und etwas Salz mit Fleischbrühe übergossen und sehr weich gedämpft. Dann nimmt man es heraus, läßt es erkalten, löst das Fleisch von den Knochen, schneidet es fein und stößt es im Mörser. Inzwischen röstet man 3—4 Löffel Mehl langsam in Butter hellbraun, gießt gute braune Bouillon und die durchgeseihte, entfettete Brühe von dem Wildfleisch an, läßt Alles eine Stunde unter fleißigem Abschäumen kochen, rührt das gestoßene Fleisch darunter und streicht die Suppe nochmals durch ein Sieb, um sie zuletzt über Semmel-Croutons anzurichten.

Wildpret-Salat. Von übriggebliebenem Wildbraten, als Hirsch, Reh, Hasen, Rebhühnern, Wildenten u. s. w., löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet es in dünne Schnittchen oder mäßig kleine Würfel, vermischt es mit kleingeschnittenen Sardellenfilets, Kapern, Pfeffergurkenscheibchen, nach Belieben auch feingehackten Chalotten, etwas Salz und Pfeffer, Provenceröl und feinem Estragon-Essig, mengt den Salat sehr gut durch einander und verziert ihn beim Auftragen mit mixed pickles und in Essig eingemachten Champignons.

Wildpret-Suppe, s. Wildpret-Purée-Suppe, Jäger-Suppe, sowie bei den einzelnen Wildarten, wie Hasen-, Krammetsvögel-, Rebhühner-Suppe ꝛc.

Wildpret-Wurst. Man kann dieselbe von Hirsch-, Reh-, Hasen-, Kaninchen- oder auch Wildgeflügel-Fleisch machen und nimmt zu zwei Drittheilen jedesmal ein Drittheil frischen Speck, von welchem die Schwarte abgeschnitten wird. Das rohe Fleisch häutet man gut ab, befreit es von allen Sehnen und Knöchelchen und hackt es nebst den Nieren und der Leber sowie dem Speck sehr fein, fügt Salz, gemischtes Gewürz, in Butter geschwitzte fines herbes und feingehackte Trüffeln hinzu, nach Belieben auch ein wenig gehackte Citronenschale oder einige gestoßene Wachholderbeeren, verdünnt die Masse mit Weißwein und füllt sie nicht zu fest in sauber gereinigte Schweinsdärme, um sie entweder auf dem Rost oder in der Pfanne langsam in Butter zu braten.

Wildschwein oder **Schwarzwild,** franz. sanglier, bête noire, engl. wild boar, lat. Sus scrofa ferus. Das Wildschwein oder Schwarzwild ist zwar in den deutschen Wäldern größtentheils ausgerottet und wird nur noch in größeren Wildgehegen und Thiergärten gehalten, findet sich aber hier und da immer noch in größeren, zusammenhängenden Gebirgswäldern, namentlich in Böhmen, Ungarn und anderen Gegenden; wer gegenwärtig Wildschweine in Menge jagen will, muß nach Aegypten oder Algerien gehen. Es ist ein sehr starkes Thier von fast 180 Centimeter Länge, 90 Centimeter Höhe und 100 bis 250 Kilogramm Schwere; an Gestalt ist es dem zahmen Schwein sehr ähnlich, nur kürzer und gedrungener gebaut, stärker auf den Läufen, mit längerem, spitzerem Kopf, längeren, spitzeren Hauern, aufrecht stehenden Ohren und schwarzen Borsten. Die Jungen haben auf grauem Grund gelbliche Streifen, die sich aber bereits nach den ersten Monaten verlieren und immer dunkler färben. Die Wildschweine lieben vorzugsweise feuchte, sumpfige Gegenden und leben gesellig rudelweise beisammen, nur die älteren Eber halten sich vom fünften Jahre an mehr für sich allein. Bei Tage liegen sie still in ihrem gewühlten Lager oder Kessel, gegen Abend aber gehen sie auf Fraß aus; sie nähren sich von Eicheln, Bucheckern, Nüssen, Kastanien, Wurzeln, Pilzen, Obst, Fleisch, Kartoffeln, Rüben, Hülsenfrüchten u. dergl. und richten, wo sie frei leben, in den Feldern und auf Wiesen greulige Verwüstungen an. Die Jungen beiderlei Geschlechts heißen Frischlinge (s. d.); nach dem zweiten Jahr heißt das weibliche Thier Bache, mit vier Jahren starke oder grobe Bache; der männliche Frischling heißt nach dem zweiten Jahr zweijähriger, dann dreijähriger Keiler, über vier Jahr alt angehendes, hauendes Schwein, mit dem siebenten Jahre Haupt- oder Capital-Schwein, auch grobes Schwein. Die Wildschweine hören und riechen sehr scharf, sehen aber weniger gut; es sind rasche, ungestüme, muthige und tapfere Thiere, welche sich bei Gefahr mit großem Zorn vertheidigen, ungereizt aber dem Menschen aus dem Wege gehen. Die Saujagd wird vom 16. October (St. Gallus) bis zum Dreikönigstage, 6. Januar, betrieben und ist nicht ungefährlich; man schießt die Thiere mit Kugeln aus Pürschbüchsen, denn Schrote und Posten dringen nicht durch ihre dicke Haut und den starren Borstenpanzer; das Schießen geschieht bei Hetz- und Treibjagden oder auf dem Anstand, auch wendet man bisweilen Parforcejagd an. Das Fleisch der jüngeren Thiere ist sehr schmackhaft und weit mürber und leichter zu verdauen, als das des zahmen Schweines; die sehr dicke Haut wird roh und gegerbt verwendet und die Zähne dienen zum Glätten und Poliren.

Wildschweins-Braten. Die geeignetsten Theile zum Braten sind die Keule, der Ziemer

und das Blatt; ist das Fleisch von einem jungen Thiere, so brät man es unmarinirt; ist es von älteren Thieren, so legt man es 2—3 Tage in eine Beize von nicht zu scharfem Essig, Zwiebeln, etlichen Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und Gewürz nebst einem Kräuterbündelchen, wobei man zuvor die Schwarte gut abgelöst hat. Man brät das Fleischstück dann am Spieß unter fleißigem Begießen oder in einer Pfanne mit Butter, während man von Zeit zu Zeit etwas kräftige Fleischbrühe angießt. Jedenfalls darf der Braten nur langsam bei mäßiger Hitze braten; ein Ziemer bedarf 2—2½ Stunden, eine Keule 4 Stunden zum Garbraten.

Wildschweins-Braten auf Jäger-Art. Die Schwarte eines Ziemers oder Schlegels wird in fingerbreiten Entfernungen kreuzweise durchschnitten und 1—2 Tage in eine Essigbeize mit Wachholderbeeren gelegt. Man setzt den Braten dann mit reichlicher siedender Butter zu, übergießt ihn auch gleich anfangs damit und schüttet allmählich bisweilen etwas von der Beize zu dem Fond; beim Anrichten verkocht man letzteren mit brauner Coulis und übergießt den Braten mit der Sauce.

Wildschweins-Brust, gefüllte. Von einer fleischigen, nicht zu altschossenen Wildschweinsbrust zieht man die Schwarte ab, legt sie über Nacht in eine Essigbeize mit Wachholderbeeren, knickt die Rippen ein und trennt das Fleisch in der Hauptlage von denselben los. In die dadurch entstandene Oeffnung füllt man eine Farce, die man aus der gebrühten, gehackten, durch ein Sieb gestrichenen Leber nebst der gekochten und gehackten Lunge und dem Herzen eines wilden oder zahmen Schweins, feingehacktem Speck, in Butter geschwitzten Zwiebeln, Salz und gemischtem Gewürz bereitet hat, näht die Oeffnung zu, legt die Brust in eine ziemlich flache Pfanne, übergießt sie mit Wasser nebst etwas Rothwein und einigen Löffeln Essig, fügt Salz, Zwiebelscheiben, ein Lorbeerblatt, etwas Wurzelwerk und einige Wachholderbeeren, Pfefferkörner und Nelken hinzu und brät sie unter sehr fleißigem Begießen gar und braun. Vor dem Aufgeben kocht man den Bratfond mit etwas Rothwein und Fleischbrühe los und seiht die Sauce durch.

Wildschweins-Coteletten, s. Coteletten, Wildschweins-.

Wildschweins-Filet. Es wird entweder gespickt und gebraten wie ein Rinds-Filet, auch wohl zu Steaks zerschnitten, die wie die Beefsteaks geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und bei rascher Hitze in reichlicher Butter gebraten werden, oder 1—2 Tage in eine Essigbeize gelegt und hierauf in Butter gebraten, wobei man von Zeit zu Zeit etwas von der Beize, etwas Fleischbrühe und zuletzt eine Tasse sauren Rahm angießt; auf letztere Art zubereitet giebt man das Filet häufig zu Macaroni.

Wildschweinfleisch, gedämpft. Ein Stück Fleisch von 3—4 Kilogramm aus der Keule oder auch die ganze Keule wird in ein Casserol mit Speck- und Schinkenscheiben, Zwiebel, Wurzelwerk, einem Kräuterbündel, Lorbeerblättern, Salz, Pfefferkörnern und etwas ganzem Gewürz gelegt, mit Speckscheiben bedeckt, mit Wasser, dem man etwas Weißwein und Essig beigemischt, übergossen und gut zugedeckt langsam weichgedämpft, um es mit einer Wachholder-, Robert-, Kapern- oder Gurken-Sauce zu Tisch zu geben.

Wildschweinfleisch, gekocht auf Jäger-Art. Ein beliebiges Stück von einigen Kilogramm Schwere wird in Wasser mit Essig, Salz, Wurzelwerk, Lorbeerblättern und Gewürz abgekocht und mit geriebenem Meerrettig oder Hagebutten-Sauce aufgetragen.

Wildschwein-Frischling, s. Frischling.

Wildschweins-Keule mit Burgunder. Man schabt die schwarze äußere Haut von der Keule ab, wischt sie mit einem nassen Tuche rein ab, bestreut sie mit Salz, legt sie in ein großes, längliches Casserol, thut einige Zwiebeln, reichliches Wurzelwerk, Lorbeerblätter, etwas Thymian, einen Löffel Wachholderbeeren, sowie mehrere Pfefferkörner und Gewürznelken hinzu, gießt ½—¾ Liter kräftige Fleischbrühe und zwei Flaschen Burgunder darüber, deckt das Fleisch zu und dämpft es ganz langsam bei mäßigem Feuer weich. Einige Zeit vor dem Anrichten nimmt man die Keule heraus, putzt und beschneidet sie von allen Seiten, überzieht sie mit Fleisch-Glace, seiht die Brühe durch, entfettet sie, kocht sie ein und servirt sie nebenbei.

Wildschweins-Keule, gebraten. Nach dem Ablösen der Schwarte legt man die Keule 5—6 Tage in eine Marinade von nicht zu scharfem Essig mit Zwiebelscheiben, Chalotten, Lorbeerblättern, Petersilie, Thymian, Salz und ganzem Pfeffer, brät sie dann am Spieß oder in einer Pfanne mit reichlicher Butter, wobei man von Zeit zu Zeit eine Kelle Fleischbrühe nachschüttet, den Braten fleißig begießt und mit einem butterbestrichenen Papier zudeckt. Ist der Braten am Spieß gebraten worden, so reicht man Wachholderbeer-Sauce oder Sardellen-Sauce dazu; im anderen Fall giebt man ihn mit dem eigenen durchgeseihten, entfetteten Fond.

Wildschweins-Keule, gekocht. Eine gut abgeschabte und mit einem nassen Tuche gereinigte Keule wird in einem großen länglichen Casserol mit leichtem Weißwein übergossen und mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, einem Kräuterbündelchen, dem nöthigen Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, einigen Nelken und einem Stückchen Ingwer gut zugedeckt langsam weichgekocht, nach dem Garwerden noch eine Viertelstunde in der Brühe liegen gelassen, auf einer langen Schüssel angerichtet, mit Petersilie garnirt und mit einer Sauce von Hagebutten-Marmelade und Weißwein aufgetragen.

Wildschweins-Keule, gepökelt und geräuchert. Eine schöne Keule, die keinen Schuß hat, wird mit zwei Handvoll Salz und 45—50 Gramm Salpeter tüchtig überall eingerieben, in einem Gefäß mit beschwertem Deckel 14 Tage unter öfterem Umwenden gepökelt und dann in kaltem Rauch von Wachholderholz geräuchert, um später wie der Schinken vom gewöhnlichen Schweine gekocht zu werden.

Wildschweins-Keule, krustirt. Nachdem man die sauber geputzte Keule mit Fleischbrühe und Rothwein oder Burgunder, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Gewürz, Salz und einigen Wachholderbeeren langsam weichgedünstet hat, läßt man sie in der Brühe auskühlen, nimmt sie dann heraus, rührt 250 Gramm frische Butter mit vier bis fünf Eiern schaumig, thut einen Kaffeelöffel gestoßenen Zimmt, drei Eßlöffel Zucker und sechs Löffel geriebenes Schwarzbrod hinzu, überzieht mit dieser Masse die von der Schwarte befreite ganze Oberseite der Keule, streicht die Kruste glatt, überstreut sie mit Zucker und Zimmt, legt die Keule auf eine flache Pfanne, gießt etwas von seiner Brühe darunter und läßt die Kruste im Ofen braun und spröde backen. Die übrige Brühe wird gut abgefettet, durchgeseiht, mit 250 Gramm Hagebutten-Marmelade zu einer sämigen Sauce verkocht und beim Anrichten dazu gegeben.

Wildschweins-Kopf mit Cumberland-Sauce. Der dicht an den Schulterblättern abgeschnittene Kopf wird sehr glatt abgesengt, worauf man in das Fleisch rings um den Genickknochen einen Einschnitt macht und den Knochen herausbricht, die Haut rings um den Rüssel vom Knochen loslöst und auf der Stirn einen kreuzweisen Einschnitt anbringt, damit die Haut beim Kochen nicht zerplatzt. Dann wässert man den Kopf mehrere Stunden, trocknet ihn ab, schnürt ihn in ein dünnes leinenes Tuch mit Bindfaden ein, legt ihn in einen Kessel, übergießt ihn mit Wasser, fügt ½ Liter Essig, zwei Flaschen Rothwein, einige Zwiebeln, Salz, Gewürz, Lorbeerblätter, ein Kräuterbündel und einige Wachholderbeeren hinzu, deckt das Gefäß zu und läßt den Kopf ganz langsam ziemlich weichkochen und in der Brühe erkalten. Nach dem Herausnehmen trocknet man ihn gut ab, putzt ihn sauber zu, setzt ihn auf eine Schüssel, streicht die Ohren, die Augenhöhlen, die durch den Einschnitt entstandene Oeffnung auf der Stirn, die Nasenlöcher und das Maul mit einer weiß und schaumig gerührten Mischung von Butter oder Schweinefett und Citronensaft aus und bespritzt diese weißgestrichenen Stellen mittelst einer Papierdüte mit roth- und grüngefärbter Butter. Den übrigen Theil des Kopfes überpinselt man mit Fleisch-Glace, steckt ihm eine Citrone in das Maul, setzt in die Augenhöhlen ein paar große Gewürzkörner, steckt in den Rüssel, wenn derselbe keine Hauer hat, ein paar große, aus Wasserrüben geschnittene Hauer und verziert den Kopf noch außerdem mit Stechpalmenzweigen, Epheu oder anderem Grün, sowie mit Pfeffergurken, Kapern, Aspic u. s. w., um ihn mit nebenbei gereichter Cumberland- oder Rémouladen-Sauce aufzugeben.

Wildschweins-Kopf, farcirt. Der gesengte und gut gereinigte Kopf wird aufrecht gestellt, wonach man mit einem scharfen Messer in der Mitte des unteren Kiefers die Haut ganz durchschneidet und behutsam zuerst am Unterkiefer, dann am Rüssel und so nach und nach vom ganzen Kopf abzieht, das Fleisch bis auf die Knochen durchschneidet und letztere vorsichtig herauslöst. Die Haut wird dann ausgebreitet, das Fleisch, wo es zu dick ist, abgeschnitten und ganz gleichmäßig auf der Haut vertheilt, mit Pfeffer und Salz bestreut und das Ganze einstweilen bei Seite gestellt. Man bereitet nun die Farce und nimmt dazu 2 Kilogramm aus Haut und Sehnen geputzte Kalbsnuß, 1 Kilogramm frischen Speck und 750 Gramm Fleisch vom Wildschwein, hackt Alles fein, stößt es im Mörser, fügt vier gekochte, feingehackte Chalotten, Pfeffer, Salz und Muskatnuß sowie eine Prise Kräuterpulver hinzu und streicht eine fingerstarke Schicht davon in den Kopf, belegt dieselbe mit Scheiben von gekochter, geräucherter Zunge, Schinken, Speck und Trüffeln, auf die wieder eine Lage Farce kommt, womit man fortfährt, bis der Kopf genügend gefüllt ist. Man näht ihn nun gut zu, näht auch eine fette Speckschwarte über die Halsöffnung, legt die Ohren glatt an, überbindet sie einigemal mit leinenem Band, befestigt unter dem Kopf ein handbreites Bretchen, welches vorn und hinten durchbohrt ist, so daß man es am Kopf festnähen kann, schlägt letzteren in ein Tuch, umschnürt ihn mit Bindfaden, damit er seine Form bewahrt, und legt ihn in ein passendes Gefäß, einen Kessel oder dergl. Man übergießt ihn mit 3 Liter Rothwein, ½ Liter Essig und so viel Wasser, daß die Flüssigkeit über dem Kopf zusammengeht, legt die größeren Knochen des Wildschweins, acht zerhackte Kalbsfüße, etwas zerschnittenes Wurzelwerk, ganzes Gewürz, Wachholderbeeren und das nöthige Salz hinzu, läßt ihn rasch zum Kochen kommen, schäumt ab und kocht ihn dann langsam weich, wozu 3—4 Stunden erforderlich sind. Schwimmt der Kopf oben und hat man sich durch das Hineinstechen mit einer Spick- oder Dressirnadel überzeugt, daß er weich genug ist, so nimmt man das Gefäß vom Feuer, läßt den Kopf völlig darin auskühlen, legt ihn heraus und beseitigt Bindfaden und Tuch. Will man ihn längere Zeit aufbewahren, so legt man ihn dann in ein passendes Geschirr, übergießt ihn mit der abgefetteten, durchgeseihten und wieder erwärmten Brühe, die ihn völlig bedecken muß, schüttet noch etwas zerlassenes Schweinefett darauf, deckt das Gefäß zu und stellt es an einen kühlen, trockenen Ort, wo der Kopf sich Monate lang in gleicher Güte erhält. Beim Gebrauch wird das Bretchen entfernt, der Kopf von Fett u. dergl. rein abgeputzt und abgerieben, wonach man die Ohren aufrichtet und mit einigen Dressirnadeln stützt, dem Maul künstliche, aus Butter oder Rüben gefertigte Hauer einsetzt, die über den Hals genähte Speckschwarte wegschneidet und den Kopf auf eine Schüssel legt, um ihn mit frischen Lorbeerzweigen oder

Stechpalmenzweigen zu verzieren. Am besten nimmt sich der Schweinskopf auf einer erhöhten Unterlage, einem Fettsockel oder einer mit Fuß versehenen Schüssel aus und bildet überhaupt für ein Büffet, sowie eine Abend- oder Frühstücks-Tafel eine hervorragende Zierde.

Wildschweins-Ragout. Das Bauch- und Brustfleisch wird in Stücke gehauen, gewaschen, blanchirt, in frischem Wasser abgekühlt, gehörig beschnitten und geputzt und hierauf mit kaltem Wasser, einer Tasse Essig, einigen Citronenscheiben, Wachholderbeeren, zwei Lorbeerblättern, einer Zwiebel, Salz, Pfefferkörnern und etlichen Gewürznelken unter fleißigem Abschäumen weichgekocht. Dann seiht man die Brühe durch, entfettet sie, verkocht sie mit einer braunen Mehlschwitze, einigen Gläsern Wein und einem Stückchen Zucker zu einer sämigen braunen Sauce, legt das Fleisch hinein, läßt es heiß darin werden und giebt das Ragout mit einem Kartoffelgericht oder mit Klößen zu Tisch.

Wildschweins-Roulade. Nachdem man sich eine Farce aus feingehacktem Wildschweinfleisch und Speck, in Milch geweichter und ausgedrückter Semmel, gehackter Citronenschale, etwas Thymian, Basilicum, Salz, Pfeffer, Nelken und drei Eiern zusammengemischt und im Mörser oder dem Reibstein zusammen gestoßen hat, streicht man dieselbe auf einen Lappen vom Bauchfleisch, legt Scheiben von Schinken und Zunge oder Cervelatwurst darauf, rollt das Ganze zusammen, umschnürt es mit Bindfaden, kocht die Roulade langsam in gleichen Theilen von Wasser, Wein und Essig mit Wurzelwerk, einem Kräuterbündel, Salz und Gewürz, läßt sie in dem Sud erkalten und giebt sie dann, vom Bindfaden befreit, mit Rémouladen-Sauce.

Wildschweins-Roulade in Gelée. Die gut gesäuberte Brust nebst der daran hängenden Wamme des Schweines wird gewaschen, ausgebeint, mit Salz und Salpeter eingerieben und mehrere Tage an einem kühlen Orte aufbewahrt; dann rollt man sie fest zusammen, umschnürt sie mit Bindfaden, kocht sie mit den zerhackten Brustknochen, vier bis sechs Kalbsfüßen, Wurzelwerk, Gewürz, Zwiebel, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren und Salz in Wasser nebst etwas Essig und Weißwein langsam weich, läßt sie in der Brühe erkalten, nimmt sie heraus, befreit sie von dem Bindfaden, zerschneidet sie in mehrere Stücke, legt dieselben in Steintöpfe und gießt die eingekochte, abgesettete, mit Eiweiß geklärte und durch ein Tuch geseihte Brühe darüber, um sie an einem kühlen Ort aufzubewahren. Beim Gebrauch wird die Roulade in zierliche Scheiben geschnitten, mit dem Gelée garnirt und mit Cumberland- oder Rémouladen-Sauce aufgetragen.

Wildschweins-Rouladen, kleine. Man schneidet handgroße, fingerstarke Scheiben aus der Keule oder dem Blatt, putzt und klopft dieselben, bestreicht sie mit Farce wie die zu der großen Roulade gefertigte, rollt sie zusammen, umbindet sie mit starkem Zwirn, schmort sie auf beiden Seiten in Butter, bestäubt sie mit Mehl, fügt in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk, Wachholderbeeren und Citronenschale hinzu, gießt kräftige Fleischbrühe an, dämpft sie langsam weich und giebt sie mit der durchgeseihten Sauce zu Tisch.

Wildschweins-Rücken oder Ziemer wird gebraten, gedämpft und krustirt, ganz wie die Keule, s. d., und mit dem eigenen Bratfond, Zwiebel-, Wachholder-, Kirsch- oder Hagebutten-Sauce angerichtet.

Wind, spanischer, s. Spanischer Wind.

Windbeutel, abgebrannte. Nachdem man 3/8 Liter Wasser mit 125 Gramm Butter und einer Prise Salz zum Kochen gebracht, rührt man 200 Gramm feines Mehl hinein und verkocht dasselbe unter fortdauerndem Umrühren zu einem steifen Brei, bis derselbe sich vom Casserol ablöst. Man schüttet ihn aus, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit sechs bis sieben Eiern und 70 Gramm Zucker, setzt wallnußgroße Häufchen von der Masse auf gebutterte, mit Mehl bestäubte Bleche, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb, um sie dann mit Zucker zu bestreuen und aufzugeben.

Windbeutel, ausgebackene. Man macht 1/2 Liter Milch mit 70 Gramm Butter siedend, rührt so viel Mehl hinein, daß man einen festen Brei erhält, brennt denselben unter fortgesetztem Umrühren über dem Feuer ab, nimmt die Masse vom Feuer, vermischt sie nach und nach mit acht bis neun zuvor in laues Wasser gelegten Eiern und einer Prise Salz, sticht wallnußgroße runde Klößchen davon ab, bäckt sie unter beständigem Schütteln des Casserols in heißem Schmalz, bis sie aufspringen und hellbraun werden, und giebt sie, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tisch.

Windbeutel, gefüllte. Die abgebraunten oder ausgebackenen Windbeutel schneidet man, nachdem sie fertig gebacken sind, an der Seite aus einander und füllt sie mit Obst-Gelée, Marmelade oder festgeschlagenem, versüßtem Rahmschaum.

Windbeutel, sächsische. 375 Gramm feines Mehl werden mit 1/2 Liter Milch, sechs bis acht Eiern, 70 Gramm zerlassener Butter und einer Prise Salz sehr gut durcheinandergequirlt und eine halbe Stunde bei Seite gestellt, worauf man jedes Näpfchen der irdenen Windbeutelform gehörig mit Butter ausstreicht, zur Hälfte mit der Masse füllt und die Windbeutel in einem mäßig heißen Ofen auf dem Dreifuß eine halbe Stunde langsam bäckt. Sie müssen sehr hoch und locker aufgehen, werden aus der Form genommen, sobald sie hellbraun sind, mit Zucker und Zimmt bestreut und mit Chaudeau oder einer Obst-Sauce zu Tisch gegeben. — Will man sie feiner herstellen, so nimmt man anstatt der Milch 1/2 Liter Rahm, sechs gehäufte Löffel Mehl, fünf bis sechs Eidotter, einen Löffel Zucker, etwas Salz, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und den festen Schnee der Eiweiße zu dem Teig.

Wind-Makronen. Den steifen Schnee von sechs Eiweißen vermischt man mit 200 Gramm Zucker, 125 Gramm gestoßenen Mandeln und 70 Gramm feinem Mehl, dressirt aus dieser Masse runde oder längliche Makronen auf Oblaten, belegt sie in der Mitte mit einer eingemachten Kirsche, stäubt Zucker darüber und bäckt sie langsam hellgelb.

Windsor-Suppe. Man schneidet 1 Kilogramm derbes Ochsenfleisch aus der Keule, 1 1/2 Kilogramm Kalbskeule und 250 Gramm mageren rohen Schinken in kleine Stücke, putzt und zerschneidet einige Zwiebeln, eine Möhre, eine halbe Sellerieknolle und zwei Porrés, schwitzt Fleisch und Wurzelwerk in 250 Gramm Butter bräunlich, füllt das Casserol mit Fleischbrühe auf und läßt Alles langsam 4 Stunden kochen, wobei man noch die Gerippe von zwei alten Hühnern hinzufügt, von denen man alles weiße Fleisch abgelöst, fein zerhackt und zu einer Geflügel-Farce verarbeitet hat, aus der man kleine Klößchen formt. Die Suppe wird mit einer hellbraunen Mehlschwitze verdickt, durchgeseiht und nochmals mit einigen Gläsern Madeira aufgekocht, wonach man sie über den gargekochten Geflügelklößchen und weichgekochten, kleingeschnittenen Macaroni anrichtet.

Wirsing, s. v. w. Welschkohl, s. d.

Wollfenzel. Eine Art Auflauf, den man folgenderweise bereitet: 125 Gramm schaumig geriebene Butter werden mit acht Eidottern, 125 Gramm geschälten und gestoßenen süßen Mandeln, 125 Gramm Zucker und ein wenig gestoßener Vanille, einer Prise Salz sowie dem Schnee der Eiweiße vermischt, wonach der Teig in eine gebutterte Form gefüllt, drei Viertelstunden gebacken und dann sofort auf den Tisch gegeben wird.

Wonnetrank. Von vier hochrothen Orangen schält man die Schale ganz dünn ab, übergießt sie mit einem großen Glase Weißwein und läßt sie einen halben Tag gut zugedeckt damit ziehen, gießt den Wein dann durch ein Sieb in eine Punschbowle, schüttet zwei Flaschen guten Bordeaux, zwei Flaschen Rhein- oder Moselwein und zwei Flaschen Champagner hinzu, versüßt das Getränk nach Belieben noch mit Zucker, mischt Alles gut durch einander und füllt es in die Gläser.

Wruken. In Ostpreußen, Pommern ꝛc. gebräuchlicher Provinzialismus für Kohlrüben, s. d.

Wuchtel, Hefen-, s. Hefen-Wuchtel.

Wuchtel, Krebs-. Aus 1/2 Kilogramm Mehl, einem Ei, 1/8 Liter Milch, 50 Gramm aufgelöster Preßhefe, 100 Gramm Butter, etwas Zucker und Salz stellt man einen Hefenteig her, schlägt denselben mit dem Kochlöffel, bis er Blasen wirft, läßt ihn aufgehen und rollt ihn auf einem bemehlten Bret zu einer messerrückenstarken, viereckigen Platte aus. Inzwischen hat man sich, während der Teig aufgeht, eine Fülle von Krebsmatte, feingehackten Krebsschwänzchen, drei Eidottern, Citronenzucker, einer Prise Salz, Muskatnuß, einigen Löffeln geriebener Semmel und schaumig gerührter Krebsbutter zusammengemischt, belegt den Teig, 3 Centimeter vom Rande entfernt, mit kleinen Häufchen von der Fülle, schlägt die Teigplatte vom Rande aus darüber, sticht oder rädelt halbrunde Krapfen davon ab, legt sie auf ein Blech, schneidet die Teigkante wieder gerade und fährt fort die Wuchtel zu formen, bis Teig und Fülle verbraucht sind. Die Wuchtel läßt man auf dem Blech aufgehen, bestreicht sie mit Krebsbutter, legt sie in die mit Krebsbutter ausgepinselte Form, bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde, besiebt sie mit Zucker und giebt sie mit einer Rahm-Sauce auf.

Wurst, franz. boudin, saucisse, engl. sausage. Eine allgemein beliebte und bekannte Speise aus dem kleingeschnittenen oder gehackten Fleisch und Fett, häufig auch dem Blut, der Leber und anderen Theilen des Schweins, wozu man auch bisweilen Rindfleisch mit verwendet, und welche mit Gewürzen und Kräutern vermischt und in gut gereinigte Schweins- oder Rindsdärme gefüllt wird, um dann in einem Kessel gekocht, häufig auch geräuchert zu werden. Man hat zahlreiche Arten von Wurst, je nach den Zuthaten und der Bereitungsweise, die dabei in Anwendung kommen; auch fertigt man nicht blos Würste von Schweinefleisch, sondern auch von Rind-, Kalb-, Hammel- und Geflügel-Fleisch, von Wildpret, Fisch, Krebsen, Reis, Grütze u. s. w., deren Zubereitung bei den einzelnen Artikeln angegeben ist. Uebrigens waren die Würste schon im Alterthum bekannt und wir lesen in den Beschreibungen der Gastmähler bei den alten Griechen und Römern, daß ganze gebratene Schweine, mit den trefflichsten Würsten gefüllt, auf die Tafel kamen und als ein Triumph der Kochkunst galten. Später berichten die Schilderungen von mittelalterlichen Banketten, daß man z. B. im 13. Jahrhundert die Würste nicht blos aus Schweinefleisch, sondern aus Rind-, Hammel- und Schweinefleisch gemischt fertigte und mit Fenchel nebst anderen „guten Gewürzen" würzte. Im 14. und 15. Jahrhundert machte man auch Kalbswürste, mit Safran und Zimmt gewürzt, und im 17. Jahrhundert galten als feinste Würste solche von Kalb- und Hühnerfleisch, mit Milch, Gewürzen aller Art, sowie Moschus oder Ambra angemacht. Auch die Blutwürste wurden mit allerlei eigenthümlichen Gewürzen vermengt, welche uns heutzutage nicht besonders schmackhaft erscheinen würden. Gegenwärtig wird die Wurstfabrikation und der Handel mit Würsten an vielen Orten in großem Maßstab betrieben und die berühmtesten Würste kommen in Deutschland aus Braunschweig, Gotha, Göttingen, Jena, wo man vortreffliche Cervelat-, Zungen-, Blut- oder Rothwurst, Leber- und Trüffelwurst, Preßwurst und Knackwürstchen bereitet, sowie aus Frankfurt, wo man die halbgeräucherten Würste in besonderer Vollkommenheit herzustellen weiß, während Jauer wegen seiner Bratwürste und ebenso Wien, Nürnberg und andere Orte um guter Würste willen einen Ruf haben. In Frankreich sind die Würste von Lyon und Arles, in Italien die von Bologna und Mailand die be-

kanntesten. Näheres über alle verschiedenen Wurstarten s. bei den Artikeln Blut-, Brat-, Bündel-, Cervelat-, Fisch-, Gänse-, Gänseleber-, Geflügel-, Gehirn-, Gekröse-, Grümpel-, Grütz-, Hammel-Wurst u. s. w., sowie Saucisses.

Wurst-Pudding, holsteinischer. Ein Liter Hafergrütze wird in kaltem Wasser abgequirlt und am Abend vor dem Gebrauch in warmem Wasser oder in warmer Fleischbrühe eingeweicht; am folgenden Morgen rührt man sie gut durch einander und thut 250—375 Gramm kleinwürflig geschnittenes Schweinefett, welches man halb zerlassen hat, sowie 125 Gramm gereinigte, in Wasser aufgekochte Corinthen, etwas Syrup oder gestoßenen Zucker, eine Prise gestoßene Nelken und Salz sowie eine Obertasse frisches, durch ein Sieb gerührtes Ochsen- oder Schweineblut hinzu, mischt Alles gut durch einander und kocht den Pudding zwei Stunden in einer gebutterten Form.

Wurzeln, Wurzelwerk, s. Suppenwurzeln.

Wurzel-Bouillon, Wurzel-Brühe. In ein fett mit Butter bestrichenes oder mit Nierenfett ausgelegtes Casserol thut man in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Möhren, Porrézwiebeln, Pastinaken, Sellerie und Petersilienwurzeln, läßt sie unter öfterem Umrühren oder Umschwenken weichschwitzen und gelblich werden, gießt hierauf siedendes Wasser oder leichte Fleischbrühe an, fügt etwas Salz hinzu und kocht die Brühe langsam 1—1½ Stunden, um sie dann durchzuseihen und zu Suppen zu verwenden. Häufig thut man auch nur das zerschnittene Wurzelwerk nebst etwas Salz und Butter in das Wasser, kocht die Wurzeln weich, seiht die Brühe ab, fügt ein wenig Fleischextract bei und bringt sie aufs Neue zum Kochen, um sie zur Herstellung von Gries-, Gräupchen-, Reis-, Kartoffel-Suppe u. dergl. zu verwenden, falls man keine Fleischbrühe bei der Hand hat.

Wurzel-Gemüse auf englische Art. Man schneidet einige Zwiebeln in Scheiben und brät sie in Butter braun, wobei man sie mit Mehl bestäubt; dann gießt man kräftige Fleischbrühe an, thut in Scheiben geschnittene und in Wasser abgekochte Möhren, Pastinaken, Sellerie und Rüben hinzu, würzt das Gemüse mit Salz, Pfeffer und ein wenig Essig, dünstet Alles noch eine Weile zusammen und fügt unmittelbar vor dem Serviren einen Löffel Senf hinzu.

Wurzel-Klöße. Zu 125 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach drei Eier, 250 Gramm halbweich gekochte, auf dem Reibeisen geriebene Möhren, 200 Gramm gestoßenen Zwieback, etwas Salz und Muskatnuß, formt kleine Klößchen daraus, kocht sie in Fleischbrühe gar und legt sie in Bouillon-Suppen ein.

Wurzel-Purée-Suppe. Einige in Scheiben geschnittene Möhren, weiße Rüben und Selleriescheiben werden in Butter mit einer Schnitte magerem rohen Schinken weichgeschwitzt; dann fügt man etliche Löffel Mehl hinzu, röstet dasselbe ebenfalls mit, verkocht Alles 1—1½ Stunden mit kräftiger Fleischbrühe, würzt die Suppe mit Pfeffer und Salz, streicht sie durch ein Sieb und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Wurzel-Rand, s. Schüsselrand von Wurzeln.

Wurzel-Salat, gestürzter. Man kocht Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Rotherüben und Rhapontika — jedes für sich — in Wasser mit Salz gar, schält sie ab, schneidet mit dem Messer oder sticht mit einem Ausstecher ganz gleichmäßig große und dicke Scheiben, etwa in der Form eines Markstückes davon aus und marinirt jede Wurzelart für sich kurze Zeit mit Salz, Essig und Oel. Nun gießt man den Boden einer glatten runden Form mit ein wenig flüssigem Aspic (s. d.) aus, läßt es auf Eis starr werden und belegt den Boden reihenweise kranzförmig mit den Wurzelscheiben und gleichgroßen Scheiben von Essig- oder Salz-Gurken, so daß jede Scheibe die andere halb bedeckt. Ist der Boden der Form ausgefüllt, so belegt man auch die Wand derselben in gleicher Weise, taucht aber jede Scheibe zuvor in zerlassenes, halb erkaltetes Aspic; wenn dies starr geworden ist, vermischt man die übrigen Wurzelscheiben mit Sardellenfilets und dicker Mayonnaise-Sauce, die mit ein wenig halb erkaltetem Aspic gemengt ist, füllt sie in die leere Mitte der Form, läßt den Salat auf Eis fest werden, hält beim Anrichten die Form einen Moment in warmes Wasser und stürzt sie auf eine Schüssel um.

Wurzel-Suppe, durchgestrichene, s. Wurzel-Purée-Suppe und Crécy-Suppe.

Xavier-Suppe. Man vermischt 200 Gramm feines, gesiebtes Mehl mit ¼ Liter fettem süßem Rahm, 125 Gramm frischer Butter, 70 Gramm geriebenem Parmesankäse, ein wenig weißem Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß, verrührt Alles rasch über dem Feuer zu einem festen soliden Teig und verarbeitet denselben noch mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern nebst einem Eßlöffel feingehackter, blanchirter Petersilie. Wenn die Masse so weit fertig ist, füllt man sie in zwei Düten von steifem weißem Papier, deren Spitze unten abgeschnitten ist, faltet die Düten oben fest zusammen und preßt den Teig unten zu kleinen, großen Erbsen ähnlichen Kugeln heraus, die man auf einen butterbestrichenen Casseroldeckel fallen läßt. Hat man sämmtlichen Teig in solche Kugeln verwandelt, so schüttet man dieselben in siedende Bouillon, läßt sie fünf Minuten darin kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in 3—3½ Liter starke Geflügel- oder Wildpret-Brühe ein, fügt gehackten Kerbel und Petersilie hinzu, läßt Alles nochmals aufkochen und servirt die Suppe, zu der man noch besonders geriebenen Parmesankäse nebenbei reicht.

Xeres-Gelée. Nachdem man ½ Kilogramm feinsten Raffinadezucker in ½ Liter Wasser geläutert, gut abgeschäumt und zu einem dicklichen Syrup gekocht hat, läßt man denselben ein wenig auskühlen, seiht ihn durch ein Tuch, vermischt ihn mit 30 Gramm aufgelöster Hausenblase und reichlich ½ Liter gutem Xeres (englisch Sherry), filtrirt das Gelée nochmals, füllt es in eine in Eis eingegrabene Form, läßt es starr werden, taucht die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stürzt das Gelée auf eine Schale.

Y

Yamswurzel, lat. Dioscorea alata oder sativa. Die Yamswurzel gehört zu den Batatenoder Patatenarten; sie ist ein in beiden Indien wie in Afrika heimisches Knollengewächs, welches auch in Amerika häufig cultivirt wird, mit rankendem Stengel, gestielten, ungetheilten herzförmigen Blättern und ähren- oder traubenförmigen Blüthen. Die Wurzeln oder Knollen enthalten viel Stärkemehl und dienen den Bewohnern der Tropengegenden als Nahrungsmittel, auch in Amerika sind die Pataten (sweet potatoes) sehr beliebt; man hat auch in Europa, besonders in Frankreich, den Versuch gemacht, ihren Anbau einzuführen, allein da die Knollen in unserem Klima nicht gehörig mehlreich werden, sondern wässerig bleiben, sagen sie dem europäischen Gaumen weniger zu. Ueber die Zubereitungsweisen s. bei Patate.

Yankee-Kuchen. Man rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt allmählich drei Eier, 100 Gramm Zucker, eine Prise Salz, etwas geriebene Muskatnuß und einen Theelöffel voll doppeltkohlensaures Natron, in einer Obertasse saurer Milch aufgelöst, hinzu, mischt Alles tüchtig durch einander und rührt so viel feines Mehl darunter, daß man einen steifen Teig erhält, den man einige Minuten über dem Feuer schlägt, dann in eine gebutterte Form füllt und beinahe drei Viertelstunden in einem gutgeheizten Ofen bäckt.

Yorkshire-Kuchen. 1 Kilogramm etwas erwärmtes feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt; in der Mitte macht man eine Vertiefung, schüttet 36 Gramm in etwas lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, zwei zerquirlte Eier und 200 Gramm zerlassene, etwas ausgekühlte Butter sowie etwas Salz hinein, verrührt dies Alles mit einem Theil des Mehls, läßt den Teig an einem warmen Ort aufgehen, knetet ihn gehörig durch, wobei man noch ein wenig Milch beifügt, stellt ihn abermals zum Aufgehen warm, rollt ihn zu 1 Centimeter dicken Kuchen von der Größe einer Untertasse auf, legt diese auf ein butterbestrichenes Blech, sticht sie mehrmals mit einer Gabel, läßt sie noch ein Weilchen vor dem Ofen gehen und bäckt sie schön hellbraun. Man giebt sie sehr heiß, in der Mitte auseinandergetheilt und mit Butter bestrichen zum Thee.

Yorkshire-Pudding. Sechs gehäufte Eßlöffel Mehl verrührt man mit sechs gut zerquirlten Eiern und einem Theelöffel Salz zu einem glatten, ziemlich dünnen Teig, macht dann eine Pfanne heiß, reibt sie mit Speck ein, gießt den Teig 2½ Centimeter dick hinein und bräunt den Pudding auf beiden Seiten, um ihn zu Rinds- oder Hammelbraten zu geben. Oder man schüttet das Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel, verrührt es allmählich mit etwas Milch zu einem steifen Teig, schlägt denselben tüchtig und fügt dann erst die zerquirlten Eier hinzu. Man stellt die Pfanne nun unter den am Spieß steckenden Braten, läßt etwas Fett von demselben hineintropfen, gießt 1 Centimeter hoch Teig hinein und bäckt die Puddings auf diese Art, um sie dann zum Braten zu serviren.

Ypsilanti-Pudding. 125 Gramm geriebenes Weißbrod übergießt man mit etwas süßem Rahm, rührt hierauf 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt zehn bis zwölf Eidotter, einen halben Theelöffel Salz, 200 Gramm Zucker, das eingeweichte Weißbrod, die abgeriebene Schale von einer Citrone, einen Kaffeelöffel Zimmt, 70 Gramm kleingeschnittenes Citronat, etwas feingeschnittenen eingemachten Ingwer, 4—5 Eßlöffel voll geriebenes, in Butter geröstetes Mundbrod und den Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, läßt den Pudding 2 Stunden im Wasserbad kochen und reicht eine Wein-Sauce dazu.

Z

Zabayon, s. Sabayon.

Zamponi di Modena. Eine eigenthümliche Art Würste, welche in Italien und in Wien als besondere Delikatesse geschätzt und in folgender Weise hergestellt werden: Von den Vorderfüßen frischgeschlachteter Schweine zieht man behutsam die Haut ab, ohne dieselbe irgendwie zu verletzen, löst alsdann von den Knochen das Fleisch und das zarte Knorplige ab, hackt es gröblich, vermengt es mit anderem, feingehacktem Fleisch und Fett, würzt das Gemengsel mit Salz, Pfeffer, häufig auch mit feingehackten Trüffeln, stopft es mäßig fest in die Haut der Vorderbeine, bindet oder näht dieselbe an beiden Enden zu, legt die so entstandenen Würste etwa 8 Tage in eine Salzlake, läßt sie trocknen, räuchert sie und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf. Beim Gebrauch wässert man sie einige Stunden in kaltem Wasser, trocknet sie ab, wickelt sie in ein Tuch, bringt sie in einem länglichen Casserol mit Wasser zum Kochen, rückt das Gefäß dann an eine weniger heiße Stelle und läßt die Zamponi 2 Stunden ganz leise dämpfen, in der Brühe halb auskühlen, befreit sie von der Umhüllung und ißt sie warm zu Sauerkraut und anderem Gemüse, oder kalt als Zuspeise.

Zander oder Sander, Schill, Amaul oder Hechtbärschling, Hechtbarsch, Sandbarsch, franz. sandre, engl. pearch pike, lat. Lucioperca sandra oder Perca lucioperca. Ein zum Geschlecht der Barsche gehörender, dem Hecht ähnlicher Raubfisch, welcher sich vorzugsweise in Flüssen und Seen mit tiefem, reinem Wasser und sandigem Untergrund aufhält und z. B. häufig in der Oder, Spree, Donau, Elbe und anderen Gewässern Preußens, Polens und Ungarns gefangen wird. Er wird oft 90 bis 120 Centimeter lang und 10—12 Kilogramm schwer, sieht bleigrau aus mit schwärzlichen Querstreifen über den Rücken, ist sehr gesräßig und hat äußerst schmackhaftes, weißes, saftiges und leicht verdauliches Fleisch, das von allen Kennern besonders geliebt wird, steht aber stets ziemlich hoch im Preise, da er sich nicht sehr stark vermehrt und deshalb nicht allzu häufig vorkommt, auch beim Transport sehr leicht absteht. Man ißt ihn das ganze Jahr, außer zur Laichzeit, im März, April und Mai.

Zander mit Austern. Ein etwa 2—2½ Kilogramm schwerer Zander wird sauber geputzt, ausgenommen, gewaschen, der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten und beide Hälften aus Haut und Gräten gelöst, worauf man diese in recht gleichmäßige, fingerstarke Schnitten zertheilt, mit Salz bestreut und in geklärter, frischer Butter auf beiden Seiten weichdünstet. Man seiht dann die Butter davon ab, richtet die Zanderschnitten kranzförmig um eine Schüssel an und füllt in deren Mitte ein Austern-Ragout oder eine Austern-Sauce.

Zander à la Béchamel. Man säubert einen Fisch von 1½—2 Kilogramm, löst ihn aus Haut und Gräten, wäscht ihn und schneidet ihn in kleine dünne Scheiben, bestreut diese mit Salz und dünstet sie in zerlassener Butter und ein wenig Wasser weich, um sie dann auf einem Sieb abzutropfen. Hierauf bereitet man etwa ¾ Liter kräftige Béchamel-Sauce (s. d.), gießt den Fischfond hinzu, kocht sie unter beständigem Umrühren recht dick ein, legirt sie mit drei bis vier Eidottern, vermischt sie mit einigen Löffeln geriebenem Parmesankäse und den Fisch-Scheiben, füllt das Gericht in eine vertiefte Schüssel, streut geriebene Semmel und Parmesankäse darüber, beträufelt die Oberfläche mit zerlassener Butter oder Krebsbutter und bäckt die Speise auf einem Dreifuß in einem ziemlich heißen Ofen, um sie mit Semmel-Croutons garnirt aufzugeben.

Zander als Blanquette. Aus einem 1 bis 1½ Kilogramm schweren Zander, den man aus Haut und Gräten löst, werden 3 Centimeter große, gleichmäßige Stückchen geschnitten, mit Salz bestreut und kurz vor dem Anrichten in zerlassener Butter weichgedünstet, wobei man sie öfters umschwenkt. Die Abfälle von dem Fisch kocht man mit Fleischbrühe gehörig aus, seiht die Brühe durch und verkocht sie mit ½ Liter kräftiger weißer Coulis unter beständigem Umrühren zu einer dicklichen Sauce, die man mit vier bis fünf Eidottern abzieht und mit dem Saft einer Citrone säuert. Von dem weichgedünsteten Fisch seiht man die Butter ab, vermischt ihn mit der Sauce, schichtet ihn auf einer Schüssel bergartig auf und garnirt ihn mit Butterteig-Fleurons oder giebt ihn in einem Vol-au-vent auf die Tafel.

Zander mit Butter. Ein großer Zander wird ausgenommen, geschuppt, gewaschen, leicht mit Bindfaden umschnürt, auf einem durchlöcherten Einsatz in den Fischkessel gestellt und mit so viel Wasser übergossen, daß er reichlich davon bedeckt ist. Man fügt drei bis vier Löffel Salz, zwei Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, mehrere Nelken, einen Theelöffel Pfeffer- und Gewürzkörner, ein Bündelchen Petersilie und 125 Gramm Butter hinzu, läßt den Fisch rasch zum Kochen kommen, fünf Minuten leise fortkochen und rückt den Kessel dann auf die Seite, so daß der Fisch nur noch ziehen kann, ohne weiter zu kochen. So läßt man ihn eine Stunde stehen, hebt ihn heraus, befreit ihn von dem Bindfaden, legt ihn mit dem Rücken nach oben über eine zierlich gebrochene Serviette auf eine lange Schüssel, steckt ihm die mitgekochte Leber und ein Büschelchen Petersilie ins Maul, garnirt ihn mit Petersilie und kleinen Seekrebschen, oder auch nur mit Salzkartoffeln und reicht braune Butter, zerlassene Butter oder heiße Sardellenbutter dazu, sowie das Gelbe und Weiße von mehreren hartgekochten Eiern, jedes für sich gehackt und kranzförmig auf einer Schüssel angerichtet.

Zander-Coteletten, s. Coteletten von Fisch.

Zander, farcirt. Nachdem man einen Fisch von 1½—2 Kilogramm geschuppt hat, schneidet man ihn längs des Rückgrates auf, nimmt dasselbe heraus, beseitigt die Eingeweide, Bauchgräten und Kiemen, wäscht den Fisch sauber aus und marinirt ihn einige Stunden mit Citronensaft, Salz, Pfeffer, Petersilie und Zwiebelscheiben, trocknet ihn ab, füllt ihn mit Fisch-Farce (s. Farce von Fisch), die mit fines herbes, Sardellenbutter und Parmesankäse vermischt ist, umbindet ihn mit Bindfaden oder näht ihn zu, legt ihn in ein mit Speckscheiben ausgelegtes längliches Casserol, gießt eine dünnseimige Sauce, von Fleischbrühe, heller Mehlschwitze, ein wenig Essig oder Citronensaft und Salz gekocht, darüber und dünstet ihn unter fleißigem Begießen braun und weich, um ihn dann mit Champagner-, Austern- oder warmer Ravigote-Sauce aufzutragen.

Zander aux fines herbes. Ein nicht zu kleiner Fisch wird der Länge nach durchschnitten, aus Haut und Gräten gelöst und in schräge, gleichmäßige Scheiben zertheilt, die man mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Citronensaft eine Stunde marinirt. Inzwischen hackt man einige Chalotten, eine Anzahl Champignons und etwas Petersilie recht fein, schwitzt die Kräuter in frischer Butter, legt die Fischstücke mit hinein, gießt die Marinade und ein Glas Weißwein darüber, deckt eine gebutterte Papierscheibe darauf und dünstet den Fisch über mäßigem Feuer 10—12 Minuten auf beiden Seiten, entfettet die Sauce, verkocht sie mit ein wenig brauner Coulis, Sardellenbutter und Citronensaft und richtet sie über dem Fisch an.

Zander, gebacken. Der aus Haut und Gräten gelöste Fisch wird in viereckige oder coteletten-förmige Scheiben geschnitten, mit Salz, weißem Pfeffer, Citronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilie eine Stunde marinirt, abgetrocknet, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön braun gebacken oder auch auf dem Rost gebraten. Man giebt den Fisch entweder als Beilage zu Gemüsen, wie Teltower Rübchen, Kastanien-Purée, Sauerkraut, oder mit einer Kräuter-, Sardellen-, Kapern-, Trüffel-Sauce, auch nur mit Citronensaft beträufelt zu Tisch.

Zander, gebraten. Kleine Zander werden ausgenommen, geschuppt, gewaschen, eingekerbt, eine Stunde eingesalzen bei Seite gestellt, dann abgetrocknet, in Mehl umgewendet, nach Belieben auch noch in Ei und geriebener Semmel panirt und in einer Pfanne mit Butter über mäßigem Feuer auf beiden Seiten goldbraun gebraten, um sie mit einer Sauce gleich den oben angegebenen oder mit Kopfsalat und Kartoffeln, Sauerkraut oder Dämpfkraut zu serviren.

Zander, gekocht. Man nimmt den Fisch aus, schuppt und wäscht ihn, verstutzt die Flossen, läßt ihn eingesalzen einige Stunden an einem kühlen Ort stehen, legt ihn in einen mit Einsatz versehenen Fischkessel, übergießt ihn mit Wasser und etwas Milch, fügt noch das nöthige Salz bei und bringt ihn rasch zum Kochen, stellt ihn dann zugedeckt auf eine heiße Stelle, wo er nicht mehr kochen kann, und läßt ihn so drei Viertelstunden bis eine Stunde ziehen, bis er genügend gar ist. — Man kocht ihn auch häufig mit Wasser, Salz, Gewürzen, Zwiebeln und Lorbeerblättern, fügt nach Belieben ein Kräuterbündelchen und etwas Wurzelwerk bei, oder kocht den Fisch-Sud mit allen diesen Zuthaten zuvor, seiht ihn durch und gießt ihn erkaltet über den zu kochenden Fisch. Beim Anrichten hebt man ihn aus dem Wasser, stellt ihn mit dem Bauch in schwimmender Stellung auf eine lange Schüssel, garnirt ihn mit rundgeschälten Salzkartoffeln und reicht eine gutbereitete holländische Sauce, Sardellen-, Kräuter-, Krebs- oder Senf-Sauce, auch eine Champignon- oder Trüffel-Sauce dazu, oder man macht beim Anrichten mit einem dünnen scharfen Messer auf jeder Seite des Fisches einen Einschnitt vom Kopf bis zum Schwanz und streicht Sardellen- oder Kräuterbutter hinein, um eine pikante Fisch-Sauce nebenbei zu serviren; auch zerlassene oder braungemachte Butter und Senf werden oft dazu gegeben.

Zander au gratin. Ein großer Zander wird aus Haut und Gräten gelöst und in zwei

Hälften zertheilt, deren eine man in kleine, gleichmäßige, dünne Scheiben schneidet und gesalzen bei Seite stellt, während man aus der anderen eine pikante, mit fines herbes, Parmesankäse und Sardellenbutter vermischte Farce herstellt. Dann streicht man eine das Feuer vertragende Schüssel oder Form gut mit Butter aus, bedeckt den Boden derselben mit einer Schicht Farce, auf die eine Lage von den abgetrockneten Fischfilets kommt, fährt mit den abwechselnden Schichten von Farce und Fisch fort, bis beides verbraucht ist, streut eine Mischung von geriebener Semmel und Parmesankäse oben darauf, träufelt Krebsbutter darüber und bäckt das Gratin auf dem Dreifuß im Ofen zu schöner Farbe, um es dann sofort zu Tisch zu geben; man kann eine Béchamel-, Sardellen- oder Krebs-Sauce nebenbei serviren.

Zander in Mayonnaise. Man bereitet dieselbe entweder von übriggebliebenem gekochtem Fisch oder man löst einen Zander aus Haut und Gräten, zerschneidet ihn in kleine dünne Scheibchen, bestreut letztere mit Salz und dünstet sie in Butter und etwas Wasser gar, um sie dann auf einem Sieb abtropfen und erkalten zu lassen und eine Weile mit Salz, Pfeffer und Citronensaft zu mariniren. Hierauf wendet man die Fischstückchen in einer guten Mayonnaise-Sauce um, schichtet sie bergartig auf einer Schüssel auf, überstreicht sie reichlich mit Mayonnaise und verziert sie mit Krebsschwänzchen, Kapern, mixed pickles, Sardellenfilets und einer Garnirung von Aspic.

Zander mit Meerrettig. Der geschuppte, ausgenommene und gewaschene Fisch wird in zwei bis drei Finger breite Stücke zerschnitten, in Salzwasser mit Zwiebel, Lorbeerblättern und Gewürz zum Kochen gebracht, auf eine weniger heiße Stelle gerückt und ohne weiter zu kochen gar gemacht, auf einer Schüssel angerichtet, mit geriebenem Meerrettig bestreut, mit reichlicher braungemachter Butter übergossen und mit Salzkartoffeln aufgetragen.

Zander-Pastete, s. Fisch-Pastete.

Zander mit Petersilie. Der gereinigte und in Stücke zertheilte Zander wird in ein fett mit Butter bestrichenes, mit dünnen Zwiebelscheiben und Petersilienwurzeln belegtes Casserol gethan, mit Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, etlichen Nelken und einem Blättchen Muskatblüthe gewürzt, mit schwacher Fleischbrühe oder kaltem Wasser übergossen und beinahe gargekocht, worauf man zwei Löffel gröblich gehackte Petersilie hinzufügt und den Fisch vollends weichkocht. Man nimmt ihn heraus, richtet ihn auf einer Schüssel an, gießt die mit einer hellen Mehlschwitze verdickte Brühe darüber und garnirt die Schüssel mit Salzkartoffeln.

Zander mit Sauerkraut. Ueberbleibsel von gekochtem oder gebackenem Zander werden von den Gräten befreit, in Stückchen zerpflückt und schichtweise mit gut bereitetem Sauerkraut in eine fett gebutterte, mit Semmel ausgestreute Form gefüllt; dann bestreut man die oberste Schicht Sauerkraut mit geriebener Semmel, träufelt Butter darüber und bäckt die Speise eine halbe Stunde bei ziemlicher Hitze.

Zauber-Crême. Man liest 1¼ Liter sehr reife, frische Walderdbeeren sorgsam aus, streicht sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit dem steifgeschlagenen Schaum von ½ Liter süßem fettem Rahm, 200 Gramm gestoßenem Zucker und ein wenig Zimmt, füllt die Crême in Becher und servirt sie mit Biscuits.

Zeltel, Zeltlein, s. v. w. Plätzchen, Bonbons, Küchel.

Zeltel, Baseler. Das Eiweiß von zwölf Eiern wird schaumig geschlagen, mit zehn Tropfen Bergamott- oder Citronenöl, einigen Tropfen Wasser, ½ Kilogramm feingesiebtem Zucker und 450 Gramm feinem Mehl vermischt und die Masse durch einen Trichter auf ein mit Butter bestrichenes Blech in runden Zeltlein gesetzt, worauf man dieselben ein wenig trocken werden läßt und bei mäßiger Hitze bäckt.

Zeltel, braune. Man stößt 250 Gramm abgewischte, ungeschälte Mandeln mit etwas Eiweiß mäßig fein, vermischt sie mit 125 Gramm Zucker, der feingehackten Schale einer halben Citrone und etwas Zimmt, rollt die Masse fast ½ Centimeter dick aus, zerschneidet sie in fingerbreite längliche Zeltel, bäckt sie langsam auf einem mit Papier belegten Blech und überzieht sie nach dem Auskühlen mit Zimmt-Glasur.

Zeltel, Marmelade-. 250 Gramm Zucker werden mit einem reichlichen Weinglase Wasser bis zur großen Perle geläutert, vom Feuer genommen und mit 36 Gramm Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade verrührt, nochmals erwärmt und in länglich-viereckige, mit Mandelöl bestrichene, steife Papierkapseln eingefüllt, nach dem Erkalten in Streifen geschnitten, in Papier gewickelt und in Blechbüchsen aufbewahrt.

Zerfahrene Suppe, s. Eier-Suppe, zerfahrene.

Zephyr- oder Dunst-Crême, englische Crême, s. Milch-Becher und Crême à la Sultan, sowie Vanille-Crême, gekochte.

Zibeben, s. v. w. Rosinen.

Ziege, franz. chêvre, engl. goat, lat. Capra hircus. Gehört zu den wiederkäuenden, grasfressenden Thieren mit gespaltenen Klauen und ähnelt in Größe und Gestalt dem Schaf, doch ist ihr größerer und schlankerer Körper mit Haaren bedeckt, das Kinn ist mit einem Bart versehen und der Kopf mit zwei nach rückwärts gekrümmten kantigen Hörnern geschmückt. Die Länge der Haare ist bei den Ziegen sehr verschieden, ebenso ihre Farbe, welche weiß, grau mit schwarzen Streifen längs des Rückens oder bräunlich ist; je gebirgiger das Land ist, wo die Ziege lebt, desto größer wird sie und desto dunkler ist ihr Haar; die Hausziege zeichnet sich durch große Milchergiebigkeit vor den wilden Ziegenarten aus. Der Bock hat einen kürzeren, schmäleren Kopf als die Ziege, auch die Haare sind kürzer und feiner, die Hörner weniger gebogen, der Bart länger, die Nasenlöcher schief, die Oberlippe hängt über die Unterlippe, die Augen sind groß, mit ovalen gelben Augäpfeln, der Schwanz kurz. Die Ziegen besitzen ein äußerst lebhaftes, muthwilliges und launisches Wesen, sie klettern mit höchster Gewandtheit und sind schwer zu hüten, da sie sehr gern die Knospen und Blätter von Bäumen und Sträuchern abfressen und dadurch viel Schaden anrichten. Die Ziegenmilch ist weniger schmackhaft als die Kuhmilch, aber immerhin sehr gut und nahrhaft und dient zur Herstellung der vortrefflichen Ziegenkäse; das Fleisch der älteren Thiere ist nicht besonders zu empfehlen und auch nicht sehr leicht verdaulich, wogegen das der jungen gemästeten Zicklein zwar etwas weichlich, aber wohlschmeckend und leicht verdaulich ist. Sehr nutzbar sind die Felle, die man zu Handschuhen, Beinkleidern, feinem Schuhwerk, Saffian- und Corduanleder u. dergl. verarbeitet, während man die Haare zu Hüten, Pinseln und groben Geweben, das feine darunterliegende Wollhaar zu weichem, feinem Garn und daraus gefertigten Stoffen benützt.

Ziegenbraten. Schmeckt fast ganz wie Lammbraten, wenn das Thierchen gut gemästet ist, und wird auch auf ganz gleiche Art zubereitet; will man dem Fleisch den eigenthümlich weichlichen, süßlichen Geschmack benehmen, so verfährt man auf folgende Art. Man haut von einem fleischigen jungen Zicklein nach dem Abziehen des Felles Kopf, Brust und Schultern ab, um ihm gewissermaßen die Gestalt eines Hasenbratens zu geben; ebenso schneidet man die Füße ab und durchhaut auf der inneren Seite der Keulen den Röhrknochen. Dann häutet und spickt man das Fleisch, legt es einige Stunden oder über Nacht in eine Marinade von nicht zu scharfem Essig, Zwiebel- und Möhrenscheiben, Lorbeerblättern, Citronenscheibchen und Pfefferkörnern, brät es 1—1½ Stunden in reichlicher Butter mit dem nöthigen Salz unter fleißigem Begießen und öfterem Nachschütten von fettem saurem Rahm und giebt die durchgeseihte Sauce dazu.

Ziegen-Coteletten à la Provençale. Nachdem man die Coteletten sauber zugeschnitten, geklopft, mit Pfeffer und Salz gewürzt hat, werden vier Zwiebeln feingehackt, in Butter weichgeschwitzt und mit einem Löffel Mehl verrührt, mit Milch zu einem dicken Brei verkocht, gesalzen und mit zwei bis drei Eidottern so lange auf dem Feuer verrührt, bis die Masse sich vom Casserol ablöst. Man bestreicht nun die eine Seite der Coteletten fingerdick damit, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel um, legt sie mit der gefüllten Seite nach oben in eine Pfanne mit reichlicher Butter, begießt sie mit derselben und läßt sie dunkelgelb braten, um sie mit Sauce piquante oder Robert-Sauce anzurichten.

Ziegenfleisch-Ragout. Die Schulterstücke, Hals, Brust, Leber und Nieren werden in nette Stücke zertheilt, in reichlicher Butter mit Scheiben von Zwiebeln und Wurzelwerk sowie dem nöthigen Salz halb gargedämpft, mit Mehl bestäubt und mit ½ Liter kräftiger Fleischbrühe sowie ¼ Liter fettem sauren Rahm übergossen, mit einer Messerspitze Paprika gewürzt und unter häufigem Umrühren vollends weichgedünstet. Beim Anrichten giebt man die dickliche, entfettete und durchgeseihte Sauce über dem Fleisch auf.

Zieger, s. v. w. Quark, weißer Käse.

Ziemer vom Wildpret, s. v. w. Rückenstück.

Ziemer, eine Art Drossel, gehört zu den Krammetsvögeln, s. d.

Zierspießchen oder Silberspießchen. Dies sind kleinere und größere silberne, mit allerhand Emblemen verzierte Spießchen, die man bisweilen so wie sie sind verwendet, gewöhnlich aber mit Krebsen, Trüffeln, Hahnenkämmen, Champignons, Aspic oder kleinen Bouquets von zierlich aus Rüben, Möhren und Radieschen geschnittenen Blumen besteckt, um warme und kalte große, gedämpfte und gebratene Fleischstücke so wie ganze große Fische damit zu verzieren; sie dienen nebenbei noch mit dazu, die nach moderner Sitte schon zerlegt und nur in der ursprünglichen Form wieder zusammengesetzt auf den Tisch kommenden Fleischstücke gehörig beisammen zu erhalten.

Zimmt, Zimmet oder Kaneel, franz. cannelle, engl. cinnamon, lat. Cinnamomum acutum oder C. aromaticum, auch C. ceylanicum. Der echte oder feine Zimmt, Kaneel, ist die innere, von der Oberhaut befreite Rinde des Zimmtbaumes, Laurus cinnamomum, eines 6—9 Meter hohen, auf Ceylon heimischen, neuerdings auch auf Java und in Südamerika angebauten Baumes mit glatten, lederartigen, 10—12 Centimeter langen und 5 Centimeter breiten, gewürzhaft riechenden Blättern, sehr wohlriechenden Blüthen und braunschwarzen, weißgefleckten Früchten von der Größe einer Eichel, die viel ätherisches Oel enthalten und ein wohlriechendes festes Fett liefern, das von den Eingeborenen zu Salben und Pflastern benützt wird. Schon seit längerer Zeit bringt man von Ceylon und Java aus nur die Rinde junger Schößlinge des sorgsam cultivirten Baumes in den Handel, die sich durch feines und kräftiges Arom auszeichnet. Die jungen, aus Samen oder Absenkern gezogenen Pflanzen werden reihenweise in lockeren, sandigen Boden eingesetzt und im dritten Jahre schneidet man die Spitze der Stämmchen ab, wodurch die Entwickelung von Schößlingen veranlaßt und große Büsche erzogen werden. Zweimal im Jahr, zur Zeit der lebhaftesten Saftströmung, werden die stärkeren Schößlinge abgeschnitten,

die Rinde mit dem Messer in bestimmten Abständen geringelt, dann der Länge nach aufgeschlitzt und vom Holz abgelöst; man schabt nun von diesen röhrenförmigen Rindenstücken die obere Haut ab und schiebt die Röhren der verschiedenen Zweige ihrer abnehmenden Dicke nach derartig in einander, daß Röhrenstücke von 120—140 Centimeter Länge entstehen, die an der Sonne getrocknet und in Bündeln zu 100 Stück in Leinwand eingenäht und versendet werden. Die einzelnen Rindenstücke haben die Dicke von starkem Papier, sind außen hell bräunlich gelb bis bräunlich roth gefärbt, mit zarten, etwas helleren Längsstreifen, während die Innenseite eine dunkler braune Färbung zeigt; sie sind spröde, leicht zerbrechlich, auf dem Bruch splittrig und faserig. Der starke, lieblich aromatische Geruch des Zimmtes tritt besonders beim Zerbrechen oder Zerstoßen hervor; der Geschmack ist süßlich gewürzhaft, schwach brennend. Je stärker und dunkler der Zimmt ist, desto werthloser ist er, da diese geringeren Sorten auch einen viel weniger angenehmen, herben, stechenden und brennenden Geschmack besitzen. Unter den verschiedenen in den Handel kommenden Sorten des echten Zimmtes ist der Ceylonzimmt der beste; nach ihm kommt der Javazimmt, der nur ein wenig schwächer in Geruch und Geschmack ist; der Cayennezimmt ist zum Theil noch mit der Außenrinde bedeckt, riecht und schmeckt stark und aromatisch, aber etwas schleimig, und sieht mehr rothbraun aus; der brasilianische Zimmt ist dunkel zimmtbraun, schmeckt scharf und schleimig und bildet meist flache, 2½—5 Centimeter breite, längsrunzelige Rindenstücke. Der Zimmt ist, in gehörigem Maß angewandt, eines der feinsten und angenehmsten Gewürze an Mehlspeisen, Backwerk, Saucen, Compots, Crêmes, Gelées, Liqueure, Chocoladen ꝛc., auch findet das ätherische Zimmtöl in der Parfümerie und Liqueurfabrikation ausgedehnte Verwendung, und die Zimmt-Tinctur wie die Zimmtrinde werden in der Arzneikunde benützt. Man kaufe zum Küchengebrauch den Zimmt von bester Sorte in ganzen Röhren und stoße ihn nach Bedarf selbst, da der gekaufte gestoßene oder gemahlene Zimmt häufig mit geringen Sorten und anderen, werthlosen Bestandtheilen verfälscht ist. — Neben dem echten Ceylonzimmt kommen noch verschiedene andere Zimmtsorten in den Handel, vor allem die Zimmtcassia oder der Cassienzimmt, braune chinesische oder indische Zimmt, die Rinde des Zimmtcassienbaumes, lat. Cinnamomum Cassia, eines in China und Cochinchina einheimischen und vielfach dort angebauten Baumes. Die Röhren sind einfach eingerollt, hart, dicker als der echte Zimmt, dunkel zimmtbraun, längsrunzelig mit hervortretenden helleren, schieflaufenden Streifen, innen dunkler gefärbt, im Bruch eben und korkartig; der Geruch ist schwächer als beim echten Zimmt, der Geschmack stark gewürzhaft, aber mehr herb als süßlich. In Europa wird der Cassiazimmt wegen seines billigen Preises weit mehr verbraucht als der echte Ceylonzimmt. — Außerdem giebt es noch den sogen. Mutterzimmt sowie den Malabarzimmt, auch Holzcassienrinde genannt, die Rinde des in Ostindien heimischen Cinnamomum Tamala und Cassia lignea, welch letzterer in Malabar daheim ist. Ersterer hat schwach zimmtartigen, schleimigen Geschmack und sieht dunkelrothbraun aus, letzterer ist meist noch mit der Außenrinde versehen und sieht von außen grünlichgrau, innen dunkelbraun aus, schmeckt schwach gewürzhaft, herb und schleimig. Auch der schwarze oder Nelkenzimmt, die Rinde des in Brasilien einheimischen Dicypellium caryophyllatum von dunkelkastanienbrauner Farbe, nelkenartigem Geruch und beißend gewürzhaftem Geschmack wird als Gewürz benützt, ebenso der weiße Zimmt oder Kaneel, die Rinde eines auf den Antillen gedeihenden Baumes, Canella alba, die auswendig blaß röthlich, inwendig weiß aussieht und zimmtähnlichen Geruch, scharfen, etwas bitterlichen Geschmack besitzt; man gebrauchte ihn früher als Surrogat für den echten Zimmt, verwendet ihn aber gegenwärtig nur noch selten.

Zimmtblüthen oder Zimmtblumen, Flores Cassiae. Die getrockneten, abgeblühten Blumen oder eben angesetzten, noch mit der Blüthenhülle umgebenen Früchtchen von einem in Cochinchina heimischen Baume, Cinnamomum Loureiri, welcher auch in China cultivirt und dort Kio-kui genannt wird. Sie sehen den Gewürznelken einigermaßen ähnlich, sind von dunkelbrauner Farbe, bis fast 1½ Centimeter lang und haben einen festen, runzligen Blüthenstiel, auf dem der trichterförmige Unterkelch sitzt, an dessen Rande sich sechs derbe, lederartige, nach innen geschlagene Kelchblätter befinden, die den blaßbräunlichen, einsamigen Fruchtknoten umschließen. Die Zimmtblüthen riechen und schmecken stark gewürzhaft und zimmtartig, aber weniger fein und angenehm als guter Zimmt; man verwendet sie als Gewürz und zur Darstellung des ätherischen Zimmtblüthenöls, das in der Parfümerie verbraucht wird.

Zimmt-Bogen. Der steife Schnee von sechs Eiweißen wird mit ½ Kilogramm Zucker nebst dem Saft und der abgeriebenen Schale von einer Citrone verrührt, mit ½ Kilogramm geschälten und gestoßenen Mandeln und einem Eßlöffel gestoßenem Zimmt durcheinandergemischt und die Masse auf dem mehlbestäubten Nudelbret zu Streifen von der Länge und Breite eines Fingers geformt, die man krummbiegt, auf einem mit Butter oder Wachs bestrichenen Blech gelbbäckt und mit einer Wasserglasur überzieht.

Zimmt-Brezeln, s. auch Brezeln zum Dessert und Brezeln zum Thee. Zu 125 Gramm geklärter, schaumig gerührter Butter fügt man nach und nach drei Eier, 250 Gramm Zucker, 4 Gramm feinen, gestoßenen Zimmt, 2 Gramm pulverisirtes Hirschhornsalz und 375 Gramm durchgesiebtes feines

Mehl, formt den Teig zu kleinen Brezeln, bestreicht dieselben mit geschlagenem Ei und bäckt sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze gelb.

Zimmt-Bröddchen. Man rührt ½ Kilogramm Zucker mit sechs Eiweißen recht schaumig, mischt dann 16—20 Gramm gestoßenen Zimmt, ½ Kilogramm ungeschälte, gestoßene Mandeln und ½ Kilogramm Mehl hinzu, rollt die Masse federkieldick auf, zerschneidet sie zu 9—10 Centimeter langen, 4—5 Centimeter breiten Bröddchen, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie auf einem gebutterten Blech gelb.

Zimmt-Eis. In 1½ Liter gutem süßem Rahm läßt man 36 Gramm feinsten, zerbrochenen Ceylon-Zimmt einige Minuten kochen und stellt ihn zugedeckt zum Erkalten bei Seite; inzwischen rührt man sechszehn frische Eidotter mit 375 Gramm gestoßenem Zucker recht schaumig, gießt den Zimmt-Rahm durch ein Sieb allmählich hinzu, schlägt die Crême über gelindem Feuer bis zum Steigen, seiht sie durch ein Haarsieb, schlägt sie bis zum Erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse, wo man sie unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten frieren läßt.

Zimmt-Hohlhippen. Man stößt 250 Gramm geschälte Mandeln mit drei Eiweißen, schlägt drei bis vier andere Eiweiße zu festem Schnee, verrührt denselben sehr gut mit den Mandeln, 250 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft von einer halben Citrone und 16 Gramm Zimmt, streicht den Teig messerrückendick auf ein gebuttertes oder wachsbestrichenes Blech, läßt ihn bei gelinder Hitze gelb backen, schneidet ihn in Streifen vom Blech los und krümmt ihn noch warm über ein rundes Holz.

Zimmt-Kletter. Der steife Schnee von sechs Eiweißen wird mit ½ Kilogramm Zucker dick gerührt, mit ½ Kilogramm ungeschälten, gestoßenen oder feingeschnittenen Mandeln und 32 Gramm Zimmt vermischt, zu fingerlangen Stengeln geformt und diese auf einem bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze gebacken.

Zimmt-Kuchen. Aus ½ Kilogramm feinem, gesiebtem und etwas erwärmtem Mehl, ½ Liter lauwarmem Rahm, 50—60 Gramm aufgelöster Hefe, zwei Eiern und zwei Eidottern, 200 Gramm frischer Butter, etwas Salz und einem Löffel Zucker bereitet man einen Hefenteig, den man gut aufgehen läßt, zu einem fingerstarken Kuchen aufrollt, mit einem Rand versieht und nach nochmaligem Aufgehen auf einem gebutterten Blech hellbraun bäckt. Man rührt inzwischen zwei recht frische Eier mit 16 Gramm gestoßenem Zimmt und 180—200 Gramm Zucker schaumig, überstreicht damit den fertiggebackenen, heißen Kuchen und läßt diese Glasur im Ofen übertrocknen. — Eine andere Art von Zimmt-Kuchen stellt man auf folgende Art her: Man mischt 250 Gramm Mehl, 125 Gramm frische, geschmolzene Butter, 70 Gramm gestoßenen Zucker, zwei Kaffeelöffel gestoßenen Zimmt und vier Eßlöffel guten Weißwein zu einem Teig zusammen, rollt ihn zu einem nicht zu dünnen Kuchen aus, überstreicht ihn mit Eiweiß und Zucker und bäckt ihn auf einem gebutterten Blech.

Zimmt-Küchel. Acht Eier werden mit ½ Kilogramm gestoßenem Zucker und 16 Gramm Zimmt eine halbe Stunde verrührt, worauf man eine Messerspitze Salz und ½ Kilogramm feines Mehl hinzumischt, mit einem Löffel kleine Häufchen von dem Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt und bei gelinder Hitze schön gelb bäckt.

Zimmt-Liqueur. 125 Gramm grobgestoßenen Ceylon-Zimmt läßt man eine halbe Stunde in 1 Liter Wasser kochen, fügt hierauf 750 Gramm Zucker hinzu, läutert denselben in dem Zimmtwasser, vermischt Alles nach dem Erkalten mit 1—1½ Liter feinem Branntwein, stellt die Mischung fest verkorkt einige Tage an einen warmen Ort, filtrirt den Liqueur und füllt ihn auf Flaschen.

Zimmt-Makronen, s. Makronen, Zimmt-.

Zimmt-Röhrchen oder Zimmt-Röllchen. Man vermischt 250 Gramm feines Mehl mit 125 Gramm gestoßenem Zucker, zwei bis drei Eiern, einer kleinen Prise Salz, 8 Gramm feingestoßenem Zimmt, 50 Gramm geklärter Butter und ½ Liter lauwarmem Rahm zu einer glatten, nicht zu dünnen Masse, streicht das erhitzte Zimmtröhrcheneisen mit Speck oder Butter aus, füllt einen Löffel voll von der Masse hinein und bäckt sie auf beiden Seiten hellbraun, um das Zimmtröhrchen sofort aus dem Eisen zu nehmen und um ein rundes Holz zu wickeln. — Oder man rührt 250 Gramm geklärte Butter zu Schaum, mischt nach und nach sieben Eier, ½ Kilogramm Zucker, 6 Gramm Zimmt, etwas abgeriebene Citronenschale und ½ Kilogramm feines gesiebtes Mehl hinzu, rührt Alles sehr gut durch einander, läßt den Teig mindestens einige Stunden ruhen, formt ihn zu kleinen Kugeln oder Klößen, legt jedesmal eine in das erhitzte, ausgestrichene Eisen, schließt letzteres langsam, bäckt die Röllchen auf beiden Seiten dunkelgelb und biegt sie über ein Rollholz oder rollt sie trichterförmig zusammen.

Zimmt-Sauce. Ein halbes Liter Rahm oder Milch kocht man mit einer halben Stange bestem Zimmt und zwei Eßlöffeln Zucker einigemal auf und stellt den Rahm dann zugedeckt bei Seite. Nach einiger Zeit verrührt man einen halben Eßlöffel feines Mehl in etwas kaltem Rahm nebst vier Eidottern recht glatt, gießt allmählich den Zimmt-Rahm zu und rührt die Sauce über gelindem Feuer bis beinahe zum Kochen, seiht sie durch ein Haarsieb und giebt sie zu Mehlspeisen verschiedener Art.

Zimmt-Schnitten. ½ Kilogramm süße ungeschälte Mandeln werden gröblich gehackt, worauf man sie mit ½ Kilogramm Zucker, 32 Gramm gestoßenem Zimmt, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und fünf Eiern sehr gut vermischt; man streicht diese Masse messer-

rückenstark auf Backoblaten, bäckt sie bei mäßiger Hitze hellgelb, überzieht sie mit einer Citronenglasur und zerschneidet sie in fingerlange Schnitten.

Zimmt-Stangen. Man läßt 3/8 Liter Rahm mit 16 Gramm zerbrochenem besten Zimmt und der dünn abgeschälten Schale einer halben Citrone bis zur Hälfte einkochen und gießt den heißen Rahm durch ein Sieb auf 125 Gramm frische Butter, um dieselbe aufzulösen; hierauf vermischt man 375 Gramm feingesiebtes Mehl mit 90 Gramm Zucker, einer Prise Salz, dem Rahm und 50 Gramm aufgelöster Hefe zu einem zarten Teig, den man zugedeckt aufgehen läßt. Ist dies geschehen, so formt man auf einem mit Mehl bestreuten Bret 16—18 Centimeter lange, fingerstarke Stangen daraus, stellt sie zum Aufgehen warm, überstreicht sie mit Ei und bäckt sie hellbraun.

Zimmt-Sterne. Der feste Schnee von acht Eiweißen wird mit 625 Gramm feingesiebtem Zucker und dem Saft einer Citrone recht dick gerührt und mit 16 Gramm gestoßenem Zimmt vermischt; man nimmt nun sechs Eßlöffel voll davon weg und stellt sie einstweilen bei Seite, vermischt die übrige Masse mit der abgeriebenen Schale einer Citrone und 1/2 Kilogramm feingehackten Mandeln, rollt sie zu einer federkielstarken Platte auf, sticht sie mit einer Form zu Sternen aus, glasirt letztere mit der zurückgestellten Masse und bäckt sie auf einem Blech bei gelinder Hitze.

Zimmt-Strudel. Nachdem man einen Strudelteig aus 250 Gramm feinem Mehl, 30 Gramm Butter, einem Ei, einer Prise Salz und einer halben Tasse lauwarmem Wasser bereitet (s. Strudelteig), rollt und zieht man ihn möglichst dünn auf, überstreicht ihn erst mit Butter, dann mit einer Fülle aus drei mit 90—100 Gramm Zucker schaumig gerührten Eidottern, 20 Gramm gestoßenem Zimmt, 125 Gramm feingehackten Mandeln, etwas abgeriebener Citronenschale und dem Schnee der Eiweiße, rollt den Strudel zusammen, legt ihn in eine fett gebutterte Backform, überpinselt ihn mit Eigelb, fettem Rahm oder Butter, bäckt ihn schön hellbraun, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und servirt ihn mit einer Rahm- oder Obst-Sauce.

Zimmt-Torte. 250 Gramm Zucker und 250 Gramm rohe, mit etwas Rosenwasser gestoßene Mandeln werden mit zwölf Eidottern recht schaumig gerührt, worauf man 24 Gramm gestoßenen Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone, 70 Gramm feingeschnittenes Citronat und zuletzt den steifen Schnee von sechs bis acht Eiweißen hinzumischt und die Torte in einer gut ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze langsam bäckt, um sie schließlich mit einer Zimmt- oder Wasser-Glasur zu überziehen.

Zimmt-Törtchen, s. Törtchen, Zimmt-.

Zimmt-Waffeln, s. Waffeln, Zimmt-.

Zimmt-Zucker, s. Geruch-Zucker.

Zippe oder Zippdrossel, eine zu den Krammetsvögeln gehörende Drosselart, s. Drossel.

Zirbelnüsse, s. v. w. Pinienkerne, Pignolen, s. d.

Zitrone, s. Citrone.

Zöpfe, gebackene, oder Zopf-Wecken, s. Butter-Zopf und Hefen-Zopf.

Zuchetti, italienische. Eine kleine Art Kürbisse, welche in Italien als Gemüse sehr beliebt sind; man bereitet sie auf verschiedene Art zu, indem man sie z. B. schält, in viereckige Stücke schneidet, in siedendem Salzwasser aufkocht, abgießt, mit Pfeffer und Salz bestreut und in Butter braun bäckt, um sie nebst geriebenem Parmesankäse aufzugeben. Oder man kocht die ganzen Zuchetti eine Viertelstunde in Salzwasser, schält sie ab, höhlt sie inwendig aus, füllt sie mit einer gutgemischten Farce aus in Milch geweichtem und ausgedrücktem Weißbrod, 70 Gramm geriebenem Käse, zwei frischen und zwei hartgekochten, durchgestrichenen Eidottern, einigen geschälten und feingeschnittenen Mandeln, einer Prise gestoßenen Nelken und einer Prise Salz, dünstet sie dann eine Weile in Butter, bestäubt sie mit Mehl, gießt Fleischbrühe zu und dämpft sie damit vollends weich. — Auch schmort man die geschälten, in Stücke geschnittenen Zuchetti häufig in ihrem eigenen Saft weich und ißt sie wie Kartoffeln mit frischer Butter.

Zucker, franz. sucre, engl. sugar, lat. Saccharum. Wir sehen hier natürlich von allen anderen chemischen Zuckerstoffen ab und sprechen ausschließlich von dem gemeinen oder Rohrzucker, der sich in dem Saft des Zuckerrohres und verschiedener anderer Pflanzen vorfindet; man unterscheidet namentlich den eigentlichen Rohrzucker (franz. sucre de canne, engl. cane sugar), den Rübenzucker (franz. sucre de betteraves, engl. beet root sugar), den Ahornzucker (franz. sucre d'érable, engl. maple sugar) und den Palmen- oder Jagrezucker, engl. jagary (nach dem ostindischen Dschaggary), der in Ostindien aus dem Saft verschiedener Palmenarten gewonnen und dort in großer Menge verbraucht wird, aber selten nach Europa auf den Markt gelangt, während für uns der Zuckerrohr- und der Rübenzucker die wichtigsten sind. Das ursprünglich in Ostindien und am Euphrat heimische Zuckerrohr wird jetzt in großer Menge in Ost- und Westindien, wie in Südamerika angebaut, auch in China zieht man eine besondere Art Zuckerrohr zur Zuckerbereitung. Das Zuckerrohr gehört zu den schilfartigen Gräsern und hat Halme von 2 1/2—6 Meter Höhe und 4—5 Centimeter Dicke, welche mit 40—80 Knoten versehen sind und ein lockeres saftiges Mark unter einer festen, glatten, glänzenden, gelb, roth oder violett gefärbten Rinde enthalten; diese Halme endigen in einer sehr großen, pyramidenförmigen, ästig ausgebreiteten Blüthenrispe und sind an den Knoten mit 120—150 Centimeter langen, schmalen, schilfartigen Blättern besetzt; sie bedürfen von der Blüthezeit an 4—7 Monate zur völligen Reife. Das gelbe reife Rohr wird mit starken krummen Messern nahe an der Wurzel abgeschnitten, in ungefähr 1 Meter lange Stücke zertheilt und in Bündel zusammengebunden, um sofort zur Zuckermühle gebracht zu werden, wo der Saft ausgepreßt wird. Nach dem Auspressen läßt man den Saft kurze Zeit stehen, klärt ihn in einem großen Kessel, nimmt den Schaum ab und dampft den Zucker allmählich in mehreren Siedepfannen bis zur Krystallisation ein, wobei die nichtkrystallisirbare braune Melasse oder der Syrup abläuft. Die in den Gefäßen zurückbleibende gelbe oder bräunliche, körnige Masse ist der Rohzucker, auch Puderzucker oder Moscovade genannt; man reinigt jetzt vielfach diesen Zucker schon in den Colonien durch Centrifugalmaschinen, formt ihn zu Broden und versendet ihn von Java aus in Rohrkörben; von Havanna, woher die beste Sorte kommt, in Kisten; von Jamaika, Portorico, Surinam und Bahia in Fässern; von Pernambuco und Bengal in Säcken; von Mauritius, Siam und China in Matten und Rohrgeflecht. Der beste Rohrzucker ist gelb oder weiß mit trockenem, glasigem Korn, der schlechteste braun und feucht. Das Raffiniren des Rohzuckers geschieht in den europäischen Zuckerraffinerien und bezweckt die möglichste Scheidung der Melasse vom Zucker, um letzterem Trockenheit und Festigkeit, weiße Farbe und reinen Geschmack zu geben. Man schmilzt den Rohrzucker hierzu, klärt und läutert, filtrirt und formt ihn und erhält so aus 50 Kilogramm Rohzucker durchschnittlich 35—37 Kilogramm Hutzucker, 5—8 Kilogramm Farinzucker, 5—6 Kilogramm Syrup und 3—4 Kilogramm Verlust. — Das Vorhandensein von krystallinischem Zucker in der Runkelrübe wurde 1747 durch Andreas Sigismund Marggraff in Berlin entdeckt, bot aber lange Zeit bei der Anwendung im Großen unübersteigliche Hindernisse und lieferte den ersten, zu Beginn des 19. Jahrhunderts errichteten Fabriken wenig Ausbeute, bis nach und nach die zahlreichen Schwierigkeiten durch Verbesserungen, zuerst in Frankreich, dann auch in Deutschland immer mehr gehoben wurden und die Rübenzuckerfabrikation nach mancherlei Schwankungen einen solchen Aufschwung nahm und derartig vervollkommnet wurde, daß sie mit der Rohrzuckerfabrikation völlig concurriren kann. Die Rüben werden zerschnitten, in Brei verwandelt und ausgepreßt; der gewonnene Saft geläutert, eingedampft, gereinigt, gebleicht und in reinen, weißen, krystallinischen, festen Zucker verwandelt. Man versteht es gegenwärtig, den Rübenzucker so zu raffiniren, daß die besten Sorten dem feinen Rohrzucker an Süßigkeit und Wohlgeschmack nichts nachgeben. —

In Nordamerika erzeugt man den Ahornzucker, indem man die Stämme der, namentlich in Canada ganze Wälder bildenden verschiedenen Arten von Zuckerahornbäumen im Frühjahr vor dem Aufbrechen der Blattknospen 60—90 Centimeter über dem Boden erst von der Südseite, dann von der Nordseite von unten nach oben anbohrt, Röhren von Hollunder in die Löcher steckt und den ausfließenden Saft sammelt, klärt, zu Syrup eindickt, abdampft und den gewonnenen Rohzucker entweder als solchen verbraucht oder zu weißem Zucker verarbeitet, der recht gut ist, aber einen an Waldmeister erinnernden Beigeschmack behält. — In ähnlicher Weise wird auf den Malediven, Molukken und in Ostindien Palmzucker gewonnnen, indem man die Palmenstämme anbohrt. — Die so unendlich mannigfache Anwendung des Zuckers zum Versüßen von Speisen und Getränken jeder Art, zum Einmachen von Früchten, zur Herstellung von Backwaaren, Gefrorenem, Gelées, Bonbons ꝛc. bedarf keiner weiteren Erwähnung, doch sollte man zu all diesen Zwecken nur sehr guten, zum Einmachen von Früchten, Bereitung von Bonbons, Glasuren ꝛc. blos den feinsten Raffinadezucker anwenden. Bei diesen feinsten Zuckersorten gilt es ziemlich gleich, ob man Rüben- oder Rohrzucker nimmt, dagegen sind die Rohzucker und nur theilweise gereinigten Zuckersorten vom indischen Rohrzucker denen vom Rübenzucker bei weitem vorzuziehen, da letztere stets einen unangenehmen Beigeschmack behalten. Je nach ihrer Reinheit heißen die im Handel vorkommenden Zuckersorten: Feine Raffinade, Melis, Lumpen- oder Kochzucker und Farinzucker. Uebrigens ist der so allgemein unentbehrliche Zucker nicht blos eine Würze, sondern ein wirkliches Nahrungsmittel und bei dem Verbrauch mäßiger Mengen ist er leicht zu verdauen, nur im Uebermaß genossen bewirkt er Verschleimung und Sodbrennen. Bei allen Leiden der Athmungsorgane, Husten ꝛc. wirken Zuckerwasser, Bonbons und dergl. lösend und reizmildernd, deshalb spielt der Zucker auch pulverisirt und in Gestalt von Syrups verschiedener Art in der Medicin keine unbedeutende Rolle.

Zucker-Beugel. Nachdem man einen mürben Hefenteig von 3/4 Liter Mehl, 25 Gramm aufgelöster Hefe, drei Eidottern, etwas lauwarmer Milch, 90 Gramm Butter, einem Löffel saurem Rahm sowie einer Prise Salz und etwas Zucker bereitet und sehr gut durchgearbeitet und gewirkt hat, läßt man denselben zugedeckt an einer warmen Stelle aufgehen; mittlerweile schlägt man vier Eiweiße zu Schnee, rührt diesen mit 125 Gramm Zucker, 200 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln nebst dem Saft und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone recht dick, bestreicht den inzwischen aufgegangenen, nochmals durchgekneteten, in Stücke zerschnittenen und zu länglichen Vier-

ecken aufgetriebenen Teig mit der Fülle, rollt ihn über Eck zusammen, biegt ihn hufeisenförmig, läßt die Beugel auf dem gebutterten Blech nochmals aufgehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie bei mittlerer Hitze. Nach Belieben kann man sie dann noch mit einer Glasur überziehen.

Zucker-Brezeln. 250 Gramm Mehl, 125 Gramm frische, in Stückchen zerpflückte Butter, 100 Gramm Zucker, ein ganzes Ei, zwei Dotter, eine Tasse saurer Rahm und etwas Salz werden rasch zu einem glatten Teig (Mürbteig) zusammengewirkt, aus dem man kleine, fingerbreite Brezeln formt, die man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legt, mit etwas schaumig gerührtem Eiweiß bestreicht, mit Grobzucker überstreut und schön hellbräunlich bäckt.

Zucker-Brod. Man rührt 1/2 Kilogramm gestoßenen Zucker mit zwölf bis sechszehn Eidottern recht dickschaumig, mischt die abgeriebene Schale von einer Citrone hinzu, zieht den steifen Schnee der sechszehn Eiweiße und 375 Gramm feines Mehl leicht darunter, dressirt die Masse durch eine Spritze oder einen Trichter in Form von runden oder länglichen Brödchen auf butterbestrichenes Papier und bäckt dieselben langsam gelb. Häufig mischt man auch noch zwei Kaffeelöffel voll gestoßenen Anis mit unter den Teig.

Zucker-Couleur oder Zucker-Farbe, s. Caramel.

Zucker, Geruch-, s. Geruchzucker.

Zucker-Glasur, s. Glasuren.

Zucker-Guß, s. Glasuren.

Zucker-Hohlhippen. 200 Gramm gestoßener Zucker werden mit sechs Eidottern schaumig gerührt, worauf man etwas gestoßene Vanille, den Schnee der Eiweiße und 100 Gramm feines Mehl hinzumischt, die Masse messerrückenstark auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech ausbreitet, in einem mäßig warmen Ofen goldgelb bäckt, streifenweise heiß vom Blech schneidet und so rasch als möglich zu kleinen Dütchen dreht oder um ein rundes Holz rollt.

Zucker-Jus, s. Jus, Zucker-.

Zucker zu klären, s. Klären von Zucker und Syrup, Zucker-.

Zucker, geklärten, zu kochen. Zu verschiedenen Zwecken, wie z. B. beim Einsetzen der Früchte, Bereitung von Bonbons und Conserven ꝛc. bedarf man geläuterten Zuckers oder Zucker-Syrups von verschiedener Dicke oder Concentration, und so hat man das Einkochen oder Sieden des Zuckers kunstgemäß in sieben Abstufungen oder Grade eingetheilt, wobei man sich genau nach den angeführten Merkmalen richten muß. Seit neuerer Zeit bedient man sich auch der sogenannten Syrupwagen, um den Concentrationsgrad der Zuckerlösung zu messen, wobei man die Wage einige Augenblicke in dem siedenden Zucker schwimmen läßt und beobachtet, welchen Grad sie anzeigt. Der erste Grad heißt der Breitlauf (franz. sucre à la nappe): Man läßt 1 Kilogramm in 1/2 Liter Wasser aufgelösten und gut abgeschäumten Raffinadezucker langsam so weit einkochen, daß er in breiten Flocken von dem hineingetauchten und in die Höhe gehaltenen Schaumlöffel herabläuft. Die hineingetauchte Syrupwage muß 20° anzeigen. Der zweite Grad heißt die kleine Perle oder der kleine Faden (franz. sucre lisse) und wird nach einigen Minuten weiter fortgesetztem Kochen erreicht; der Zucker fällt in kleinen Perlen, die an einem feinen Faden hängen, vom Löffel oder zieht sich zwischen dem hineingetauchten Zeigefinger und Daumen zu einem kleinen, bald abreißenden Faden; die Syrupwage muß beim Hineintauchen 33—34° anzeigen. Der dritte Grad ist die große Perle oder der große Faden (franz. sucre perlé) und stellt sich nach etwas längerem Kochen ein; die Perle hängt dann an einem längeren Faden und der Faden zwischen den hineingetauchten Fingern wird ebenfalls länger und reißt nicht ab; die Syrupwage zeigt 36°. Der vierte Grad, der kleine Flug oder die kleine Blase (franz. sucre soufflé), zeigt sich bald darauf; bläst man auf den in den Syrup getauchten Löffel, so fliegt der Zucker in kleinen Blasen auf; die Syrupwage zeigt mindestens 40°. Der fünfte Grad ist der große Flug oder die große Blase (franz. sucre à la plume); wenn man den Schaumlöffel in den Zucker taucht, dann in die Höhe hält und durch die Löcher bläst, so müssen erbsengroße Blasen abfliegen. Der Zucker ist dann schon so dick, daß man ihn mit der Syrupwage nicht mehr messen kann. Der sechste Grad heißt der Bruch (franz. sucre cassé) und stellt sich wenige Minuten später ein; taucht man einen vorher in kaltes Wasser gehaltenen Holzlöffelstiel in den Zucker und gleich darauf wieder in kaltes Wasser, so muß der Zucker augenblicklich hart werden und beim Abstreifen zerbrechen; ein noch sichereres Zeichen ist es, wenn derselbe beim Zerbeißen nicht mehr an den Zähnen hängen bleibt. Beim siebenten und letzten Grad kocht man den Zucker zum Caramel (franz. caramel), wobei derselbe eine gelbliche und dann hellbräunliche Farbe annimmt und einen angenehmen, süßlichen Geruch verbreitet; sobald dies der Fall ist, nimmt man den Kessel vom Feuer und kühlt den Boden desselben mit etwas kaltem Wasser, um eine stärkere Färbung des Caramels zu vermeiden. — Während des Kochens müssen die Ränder des Kessels öfters mit einem nassen Schwamm abgewaschen werden, weil der daran sitzende Zucker sich leicht bräunt und dadurch auch den übrigen dunkel färbt.

Zucker-Koch, gebrauntes, s. Caramel-Auflauf.

Zucker-Kolatschen. Aus 200 Gramm Mehl, 100 Gramm in Stückchen zerpflückter Butter, 100 Gramm Zucker, 70 Gramm gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale und dem

Saft einer halben Citrone, zwei Eidottern und einer Prise Salz wirkt man leicht einen Mürbteig zusammen, treibt ihn 1 Centimeter dick auf, sticht runde Küchel davon ab, überstreicht dieselben mit geschlagenem Ei, überstreut sie mit Zucker und gehackten Mandeln, macht in jede der Kolatschen mitten einen Eindruck mit der Fingerspitze, bäckt die Küchel im mäßig heißen Ofen hellbraun und belegt sie dann in der Mitte mit Obst-Marmelade.

Zucker-Kringel. Aus 1 Kilogramm feinem, etwas erwärmtem Mehl, 1/2 Liter lauwarmem Rahm und 50—60 Gramm aufgelöster Hefe setzt man ein Hefenstück an, läßt es aufgehen, fügt dann 250 Gramm zerlassene, etwas abgekühlte Butter, 250 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, worunter sich einige bittere befinden, 200 Gramm Zucker, etwas Salz und feingehackte Citronenschale sowie zwei bis drei zerquirlte Eier hinzu, knetet den Teig tüchtig durch, läßt ihn zugedeckt nochmals aufgehen, zertheilt ihn in wallnußgroße Stücke, formt dieselben zu dünnen Kringeln, drückt jeden Kringel mit der oberen Seite in grobgestoßenen Zucker, läßt die Kringel auf einem gebutterten Blech noch ein Weilchen vor dem Ofen stehen und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze hellbraun.

Zucker-Küchel, englische. 200 Gramm schaumig gerührte Butter vermischt man nach und nach mit zwölf Eidottern, 70 Gramm kleingeschnittenem Citronat und candirter Pomeranzenschale, der abgeriebenen Schale von einer Citrone und 160 Gramm feinem Mehl, setzt von dieser Masse kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Zucker-Küchel, französische. Man rührt 375 Gramm feingesiebten Zucker mit sechszehn Eidottern eine Stunde lang nach einer Seite hin, mischt einen Löffel Orangenblüthenwasser und 50 Gramm feingehackte candirte Orangenblüthen, 230 Gramm feines Mehl und den steifen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse in gebutterte kleine Formen oder setzt sie in Häufchen auf ein gebuttertes Blech und bäckt die Küchel bei mittlerer Hitze.

Zucker-Lebkuchen, s. Lebkuchen, Zucker-.

Zucker-Nüsse, s. Pfeffer-Nüsse, weiße.

Zucker-Schnitten. 200 Gramm gestoßener Zucker werden mit zwei ganzen Eiern, sechs Eidottern, 125 Gramm geschälten, mit ein wenig Eiweiß gestoßenen Mandeln und zwei Eßlöffeln Maraschino oder Rum 10 Minuten lang verrührt, worauf man allmählich 200 Gramm feines Mehl, eine Prise Salz und 200 Gramm halb zerlassene Butter hinzumischt, die Masse auf ein butterbestrichenes, mit einem Rand versehenes Blech messerrückendick streicht, den Kuchen bei ganz gelinder Wärme dunkelgelb bäckt und dann in fingerlange Streifen schneidet.

Zucker-Schote, franz. pois goulu, engl. **sugar pea,** lat. **Pisum sativum.** Die Zuckerschoten oder Zuckererbsen sind eine Abart der Erbsen mit breiteren, fastigen Schoten und kleineren Kernen, weshalb man sie gewöhnlich unreif sammt den grünen Hülsen oder Schoten kocht, doch geben sie ein weniger feines, schmackhaftes und allgemein beliebtes Gemüse, als die jungen grünen, ausgehülsten gewöhnlichen Erbsen. Sie lieben einen mittelguten, nicht zu frisch gedüngten Boden und sonnige Lage, werden im April gesäet, nach dem Hervorkommen der Pflanzen behackt, später behäufelt und mit Reisern gestängelt, um dann die jungen Schoten, die man nicht zu groß werden läßt, nach Bedarf abzupflücken.

Zucker-Schoten, gekocht. Nachdem man die Schoten abgezogen, nach Belieben auch in Stücke gebrochen oder geschnitten hat, wäscht man sie, läßt sie mit frischer Butter und ein wenig Zucker unter öfterem Umschütteln weichdünsten, gießt kräftige, mit einer hellbraunen Mehlschwitze sämig gekochte Fleischbrühe zu, dämpft die Schoten eine halbe Stunde darin, thut etwas feingehackte Petersilie daran, kocht sie nochmals damit auf und garnirt das Gemüse beim Anrichten mit Coteletten oder Bratwürsten.

Zucker-Späne, s. Hobelspäne, weiße.

Zucker-Strauben, s. Strauben, Zucker-.

Zucker-Teig, harter, s. Teig, Zucker-, harter.

Zucker-Teig, mürber, s. Teig, Zucker-, mürber.

Zucker-Torte. Aus 150 Gramm Zucker, 150 Gramm feinem Mehl, etwas gestoßener Vanille, fünf hartgesottenen, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern und vier frischen Dottern nebst einer Prise Salz wirkt man rasch einen Zuckerteig zusammen, schneidet ihn in zwei gleiche Theile, treibt dieselben zu runden Tortenboden aus, bäckt sie lichtbraun, setzt sie mit dazwischengestrichener Obstmarmelade auf einander und überzieht sie mit einer Citronen-Glasur.

Zucker-Wurzel, lat. Sium sisarum. Die weißen, ästigen, rübenartigen, süßlich aromatisch schmeckenden Wurzeln dieser aus China stammenden, zu den Doldengewächsen gehörenden Pflanze werden bisweilen als Gemüse, außerdem auch zur Zucker- und Branntweinbereitung benützt; die Pflanze verlangt feuchten, gut gedüngten Boden, wird im Februar in Mistbeete gesäet und Anfang Mai ins freie Land verpflanzt.

Zucker-Wurzeln, gekocht. Man schabt die Wurzeln, schneidet sie in fingerlange Stücke, kocht sie in kräftiger Fleischbrühe gar und verdickt die Brühe dann mit einer hellbräunlichen Mehlschwitze.

Zucker-Wurzel-Salat. Die geputzten, in 4 Centimeter lange Stücke geschnittenen Wurzeln werden in Salzwasser weichgekocht, abgegossen und mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig angemacht.

Zucker-Wurzel-Suppe. Die reingeschabten, in 2 Centimeter große Stücke zerschnittenen

Wurzeln werden gewaschen, in siedendem Salzwasser weichgekocht, wozu nur sehr kurze Zeit erforderlich ist, und in eine klare, kräftige Bouillon-Suppe eingelegt, wobei man außerdem noch ausgequellten Reis, Eier-Gelée oder gargekochte Macaroni beifügen kann.

Zucker-Zwieback. Nachdem man 200 Gramm Zucker mit vier Eidottern schaumig gerührt, fügt man allmählich 125 Gramm zerlassene Butter, 1/2 Liter lauwarme Milch, 750 Gramm feines Mehl, 50 Gramm aufgelöste Preßhefe, etwas Salz und abgeriebene Citronenschale hinzu, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, läßt ihn zugedeckt gehörig aufgehen, knetet ihn mit noch etwas Mehl gut durch, formt ihn zu kleinen, runden Brödchen, läßt diese auf einem mehlbestreuten Blech nochmals gehen, überstreicht sie mit Ei oder Butter, bäckt sie hellbraun, schneidet sie nach dem Erkalten mit einem scharfen Messer in der Mitte durch, glasirt die Hälften auf der Schnittseite mit Eiweißschnee und Zucker oder einer gekochten Wasser-Glasur und läßt sie im heißen Ofen auf einem Blech rösten. — Eine gute Zusammenstellung zu dem Teig ist auch die Mischung von 1/2 Kilogramm feinem Mehl, 180 Gramm frischer Butter, zwei ganzen Eiern und vier Dottern, 180 Gramm Zucker, etwas Salz und 50 Gramm Hefe nebst dem nöthigen lauwarmen Rahm.

Zunge, s. Hammelzunge, Ochsenzunge, Kalbszunge, Schweinszunge.

Zungen-Fisch, s. v. w. Seezunge, s. d.

Zungen-Pastete, s. Ochsenzungen-Pastete.

Zungen-Wurst. Man pökelt einige Schweinszungen mehrere Tage mit Salz und Salpeter, kocht sie weich und häutet sie ab; ebenso kocht man Herz, Nieren, Kehlbraten (Halsstück) und 1 1/2—2 Kilogramm Bauchstück von einem Schwein mit Salz und Wasser weich, nimmt Alles aus dem Kessel, säubert es von allen Sehnen, von Haut und Schwarten und schneidet es nach dem Erkalten in Würfel. Dann gießt man frisches Schweineblut durch ein Sieb zu dem Fleisch, fügt etwas Brühe und das Fett von der Brühe hinzu, würzt mit Salz, ein wenig gestoßenem Pfeffer, gestoßenem Neugewürz (Piment) und pulverisirtem Majoran, mischt Alles sehr gut durch einander, füllt etwas von der Masse in gut gereinigte Schweinsmagen, steckt in jede Wurst zwei von den gekochten Zungen, füllt sie vollends mit der Wurstmasse, läßt die gut zugebundenen Würste im Kessel langsam garkochen, preßt sie nach dem Auskühlen 12 Stunden zwischen zwei Bretern, deren oberes beschwert ist, räuchert sie einige Tage und hängt sie an einem kühlen, luftigen Ort auf.

Zwetschen, s. v. w. Pflaumen, s. d.

Zwieback. Ein Gebäck aus Weizenmehl, Milch, Hefe und Salz, nach Belieben auch einigen Eiern und etwas Zucker, welches zuerst in einem ganzen, größeren Stück von der Gestalt eines schmalen, länglichen Brodes oder Riegels gebacken wird und dann Einback heißt, worauf man nach dem Erkalten dieses Einback in Scheiben schneidet, die man auf einem schwach gebutterten Blech auf beiden Seiten dunkelgelb röstet.

Zwieback, Anis-. Nachdem man 1 Kilogramm feines Mehl in eine Schüssel gesiebt hat, macht man in der Mitte desselben eine Vertiefung, schüttet 36—40 Gramm in lauer Milch aufgelöste Hefe hinein, verrührt diese mit einem Theil des Mehls und läßt das Hefenstück an einem warmen Orte aufgehen. Sobald dies geschehen, mischt man zwei ganze Eier, zwei Dotter, noch etwas Milch, 100 Gramm zerlassene Butter, eine Prise Salz, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und drei bis vier Kaffeelöffel voll Anis zu dem Teig, wirkt und knetet denselben tüchtig durch, formt ihn zu vier langen Brödchen, läßt sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech aufgehen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei oder Butter und bäckt sie schön gelb. Nach völligem Erkalten schneidet man sie in Scheiben und röstet diese auf beiden Seiten. Auch kann man den Teig zu 15 Centimeter langen, fingerdicken und 5 Centimeter breiten, oben und unten abgerundeten Brödchen formen, die man nach dem Backen und Erkalten mit einem schmalen scharfen Messer in der Mitte spaltet und glasirt oder unglasirt röstet.

Zwieback, Biscuit-. Man schlägt 1/2 Kilogramm feingesiebten Zucker mit zehn ganzen Eiern und zehn Eidottern eine Stunde lang mit der Schaumruthe in einem großen Topf, fügt die abgeriebene Schale von einer Citrone oder 16 Gramm Anis hinzu, zieht dann 375 Gramm feines Weizenmehl unter die schaumige Masse, füllt sie sofort in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte, länglich-viereckige Blechform und läßt sie eine Stunde bei mäßiger Hitze backen. Nach dem Erkalten schneidet man das Biscuit in 1 Centimeter dicke Scheiben, röstet diese auf beiden Seiten hellbräunlich und reicht die vortrefflichen Zwiebacke zum Thee, zum Dessert oder zu warmem und kaltem Punsch.

Zwieback, Danziger, s. Danziger Zwieback.

Zwieback, Dauer-, s. Dauer-Zwieback.

Zwieback, Dessert-, s. Dessert-Zwieback.

Zwieback, Dominique-, s. Dominique-Zwieback.

Zwieback-Eierkuchen, s. Eierkuchen von Zwieback.

Zwieback, englischer. In 1/4 Liter warme Milch rührt man 70 Gramm Butter, bis dieselbe zergangen ist, läßt die Milch lau werden und fügt zwei zerquirlte Eier sowie einen reichlichen Eßlöffel Hefe hinzu; dann vermischt man 1/2 Kilogramm gesiebtes Mehl mit zwei Eßlöffeln Zucker, macht in der Mitte eine Höhlung, gießt die Milch mit Butter, Eiern und Hefe hinein, rührt einen Theil des Mehles darunter und läßt den Teig eine Stunde aufgehen. Man knetet

ihn dann gut durch, formt ihn zu 16 Centimeter langen und 5 Centimeter breiten Brödchen, legt dieselben auf ein gebuttertes Blech, damit sie vor dem Ofen nochmals gehen, bäckt sie bei ziemlicher Hitze, theilt sie nach dem Erkalten der Länge nach mitten durch und röstet sie.

Zwieback, glasirter oder Guß-. 1/2 Kilogramm etwas erwärmtes Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, wonach man in der Mitte eine Grube macht, 40 Gramm aufgelöste Hefe hineinschüttet, mit etwas Mehl vermischt und das Hefenstück an einem warmen Ort aufgehen läßt. Hierauf vermengt man den Teig mit etwas lauwarmer Milch, 90 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, einer Prise Salz, etwas feingehackter Citronenschale, nach Belieben auch ein wenig Zimmt oder Muskatnuß zu einer ziemlich festen Masse, knetet und schlägt sie tüchtig, läßt sie zugedeckt nochmals aufgehen, formt sie dann entweder zu runden, apfelgroßen, ziemlich flachen, oder zu 15—16 Centimeter langen, 5 Centimeter breiten, etwa fingerstarken Brödchen oder Laibchen, läßt diese auf dem Blech noch ein wenig gehen, überstreicht sie mit einer Mischung von Ei und Milch, bäckt sie schön hellbraun, spaltet sie am folgenden Tage mitten durch, röstet zuerst die Rindenseite, überzieht dann die Schnittseite mit einer aus Eiweiß, Staubzucker und etwas abgeriebener Citronenschale oder gestoßener Vanille zusammengerührten Glasur und läßt dieselbe bei guter Oberhitze trocknen.

Zwieback, Gewürz-, s. Gewürz-Zwieback.

Zwieback, Guß-, s. Guß-Zwieback.

Zwieback, Karlsbader. 250 Gramm feingesiebter Zucker, acht ganze Eier, die abgeriebene Schale von einer nicht zu großen Citrone und 200 Gramm feingestoßene Mandeln werden eine halbe Stunde gut nach einer Seite hin gerührt, worauf man 250 Gramm gesiebtes Mehl hinzufügt und die Masse noch eine Viertelstunde rührt. Man gießt sie in handbreite, gebutterte Blechformen oder steife Papierkapseln, bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb, schneidet am folgenden Tage den Kuchen in Schnitten von 1 Centimeter Dicke und röstet diese Schnitten auf beiden Seiten.

Zwieback-Klößchen. 70 Gramm schaumig gerührte Butter vermischt man allmählich mit zwei ganzen Eiern, etwas Muskatnuß, einer Messerspitze Salz und vier bis fünf Eßlöffeln gestoßenem Zwieback, formt kleine runde Klößchen davon, legt sie in siedende Fleischbrühe, läßt sie einmal aufkochen, nimmt den Topf vom Feuer, deckt ihn zu und läßt die Klöße noch 5 Minuten ziehen, bevor man die Suppe anrichtet.

Zwieback, Mandel-, s. Mandel-Zwieback.

Zwieback-Mehlspeise. Man schält 10—12 saftige, nicht zu kleine Aepfel von einer feinen Sorte, schneidet sie in mäßig dünne Scheiben und vermischt sie mit Zucker, Zimmt und der abgeriebenen Schale von einer Citrone; hierauf streicht man eine Backform fett mit Butter aus, schüttet die Hälfte der Aepfel hinein und legt darauf eine Anzahl Zwiebacke dicht neben einander, so daß die Aepfel völlig damit bedeckt sind. Auf die Zwiebacke kommt eine zweite Schicht Apfelscheiben und oben darauf abermals Zwiebacke, die man mit Butterflöckchen belegt und mit einer zusammengequirlten Mischung von 1/2 Liter Rahm, zwei Eßlöffeln Zucker und zwei bis drei Eiern übergießt, wonach man die Speise drei Viertelstunden in einem gleichmäßig durchheizten Ofen bäckt.

Zwieback-Pudding. Man stößt 300 Gramm Zwieback, weicht sie mit 1/2 Liter Rahm oder Milch ein, rührt dann 160 Gramm Butter schaumig, fügt allmählich acht bis zehn Eidotter, den Zwieback, einige Löffel Zucker, eine Prise Salz, etwas Zimmt, feingehackte Citronenschale, 125 Gramm gereinigte Corinthen, 1—2 Löffel Rum und den steifen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt Alles in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, kocht den Pudding 1 1/2—2 Stunden im Wasserbad und giebt ihn mit einer Weinschaum-Sauce zu Tisch. — Auf andere Art stellt man einen Zwieback-Pudding her, indem man 2 Stunden vor dem Kochen des Puddings den Boden der fettgebutterten und mit Semmel ausgesiebten Form mit einer Schicht Zwieback belegt, die man mit gereinigten Corinthen, ausgekernten Rosinen, gehackten oder feingeschnittenen Mandeln und gehackter Citronenschale überstreut, worauf man mit dem Einfüllen von Zwieback, Rosinen u. s. w. fortfährt, bis die Form zu drei Vierteln voll ist. Man zerquirlt nun acht bis neun Eier und 100 Gramm Zucker in 1 Liter Milch, gießt diese allmählich recht gleichmäßig darüber, so daß die Zwiebacke sich bis zum Grunde völlig damit durchziehen, und läßt den Pudding 2 Stunden im Wasserbad kochen, um ihn mit Wein- oder Obst-Sauce aufzutischen. Streut man anstatt der Rosinen frische, stark gezuckerte Johannisbeeren oder ausgesteinte Sauerkirschen zwischen die Zwiebacke, so bedarf man keiner Sauce dazu.

Zwieback, Roggen-, s. Roggen-Zwieback.

Zwieback-Speise, kalte, s. Trisenet.

Zwieback-Suppe. In siedende Fleischbrühe rührt man ganz wie Gries zur Griessuppe gestoßenen Zwieback ein, läßt die Suppe unter öfterem Umquirlen einigemal aufkochen und legirt sie mit ein bis zwei Eidottern.

Zwieback-Torte. Fünfzehn Eidotter werden mit 375 Gramm gesiebtem Zucker, 200 Gramm geschälten und geriebenen Mandeln, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, 4 Gramm gestoßenem Zimmt und einem Theelöffel gestoßenen Nelken eine halbe Stunde stark verrührt, wonach man den steifen Schnee der fünfzehn Eiweiße und 250 Gramm gestoßenen, durchgesiebten Zwieback durch die Masse zieht, diese in ein gebuttertes Tortenblech füllt, die Torte bei mäßiger Hitze 1 1/4 Stunden bäckt und mit einer Citronenglasur überzieht.

Zwieback, ungarischer. Aus 1/2 Kilogramm Mehl, 32 Gramm aufgelöster Hefe, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, vier Eiern, etwas Salz und lauer Milch bereitet man einen geschmeidigen Hefenteig, läßt ihn aufgehen, formt ihn zu ziemlich dünnen, zwei Finger breiten, 15 Centimeter langen Stengelchen, läßt diese auf dem Blech nochmals gehen, bäckt sie hellgelb, spaltet sie am Tag darauf mitten durch, bestreicht sie mit Ei, überstreut sie mit gehackten Mandeln und Hagelzucker und röstet sie hellbräunlich.

Zwieback, Zucker-, s. Zucker-Zwieback.

Zwiebel, franz. oignon, engl. onion, lat. Allium cepa. Ein allgemein beliebtes und vielfach benützbares Küchengewächs, welches man theils als Zuthat zu Saucen, Suppen und Brühen, Marinaden, Gemüsen, Farcen, Salaten u. s. w., theils auch als selbständiges Gemüse verwendet und in großer Menge anbaut. Ihr eigentliches Vaterland soll Afrika sein, doch hat sie sich schon seit den ältesten Zeiten auch in Europa überall eingebürgert und man kennt eine Menge Spielarten von theils runder, etwas abgeplatteter, theils länglicher Form und bald blaßrother, bald dunkelrother, hell- und dunkelgelber oder ganz weißer Farbe. Alle Zwiebeln sind von mehreren dünnen, trockenen äußeren Schalen umschlossen und haben inwendig weiße und saftige, ineinandergeschobene, blätterige Häute, einen scharfen, stechenden, das Wasser in die Augen treibenden Geruch und mehr oder weniger scharfen Geschmack. Die grünen Blätter sind rund und röhrenförmig, ebenso der Blüthenstengel, welcher am oberen Ende eine kugelförmige, weiße Blüthendolde treibt. Die Zwiebeln gedeihen am besten in lockerem, kräftigem, aber nicht frisch gedüngtem Boden und in sonniger, milder, nicht zu feuchter Lage; man bedient sich bei ihrem Anbau entweder der einjährigen oder der zweijährigen Cultur. Bei der einjährigen säet man die Zwiebeln gleich auf ihren Standort ins freie Land, oder man säet sie im Februar ins Mistbeet und verpflanzt sie im April oder Mai; bei der zweijährigen, sehr gebräuchlichen Cultur säet man den Samen sehr dicht in trockenen, mageren Boden und gießt blos anfangs, bis sich kleine Zwiebeln bilden, die man im Herbst herausnimmt und in einem Netz in der Nähe des Ofens aufbewahrt, worauf man im folgenden Frühjahre diese Steckzwiebeln in die Beete einlegt. Die Reife der Zwiebeln erfolgt im August und September, und die Ernte beginnt, wenn das Kraut umfällt und gelb wird. Zu den beliebtesten Sorten gehören: die blaßrothe, runde oder Kopfzwiebel, welche nicht sehr groß, aber fest und haltbar ist; die dunkelrothe Ulmer und holländische Zwiebel, die violetrothe Braunschweiger, die gelbe und weiße Kopfzwiebel, die sehr fruchtbare Kartoffelzwiebel, die rothe und weiße spanische und die weiße Nocera- oder Florentinerzwiebel; die gelbe, sehr gute Hanauer und Arnstädter Birnzwiebel, die birnförmige Jameszwiebel und die große blaßrothe, sehr feine Madeirazwiebel. Zum Einmachen benützt man die kleinen, frühen weißen Sorten, wie die weiße holländische, die kleine Florentinerzwiebel, zum Gemüse die großen Arten, am besten die Madeirazwiebel. Uebrigens eignen sich im Allgemeinen die Zwiebeln mehr als Gewürz, mit dem man nicht zu verschwenderisch sein darf, als zu einer besonderen Speise, da sie nicht gut zu verdauen sind und schwächeren Magen viel Beschwerden verursachen.

Zwiebeln einzumachen. Die kleinen weißen Zwiebeln werden sauber geschält, in Wasser mit etwas Essig und Salz halbweich gekocht, abgegossen und in Glasbüchsen eingeschichtet. Man kocht nun guten Weinessig mit einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken und Gewürzkörnern nebst ein wenig Macis auf, läßt ihn auskühlen, seiht ihn durch, gießt ihn über die Zwiebeln, überbindet die Gläser fest mit Blase und bewahrt sie auf, um die Zwiebeln gelegentlich im Verein mit anderen eingelegten jungen Gemüsen zur Garnirung von Salaten, Mayonnaisen, in Gelée gesetztem Fleisch oder warmem Braten zu benützen.

Zwiebeln zum Einlegen in Ragouts. Eine beliebige Anzahl kleiner weißer Zwiebeln von gleicher Größe werden 10 Minuten mit kochendem Wasser überbrüht, in kaltem Wasser abgekühlt, geschält und mit 3/4 Liter Wasser, etwas Salz und etwas Zucker ganz langsam gargekocht, was man durch Hineinstechen mit einer Nadel erprobt, worauf man sie auf einem Sieb ablaufen läßt und einige Minuten vor dem Anrichten in Fricassés oder Fisch-Mateloten einlegt. Zu braunen Ragouts, Hasenklein und dergl. bräunt man die gargedämpften Zwiebeln noch in einem Casserol mit Butter.

Zwiebeln, gefüllte. Große runde Zwiebeln werden geputzt und geschält, eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht, in frischem Wasser abgekühlt, inwendig ausgehöhlt, mit einer gutbereiteten Farce von halb Kalb-, halb Schweinefleisch (s. Farce von gemischtem Fleisch) gefüllt, dicht neben einander in ein Casserol gesetzt, mit kräftiger Fleischbrühe, einem Stückchen Butter, etwas Salz und Zucker wohl zugedeckt über gelindem Feuer langsam weichgedünstet und zu Hammel-Carré oder Schinken gegeben.

Zwiebeln, geschmorte. Die Zwiebeln werden fünf Minuten in Wasser gekocht, geschält, mit Fleischbrühe, frischer Butter, Salz und Zucker weichgeschmort, aus der Brühe genommen und, nachdem dieselbe mit einer hellen Mehlschwitze verdickt worden, auf's Neue hineingelegt und noch ein Weilchen darin gedünstet.

Zwiebel-Gemüse. Man nimmt hierzu entweder kleine ganze oder große, in Stücke geschnittene Zwiebeln, am besten frisch aus dem Land, schält sie, wirft sie in siedendes Salzwasser, kocht sie halbweich, gießt sie ab und kühlt sie in frischem Wasser. Hierauf bereitet

man aus 70 Gramm Butter oder abgeschöpftem Rindsfett nebst einem Löffel Mehl eine helle Mehlschwitze, verkocht dieselbe mit kräftiger Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, fügt ein Stückchen Zucker, eine Prise Salz und etwas grobgestoßenen Kümmel hinzu und läßt die Zwiebeln in dieser Sauce vollends weichdünsten, um sie zu Hammelfleisch, Rindfleisch, gedämpfter Ente, auch zu gekochtem Gänse- und Entenklein zu geben.

Zwiebeln, glasirte. Gleichmäßig große Zwiebelchen werden geschält, mit einem Stück frischer Butter, einem Löffel gestoßenem Zucker und einer Tasse kräftiger Bouillon in ein Casserol gethan und unter öfterem Umschütteln erst über lebhaftem Feuer, dann auf einer weniger heißen Stelle weichgedünstet, bis sie eine glänzend braune Farbe angenommen haben. Man verwendet sie zur Garnirung von großen Fleischstücken verschiedenster Art.

Zwiebel-Kuchen. Nachdem man von gutem Roggenbrodteig einen 1/2 Centimeter dicken Kuchen aufgetrieben und auf ein butterbestrichenes Blech gelegt hat, bestreut man den Kuchen reichlich mit würfliggeschnittenem Speck und gröblich gehackten Zwiebeln, streut eine Mischung von gestoßenem Kümmel und Salz darüber, läßt den Kuchen backen, übergießt ihn während des Backens mit einem zusammengequirlten Guß von 1/2 Liter fettem sauren Rahm, drei Eiern und einem Theelöffel Kartoffelmehl und läßt ihn vollends garwerden, um ihn warm zu verzehren. — Oder man schält und hackt acht bis zehn große Zwiebeln, dämpft sie in 125 Gramm Butter weich und weiß, läßt sie auskühlen, vermischt sie mit vier Eiern, 1/4 Liter saurem Rahm etwas Salz und Kümmel, streicht sie auf den ausgerollten Kuchen von Brod- oder Semmelteig, streut 100 Gramm würflig geschnittenen Speck obendarauf und bäckt den Kuchen.

Zwiebel-Purée, weißes. Man schält sechs bis acht Stück große weiße Zwiebeln, schneidet sie in feine Scheiben, siedet sie in kochendem Salzwasser halb weich und schüttet sie zum Ablaufen auf ein Sieb; dann dämpft man sie mit 125 Gramm Butter weich, wobei sie weiß bleiben müssen, bereitet eine helle Mehlschwitze von zwei Löffeln Mehl und der nöthigen frischen Butter, verkocht dieselbe mit 1/2 Liter Rahm oder Milch, fügt die Zwiebeln hinzu, würzt mit Salz und weißem Pfeffer, läßt Alles noch einige Zeit durchkochen, streicht das Purée durch ein feines Sieb und giebt es zu Hammel-Coteletten oder Ente.

Zwiebel-Purée, braunes. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln werden in Salzwasser gekocht, abgegossen, in 125 Gramm Butter braun geröstet, mit 1/4 Liter brauner Coulis und etwas Bouillon vollends weichgekocht und durchgeschlagen.

Zwiebeln zu rösten. Die Zwiebeln werden geschält, feinwürflig geschnitten und in hell gebräunter Butter oder gelblich gebratenem Speck unter fleißigem Umrühren über mäßigem Feuer hellbraun geröstet, um sie dann auf Kartoffel-, Mehl-, Grütze- oder Erbsen-Brei zu vertheilen.

Zwiebel-Salat, Schweizer. Große Zwiebeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, in heißer Butter weich und weiß geschwitzt und mit Pfeffer, Salz und Essig angemacht.

Zwiebel-Sauce, braune. Einige Zwiebeln werden geschält, in feine Scheibchen oder Würfel geschnitten, in Butter gelb geröstet und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet; dann dämpft man sie mit drei Löffeln Essig, einem Stückchen Zucker und ein wenig kräftiger Brühe kurz ein, verkocht sie mit 1/2 Liter brauner Coulis, fügt Salz und etwas Citronensaft hinzu und giebt sie zu Hammel- und verschiedenen anderen Braten. Auf andere Art stellt man die Sauce her, indem man die in Butter gelbgeschwitzten Zwiebeln mit Mehl bestäubt und noch eine Weile damit durchschwitzt, worauf man Fleischbrühe, einige Löffel Essig, ein Stückchen Zucker und ein Glas Weißwein hinzuthut, unter beständigem Umrühren eine sämige Sauce davon kocht und diese durch ein Haarsieb streicht.

Zwiebel-Sauce, gewöhnliche, zu Hammel- und Rindfleisch. Nachdem man ein bis zwei Löffel Mehl in Butter gelb geröstet, thut man einige Eßlöffel voll würflig geschnittene Zwiebeln hinzu, röstet diese mit der Mehlschwitze zusammen ebenfalls gelb, gießt dann kräftige Fleischbrühe an, verkocht sie eine Zeitlang unter öfterem Umrühren mit der Einbrenne und den Zwiebeln und schlägt die Sauce durch. Bisweilen thut man auch etwas Kümmel zu dieser Sauce.

Zwiebel-Sauce, weiße. Einige weiße Zwiebeln schneidet man in dünne Scheibchen, schwitzt sie in Butter weich, ohne daß sie sich färben dürfen, bereitet eine helle Mehlschwitze, die man mit 1/4 Liter süßem Rahm und ebensoviel heller Fleischbrühe verkocht, thut die Zwiebeln hinzu und läßt die Sauce unter fleißigem Umrühren gut durchkochen, würzt sie mit Salz und weißem Pfeffer und streicht sie durch ein Haarsieb.

Zwiebel-Strudel, ungarischer. Vier bis sechs schöne Zwiebeln werden geschält, in sehr feine Scheibchen geschnitten, in 125 Gramm Butter unter beständigem Umrühren gelblich geröstet, auf eine Schüssel geschüttet und zum Auskühlen bei Seite gestellt. Inzwischen bereitet man einen gewöhnlichen Strudelteig (s. Strudelteig), rollt und zieht denselben sehr dünn aus, bestreut ihn über und über mit den Zwiebeln und rollt ihn zusammen. Diese Rolle wird dann in fingerlange Stücke zerschnitten, deren Enden man gut zusammendrückt, worauf man sie kurz vor dem Anrichten 10—12 Minuten in siedendem Salzwasser kocht, mit dem Schaumlöffel herausnimmt und beim Aufgeben mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut.

Zwiebel-Suppe. Man schält 6—8 kleine weiße Zwiebeln, schneidet sie in dünne Scheiben, röstet dieselben in Butter über gelindem Feuer gelb-

lich, läßt einige Löffel Mehl mit durchschwitzen, gießt 3 Liter Fleischbrühe oder Brühe von Wasser und Wurzelwerk an, verkocht dieselbe unter häufigem Umrühren zu einer sämigen Suppe, streicht sie durch ein Sieb, würzt sie mit Salz und einer Prise weißem Pfeffer, legirt sie nach Belieben noch mit zwei in Milch zerquirlten Eidottern und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Zwiebel=Suppe mit Milch. Kleine weiße Zwiebeln schält und halbirt man, schneidet sie in dünne Scheibchen, schwitzt sie in Butter weich und weiß und läßt sie auf einem Sieb abtropfen; hierauf bringt man die nöthige Quantität Milch zum Kochen, würzt sie mit Salz und Pfeffer, thut die Zwiebeln hinein, läßt die Suppe eine Zeitlang damit verkochen, seiht sie durch, legirt sie mit zwei Eidottern und richtet sie über Mundbrodscheibchen oder Semmelwürfeln an.

Zwiebel=Suppe, französische. Man schält kleine weiße Zwiebeln, schneidet sie in messerrückenstarke Ringel, wendet die Zwiebelringel in Mehl, bäckt sie in Butter hochgelb, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, legt sie in die Suppenterrine, fügt ringförmig ausgestochene, in Butter geröstete Weißbrod=Croutons hinzu und richtet die kochendheiße Bouillonsuppe darüber an.

Zwiebel=Wurst. Um diese herzustellen mischt man unter eine gewöhnliche Leberwurst=Masse je nach deren Menge 2—3 feingeriebene Zwiebeln; meistens räuchert man solche Zwiebel=Wurst nicht, sondern ißt sie frisch, brät die stärkeren Würste wohl auch in Butter, um sie zu Sauerkraut und Kartoffeln zu geben, was in vielen Gegenden ein sehr beliebtes Gericht ist.

Zwischengerichte, s. Entremets.

Anhang.

KOCH-
LEXIKON
ENDE

Die Tranchirkunst.

Tranchirkunst. Kunst? Wie kann man ein so leichtes, einfaches Geschäft mit einem so hochtönenden Namen belegen? mag hier Mancher verwundert und mit geringschätzigem Achselzucken fragen, der in den Geheimnissen dieser Kunst nicht bewandert ist, welche inzwischen wohl verdiente, zu den freien Künsten gerechnet zu werden, das heißt nach der altrömischen Erklärung zu denjenigen Künsten, die man für eines freien Mannes würdig hält und die Jeder eigentlich verstehen sollte. Allein die Wenigsten haben eine Idee davon, wie ein Braten, ein Geflügel u. s. w. mit der gehörigen Geschicklichkeit, Zierlichkeit und Fürsorglichkeit zu zerlegen ist, so daß jeder Gast oder Tischgenosse ein nett zugeschnittenes Stück erhält, was bei einer größeren Gesellschaft gar nicht leicht ist und noch überdies schnell geschehen muß, damit das Fleisch nicht etwa mittlerweile erkaltet und an Geschmack verliert.

In früheren Jahrhunderten, wo es Sitte war, möglichst große Braten zur Tafel zu bringen, um schon durch die Masse zu imponiren, so daß viele Thiere, wie Wildschweine, Schafe und Lämmer, Schweine, Rehe ꝛc., ganz, Ochsen mindestens in Vierteln aufgetragen wurden, mag das Geschäft des Vorschneidens wohl noch schwieriger gewesen sein als heutzutage, und es suchte Jeder eine Art Ruhm darin, dies gut zu bewerkstelligen; viele Dichter und Geschichtschreiber erzählen uns ziemlich Ausführliches darüber. So berichtet schon Homer, daß Odysseus nicht seines Gleichen hatte im Zubereiten und Zerlegen des Fleisches, was er oft für seine Gefährten besorgte, ebenso schildert er umständlich, wie der „göttliche Sauhirt" Eumäos bei der Heimkehr des Odysseus nach Ithaka diesen unerkannt bewirthet und die gebratenen Schweine weise zerlegt und vertheilt.

Als die Römer zur Macht gelangten und der Luxus bei ihnen überhandnahm, hielten sie sich schon besondere Vorschneider und in Martial's Beschreibungen der

römischen Gastmähler lesen wir, daß diese Vorschneider, welche man scissores nannte, das Fleisch nach allen Regeln der Kunst schnell und anmuthig, oft sogar nach dem Takte der Flötenspieler zu tranchiren und den Gästen vorzulegen verstanden, und Ovid gab Vorschriften darüber, wie man es zierlich mit den Fingerspitzen von der Schüssel zu nehmen habe.

Bei den alten Germanen und Galliern war vom Vorschneiden freilich nicht die Rede, sondern Jeder riß mit den Händen ein Stück von dem zubereiteten Thiere ab; die Gallier tischten übrigens schon zur Zeit der Eroberung ihres Landes durch die Römer ihre Mahlzeiten etwas umständlicher auf, saßen auf Heu- oder Strohbündeln um sehr niedrige Holztische und verzehrten wenig Brod, aber viel gesottenes oder gebratenes Fleisch, das bei den Reicheren auf silbernen und kupfernen, bei den Armen auf irdenen und hölzernen Schüsseln oder in weidengeflochtenen Körben aufgetragen wurde; war das abgerissene Stück Fleisch zu groß oder zu hart, um es gleich mit den Zähnen bearbeiten zu können, so zerschnitten sie es mit einem kleinen Messer, dessen Scheide mit an der Schwertscheide befestigt war. Indessen nahmen ihre Mahlzeiten zuweilen einen ungemüthlichen Ausgang, denn es war Sitte, daß derjenige, welcher als der Tapferste in der Versammlung galt oder sich dafür ansah, sich von vornherein des besten Stückes bemächtigte; machte nun ein Anderer den gleichen Anspruch auf diese Auszeichnung, so sprang er auf und forderte Jenen heraus, worauf beide Rivalen mit einander kämpften, bis der eine von ihnen todt auf dem Platze blieb und dem Gegner das Lenden- oder Nierenstück nicht weiter streitig machen konnte.

Nachdem die Gallier jedoch unter Roms Oberherrschaft gekommen, nahmen sie zum Theil auch nach und nach die luxuriösen Sitten der Römer an, und im vierten und fünften Jahrhundert speisten sie bei ihren Gastmahlen an runden, kunstvoll eingelegten Tischen, die mit leinenen Tischtüchern bedeckt waren, hatten kostbar gepolsterte große Tischbetten, auf denen sechs, sieben oder acht Personen zugleich beim Essen lagen, bedienten sich der Servietten und ließen sich von besonders dazu angelernten Vorschneidern, wozu man vorzugsweise gern die gewandten Griechen benützte, ihre Gerichte vorlegen, z. B. Ochsen-, Hammel-, Schweine- oder Ziegen-Viertel, die mit Eidottern, Kümmel, Pfeffer, Safran, Mohnkörnern, Honig und Salz gewürzt waren, oder Wildschwein mit gekochten Aepfeln, Hirsch, Hasen, Stachelschwein, Auerochs, Reiher, Störche, Raben u. s. w. Der Hühnerhof lieferte Hühner, Pfauen und Gänse, die man mit frischen Feigen gemästet hatte, wobei der Vorschneider sehr darauf bedacht sein mußte, daß Jeder ein Stück der außerordentlich großen Gänseleber bekam, welche schon damals als besondere Delicatesse betrachtet wurde; auch an Gemüsen, Fischen, Austern, Torten, Kuchen und Früchten fehlte es nicht.

Später beschränkte sich die Kunst des Vorschneidens nicht mehr auf die besonders dazu angelernten Sklaven und Diener, sondern jeder Ritter setzte eine Ehre darein, hierin bewandert zu sein, selbst Fürsten befleißigten sich zuweilen dieses Amtes und der Troubadour Chrétien de Troyes beschreibt im zwölften Jahrhundert voll Begeisterung in seiner Geschichte des Ritters Lancelot vom See, wie König Artus, der

edle Held, bei einem Gastmahle, welches er den Rittern seiner Tafelrunde gegeben, einen Pfau, der damals als der vornehmste Braten und „die Speise der Tapferen" galt, so geschickt tranchirt habe, daß alle 500 Gäste ihren Antheil davon erhielten.

Ueberhaupt wurde an den Fürstenhöfen der Posten eines Vorschneiders, der zugleich die Speisen vorkosten mußte, eines der angesehensten Hofämter, zu dem man gern einen Großen des Reichs ernannte, weil die Fürsten sich dadurch einigermaßen gegen eine Gefahr der Vergiftung von Seiten ihrer stets verschwörungslustigen Beamten und Vasallen zu sichern glaubten. Bei den fränkisch-merovingischen Königen hatten die Seneschalls als oberste Hausdiener anfangs auch zugleich diesen Posten zu versehen, wurden aber später mehr Regierungs- und Staatsbeamte, welche die königlichen Befehle unterzeichneten, und noch weiterhin nannte man die obersten Gerichtsbeamten und Anführer der Ritterschaft so. Ebenso hatte der Dapifer oder Truchseß, was ungefähr dasselbe wie „Oberküchenmeister" besagen wollte, an den deutschen großen und kleinen Höfen eigentlich auch nebenbei das Amt als Vorschneider zu besorgen, während seine hauptsächlichen Functionen in der Verwaltung und Oberaufsicht über die Küche und Haushaltung des Fürsten bestanden; doch als von den deutschen Kaisern die Würde eines kaiserlichen Erb-Truchseß zu einer der vornehmsten Reichswürden, einem der sogenannten Erz-Aemter erhoben und dem bayrischen Fürstenhause bleibend verliehen wurde (eine Zeitlang verwalteten auch die Kurfürsten von der Pfalz diese Stelle), blieb natürlich nur die Ehre des Amtes ohne seine eigentlichen Verpflichtungen bestehen und auch die Grafen Truchseß von Waldburg, welche durch die Kurfürsten von Bayern zu ihren erblichen Stellvertretern ernannt worden waren, beschränkten ihre amtlichen Functionen darauf, dem Kaiser bei der Krönung den Reichsapfel vorzutragen und bei dem Krönungsmahl vier silberne Schüsseln mit Rindfleisch auf die Tafel zu setzen — das Zerschneiden und Vorlegen wurde jedoch dem Obervorschneider mit seinen Unterbeamten überlassen. So bekleidete an den kleineren Höfen gleichfalls der Truchseß von da ab etwa dieselbe Stellung wie heutzutage ein Hofmarschall. In Frankreich nannte man die königlichen Vorschneider écuyers tranchants und König Karl VI., der überhaupt großen Tafelluxus trieb, hatte sieben Vorschneider und einen Ober- oder Groß-Vorschneider. Die Stelle eines Grand Écuyer tranchant wurde aber auch nur sehr vornehmen Leuten ertheilt und Mitglieder der ersten Familien Frankreichs verwalteten noch bis zu Ludwig XVI. diesen Posten, und zwar bei feierlichen Gelegenheiten im vollsten Sinne des Wortes, wie wir z. B. aus einer Beschreibung des am 25. October 1722 zu Rheims stattfindenden Gastmahles bei der Krönung Ludwig's XV. ersehen können. Der erste Gang wurde in folgender Weise servirt: Einem glänzenden Musik-Corps folgten die Wappenherolde, dann der Ober-Ceremonienmeister Fürst Rohan mit dem weißen Stab, der Ober-Haushofmeister und die zwölf königlichen Haushofmeister. Die erste Schüssel trug der königliche Ober-Brodmeister (Grand Panetier) Herzog von Brissac auf, ihm folgten die anderen Edelleute des königlichen Hofstaates mit den übrigen Schüsseln, während der Grand Écuyer tranchant oder Ober-Vorschneider Marquis de la Chenaye die Schüsseln auf der Tafel ordnete, abdeckte und dem Könige gegen-

über am Tische stehend die Speisen tranchirte und vorkostete. Daß er sich keiner Ungeschicklichkeit dabei schuldig machte, läßt sich denken, da zu jener Zeit jeder vornehme junge Mann die Tranchirkunst als unerläßlich für den guten Ton ganz ebenso wie die Fecht- und Tanzkunst erlernte, wozu man eigene hölzerne, mit Draht zusammengeheftete Modelle der verschiedenen zu tranchirenden Gegenstände besaß. Auch heutzutage noch versteht sich jeder wohlerzogene Mann in Frankreich darauf und läßt sich die Uebung dieser Kunst angelegen sein, denn die verfeinerte Gourmandise, welche ja dort zu Hause ist, würde über eine schlecht zerlegte Speise eben so außer sich gerathen wie über eine schlecht zubereitete — ist doch jeder Feinschmecker zugleich Aesthetiker, der das Gute nicht blos in dem inneren Gehalt sucht, sondern es auch in einer dem Auge wohlgefälligen Form zu sehen wünscht. Er weiß einen Braten kunstgerecht so zu zerschneiden, daß nichts von dem Saft verloren geht und jedes Stück nett und appetitlich aussieht, wie er auch zierlich zu essen versteht, weil er das Essen nicht blos als die Befriedigung eines Bedürfnisses, sondern als einen Genuß zu betrachten pflegt.

In England ist es gleichfalls Stil, daß jeder Gentleman sich bemüht, sich in der Tranchirkunst auszubilden, da man dort häufig den Braten bei Tische vor einen der anwesenden Gäste zu stellen pflegt, damit dieser ihn zerlege. Ein bedeutender englischer Schriftsteller sagt: „Das Vorschneiden ist eine der feinen Künste und persönlichen Vollkommenheiten, ebenso gut wie das Reiten. Betrachtet die Qualen und Unannehmlichkeiten, welche ein schlechter Vorschneider seinen Mitmenschen bereitet, wie er blindlings und planlos hin- und herfährt und die Knochen zu durchschneiden sucht, wie er weder Keule, noch Flügel, noch Brust abtrennt, sondern lauter zackige Stücke auf den Teller bringt, wie er das Hauptgericht eines Diners zerstört und der Schrecken der Gastgeber wie der Gäste ist, während er voll Selbstgefälligkeit um sich blickt, als spiele er die beste Figur in der Gesellschaft. Ein Anderer weiß vielleicht besser damit Bescheid, allein er ist schüchtern und ängstlich, die Augen auf sich gerichtet zu sehen, und hat förmliches Lampenfieber; seine zitternde Hand begeht Versehen über Versehen und jeder neue Fehler macht ihn nur noch verlegener, so daß sein Messer gleichfalls das schöne Meisterstück der Kochkunst mißhandelt. — Man denke sich dagegen einen geübten, vollendeten Vorschneider! Er erscheint als der angenehmste unter den Gästen; wenn man ihm zusieht, drängt sich der Gedanke auf, er müsse ein klarer Geist, ein gerechter und unparteiischer Charakter sein, sonst könnte er die vor ihm liegende Speise nicht so richtig und gleichmäßig vertheilen. Mit welcher Grazie führt er Messer und Gabel — denkt man dabei nicht an Sivori's Bogenstrich oder Landseer's Pinselführung? Dabei folgt er der Unterhaltung, wirft ein zündendes Witzwort hin, während er einen Flügel abschneidet und scherzt mit euch, indem er die Keulen ablöst. Er weiß genau, wieviel Schnitten ein Hasenrücken hergiebt, und wenn seine Arbeit gethan ist, wie gleichmüthig legt er das Messer auf die Schüssel, als ahne er gar nicht, welch ein Wohlthäter er für die Gesellschaft gewesen".

In neuester Zeit ist es vielfach Sitte geworden, die Speisen schon bei dem Anrichten in der Küche zu tranchiren, was freilich viel bequemer sein mag, aber auch

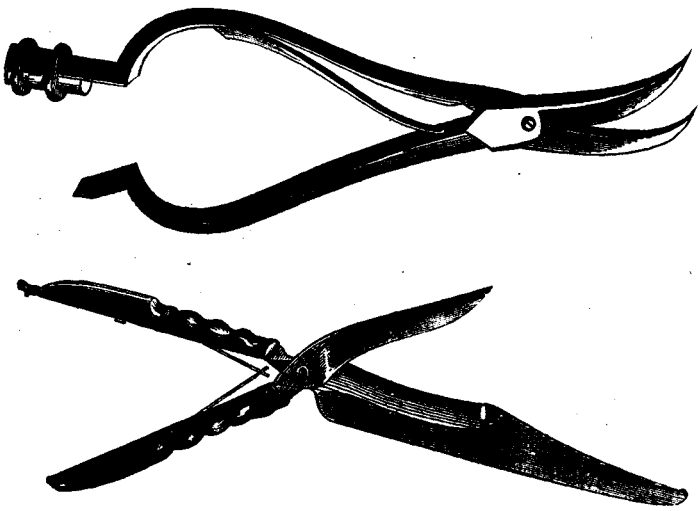
seine Schattenseiten hat, denn jeder größere Braten verliert dadurch sehr an Saft und schönem Aussehen, und ein Wildschweinskopf, ein Fasan, ein Birk- oder Auerhahn oder gar ein mit Trüffeln gefüllter Truthahn müßte ganz seinen Zweck als Zierde und Hauptstück einer Tafel verfehlen, wenn er nicht unberührt in vollem Glanze aufgetragen würde. Ebenso ist es mit einem Kalbskopf, einem Wildziemer, einer schön gebräunten oder glasirten Keule, die sich nach dem Zerschneiden nicht wieder so recht in ihrer ursprünglichen Gestalt zusammensetzen lassen. Jede routinirte Hausfrau versteht sich auf das Tranchiren und weiß genau, wo sie das Messer zuerst anzusetzen hat, wie sie die Gelenke geschickt durchschneidet, und sie läßt sich schon um der ökonomischen Eintheilung willen dieses Geschäft am Familientische nicht gern abnehmen, allein unter den jungen Frauen besitzen wenige die nöthige Uebung darin und oft würden sie es lieber sehen, wenn ihr Gatte dieses Amt übernähme. In größerer Gesellschaft, wo die Damen in eleganter Toilette zu erscheinen haben, ist es ihnen überhaupt nicht zuzumuthen, das Tranchirmesser zu handhaben; der Gastgeber ist aber auch häufig genug kein Meister in dieser Kunst, und wenn er unter den anwesenden Gästen Umschau hält und fragt: „Wer wagt es, Rittersmann oder Knapp'?" da meldet sich wohl selten Einer „sanft und keck", der sich der Aufgabe völlig gewachsen fühlt. Und doch sollte auch hierin unsere Jugend nicht hinter den westlichen Nachbarn zurückbleiben und es nicht unter ihrer Würde finden, gleich dem Schwert und der Feder, dem Griffel und dem Pinsel, dem Hammer und dem Meißel auch das Vorschneidemesser gewandt zu führen, was noch dazu ein neues und geeignetes Mittel wäre, sich in der guten Gesellschaft nützlich und beliebt zu machen. Wir denken daher, uns den Dank unserer freundlichen Leser zu erwerben, wenn wir versuchen, durch unsere illustrirte Anleitung Einiges zur Erlernung und größeren Ausbreitung der besprochenen Kunstfertigkeit beizutragen, deren Kenntniß auch Denen nothwendig ist, welche es vorziehen, das Fleisch in der Küche vor dem Auftragen tranchiren zu lassen.

Um bei Tische ein gebratenes oder gedämpftes Fleischstück, sei es nun Schlachtfleisch, Wild oder Geflügel, gut zerlegen zu können, ist es vor Allem nothwendig, daß man einen bequemen Platz hat und sich gehörig frei bewegen kann, ohne von den Nachbarn genirt zu werden oder diese zu geniren. Das zu tranchirende Fleischstück muß auf einer großen Schüssel liegen und darf weder mit Sauce übergossen noch mit irgendeiner Garnirung von Gemüse u. dergl. versehen sein, damit man es mit aller Bequemlichkeit nach jeder erforderlichen Richtung herumwenden kann.

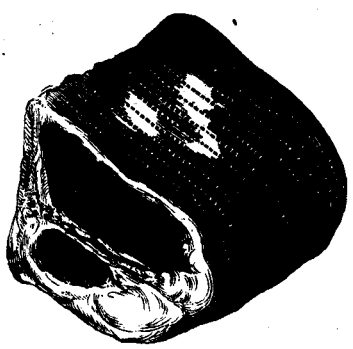
Die zum Tranchiren*) unerläßlichen Instrumente bestehen in einer soliden, ziemlich großen dreizinkigen Gabel, einem großen, sehr guten Messer, und zwar nicht dem breiten, starken Messer, welches gewöhnlich als Tranchirmesser verkauft wird, sondern einem ziemlich schmalen, spitzigen, mit dünner, biegsamer, wohlgeschärfter Klinge, welches bei weitem praktischer ist, und endlich einer Tranchirscheere, die

*) Es ist eigenthümlich, daß sich dieser vom französischen trancher — schneiden, zerschneiden — abgeleitete Ausdruck so im Deutschen eingebürgert hat; im Französischen ist er nicht üblich für das Zerlegen der Speisen, sondern man sagt dort découper, und im Englischen to carve.

namentlich beim Zerlegen von Geflügel vorzügliche Dienste leistet. Dieses letztere Instrument ist in Deutschland bis jetzt noch wenig bekannt, erweist sich aber allen Denen, die es zu handhaben wissen, als so nützlich, daß es bald allgemein im Gebrauch sein wird, wie dies z. B. in England der Fall ist; es durchschneidet das Fleisch wie die Gelenke mit solcher Leichtigkeit und Zierlichkeit, wie man es mit einem Messer nie im Stande wäre. Wir geben hier die Abbildungen von zwei verschiedenen Tranchirscheeren, von denen die obere blos aus der Scheere besteht, während an der unteren zugleich das Tranchirmesser mit angebracht ist; erstere ist nach einem englischen Modell, letztere nach einem französischen. Mit diesen Hülfsmitteln ist das Tranchiren nicht allzu schwierig, doch muß man eine gewisse Kenntniß der inneren Beschaffenheit aller zu zerlegenden Stücke besitzen, um geschickt operiren zu können, denn es bereitet oft große Verlegenheit, wenn man nicht das Gelenk findet oder nicht versteht, wo das Messer angesetzt werden muß, um das Fleisch quer über die Faser zu zerschneiden. Dieser Verlegenheit soll die beigegebene bildliche Darstellung der am häufigsten vorkommenden Braten abhelfen, die unsere Erläuterungen am besten zur Anschauung bringen wird.



Tranchirscheeren.

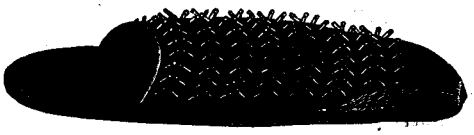


Rostbeef.

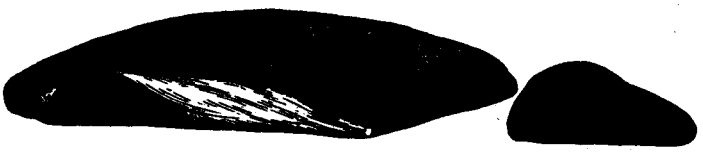
1. Rostbeef oder sogenannter englischer Braten. Ein Rostbeef darf nicht in der Küche zerlegt werden, sondern dies muß bei Tafel selbst oder wenigstens auf dem Buffet des Speisesaales dicht vor dem Herumreichen geschehen, denn gebratenes Rindfleisch verliert sofort an Saftigkeit und trocknet aus, wenn es vorher zerschnitten wird. Man zerlegt es auf zweierlei Arten; nach der einen tranchirt man nur die dicke obere Fleischseite, nach der anderen auch die untere, an der weniger Fleisch und mehr Fett befindlich ist. Im ersten Falle wird der Braten so, wie unsere

Abbildung zeigt, vor den Vorschneider hingestellt und er zerschneidet ihn in große dünne Scheiben, wobei an jeder derselben etwas Fett bleiben muß; während er diese auf gewärmte Teller legt, beträufelt er sie mit ein wenig von dem beim Zerschneiden herausgelaufenen Saft. Will man die untere Seite gleichfalls zerlegen, so muß man den Braten auf der Schüssel umwenden und das Fleisch in schrägen dünnen Schnitten abschneiden, wobei man nicht zuviel von dem Fett daranschneiden darf.

2. **Rindslende**, auch **Filet** genannt. Sei dieselbe nun gebraten oder gedämpft, so muß sie sehr gut und geschickt zerlegt werden, und die Schnitten dürfen weder zu dick noch zu dünn sein. Man kann eine Lende in schräge oder gerade Querstreifen zertheilen; im ersteren Fall schneidet man sie en semelle, das heißt, man theilt sie nicht völlig durch, sondern löst sie in etwas schrägen Scheiben in der Weise, wie es unsere Abbildung zeigt, von dem untersten, etwa 2 Centimeter dicken, mehr langfaserigen und trockenen Theile ab. Im zweiten Falle, wenn man das Filet grade zerlegt, schneidet man es ganz durch, aber dann muß es zuvor in der Küche von allen mehr trockenen oder zu fetten Theilen der Unterseite gesäubert werden. Ist das Filet gebraten, so tranchirt man es lieber bei Tische und beträufelt jedes abgeschnittene Stück mit etwas von dem herausgelaufenen Fleischsaft, während außerdem die Sauce nebenbei servirt wird. Ist es gedämpft, so kann man es in der Küche zerlegen und wieder zu seiner gehörigen Form zusammensetzen sowie mit Garnitur von gemischten Gemüsen u. dergl. verzieren.



Rindslende, Filet.



Rindslende, Filet.

3. **Kalbskeule.** Dieselbe ist nicht schwer zu zerlegen; man schneidet vor allen Dingen das dem Bein zunächst befindliche, etwas sehnige Stück heraus und legt es bei Seite, nimmt dann das Fricandeaustück, den dicksten, fleischigsten Theil, in Angriff, tranchirt es in schräge, zierliche Schnitten und geht hierauf zu der anderen Seite über.

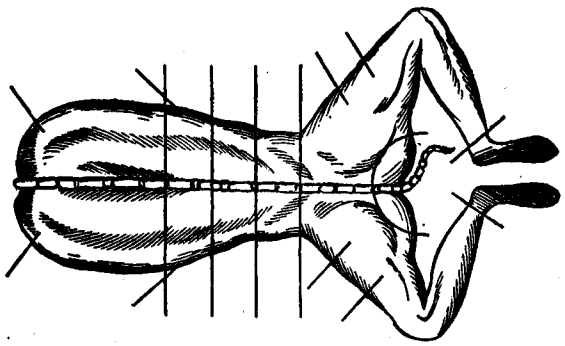
4. **Fricandeau oder Kalbsnuß.** Dieses Stück kommt sehr häufig, von der Keule abgelöst, als selbständiger Braten oder gedämpft und glasirt auf den Tisch und ist einfach und leicht zu tranchiren; man hält das Fleisch mit der in der linken Hand befindlichen Gabel fest und schneidet mit der Rechten der Quere nach mäßig dicke Scheiben davon.

5. **Kalbsnierenbraten.** Vor dem Zerschneiden der Rippen muß man das Filetstück und die Niere ablösen; dann zertheilt man die Rippen der Länge nach in einzelne, nicht zu dicke Coteletten (der untere Knochen wird vor dem Braten des Fleisches bei jeder Rippe etwas eingehackt), legt die Schnitten auf gewärmte Teller

und fügt zu jeder ein Stück von dem Filet und von der Niere. Ebenso kann man auch Alles schon in der Küche zertheilen und in nette, etwas schräge Streifen schneiden, worauf man Filet und Niere, gleichfalls zerschnitten, wieder an ihre Stelle legt, Alles zu seiner vorherigen Gestalt wieder zusammensetzt und den Braten erst nochmals ordentlich erwärmt, bevor man ihn zu Tisch giebt.

6. Hirsch- oder Rehrücken. Die lange Schüssel mit dem Braten wird der Quere nach vor den Vorschneider gestellt, worauf derselbe zuerst einen tiefen Einschnitt längs des Rückgrats bis auf die Rippen herab macht und dann das Fleisch von beiden Seiten des Rückens in dünnen, schrägen Scheiben abschneidet. In gleicher Weise wird ein Wildschweinsziemer, ein Kalbsrücken u. s. w. behandelt.

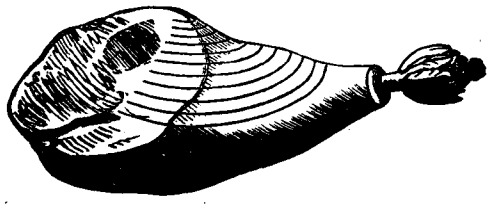
7. Rehkeule. Man schneidet dieselbe wie jede andere Keule von der oberen, fleischigsten Seite an und zertheilt sie in breite, dünne, schräge Scheiben, damit zu gleicher Zeit die gespickten Theile und das saftige Fricandeaustück in Angriff genommen werden. Rehbraten muß auf sehr warmen Tellern gegeben werden.



Hasenbraten.

8. Hasenbraten. Ist der Hase sehr groß und fleischig, so schneidet man von beiden Seiten des Rückens und von den Keulen schräge Fleischscheiben, ohne den Knochen zu berühren; ist er dagegen klein und jung, so schneidet man Rücken und Keulen gerade durch sammt den Knochen, wobei die Tranchirscheere unentbehrlich ist, oder man zerlegt ihn zuvor in der Küche, indem man ihn auf ein Bret legt und mit Hülfe eines scharfen Küchenmessers und eines Hammers den Rücken in etwa 6, die Keulen in etwa 2—3 Stücke zerhaut, die man auf der Schüssel wieder gehörig zusammensetzt.

9. Hammelkeule. Die gebratene Hammelkeule muß so auf der Schüssel liegen, daß die Nuß oder das Fricandeaustück nach oben gerichtet ist, weil dieses Stück, als das beste, stärkste und saftigste, zuerst abgeschnitten wird. Man legt die breiten, dünnen Scheiben auf gut gewärmte Teller, darf die Keule jedoch beim Tranchiren keinesfalls bei dem mit einer Papiermanschette versehenen Bein fassen.



Hammelkeule.

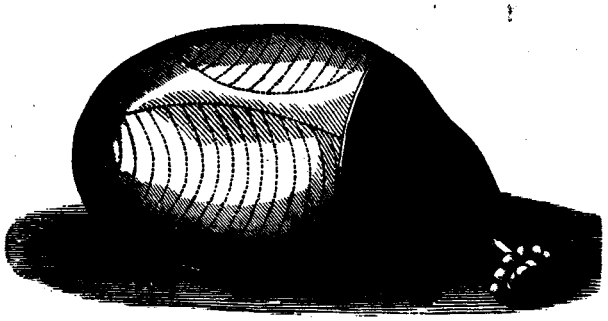
10. Hammelrücken. Ist derselbe gebraten, so macht man sich zuerst der Länge nach an der Seite einen ziemlich tiefen Einschnitt in das Fleisch, wie man

auf der Abbildung sieht, und schneidet dann ziemlich kurze, dicke, schräge Scheiben davon ab. Bei gedämpftem Hammelrücken zieht man ebenfalls an der Seite einen

Hammelrücken.

Schnitt über das ganze Stück, schneidet aber gerade, ziemlich starke Scheiben davon, an denen nicht zu viel Fett bleiben darf; übrigens wird der Hammelrücken am besten in der Küche zerlegt, da sich alles gedämpfte Fleisch nicht gut bei Tische tranchirt.

11. Schinken. Ein warmer Schinken ist am schmackhaftesten, wenn er bei Tische aufgeschnitten wird; das beste Stück ist, wie bei allen Keulen, entschieden die Nuß, der fleischigste Theil, welcher auf unserer Abbildung mit den zahlreichsten Linien bezeichnet ist. Man zerlegt diesen Theil in nicht zu dicke Scheiben und läßt an jeder derselben etwas von dem Fett. Will man den Schinken mit einer Garnirung aufgeben, so muß er zuvor in der Küche zerschnitten und dann möglichst gut wieder zusammengesetzt werden.

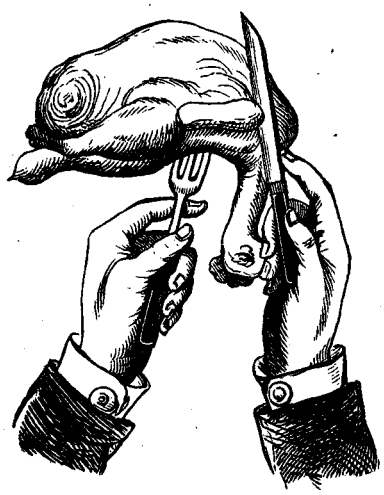


Schinken.

12. Kapaun oder Poularde. Alles Geflügel ist schwierig zu tranchiren, da man darauf bedacht sein muß, recht appetitliche, glatte, weder zu große, noch zu kleine Stücke davon zu schneiden, wobei die Tranchirscheere sehr vortheilhaft ist. Wenn die Flügelspitzen sich noch an den Flügeln befinden, so schneidet man dieselben zuerst mit der Scheere ab, um hierauf den Flügelstumpf mit einer kleinen Fleischschnitte von der Bauchseite abzulösen, was ein treffliches Stück von genügender Größe giebt. Nun schneidet man eine zweite hübsche Fleischscheibe nach der ganzen Länge des Bauches ab und, falls der Kapaun sehr groß ist, noch eine dritte, verfährt dann auf der anderen Seite ebenso und löst nun die Keulen ab, nachdem man zuvor die Haut um die Keulen entzweigeschnitten hat. Das Ablösen der Keulen geschieht mit Hülfe einer Gabel und der schmalen scharfen Spitze des Messers; hierauf schneidet man das Bein bis zum Knie mit der Scheere weg, theilt die Keule mit Scheere oder Messer in zwei Hälften an der auf unserer Abbildung bezeichneten Stelle, löst das Brustfleisch ab und zerlegt es entweder der Länge oder der

Quere nach in zwei gleiche Stücke. Zuletzt kann man das Gerippe ebenfalls noch in 2—3 Stücke zerschneiden, nachdem man es

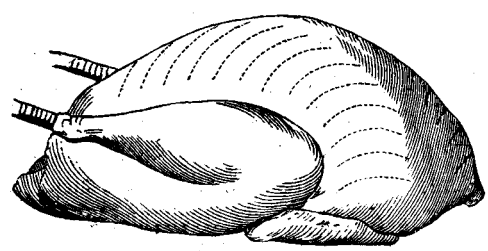
Kapaun oder Poularde.



Mittelgroßes Geflügel.

mit der Scheere an beiden Seiten gerade geschnitten hat, da Manche auch diesen Theil eines Geflügels lieben, doch muß dies Alles möglichst geschickt und rasch geschehen, damit das Fleisch nicht mittlerweile kalt werde. Kleinere Kapaune, sowie Hühner und anderes Geflügel von mittlerer Größe zerlegt man am besten von vornherein in vier Theile, indem man die Keulen und das Brustfleisch mit den Flügeln ablöst und diese Stücke nochmals in Hälften theilt. Besonders geschickte Vorschneider verstehen es, solches mittelgroße Geflügel aus freier Hand zu zerlegen (s. Fig.), und lieben es, in Gesellschaft dieses Kunststück auszuführen, doch darf man dabei die Arme nicht zu hoch heben, damit die abgeschnittenen Stücke unmittelbar auf die Schüssel fallen; leichter und bequemer bleibt natürlich immer die gewöhnliche Art des Tranchirens.

13. Truthahn oder Truthenne.



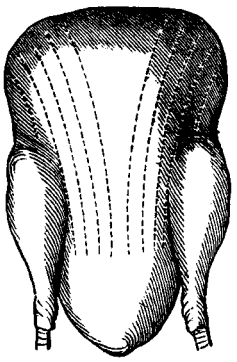
Truthahn oder Truthenne.

Das Zerschneiden eines Truthahns bei Tisch erfordert viel Gewandtheit, da er sich wegen seiner Größe schwieriger handhaben läßt als ein Kapaun. Ist man nicht durch die Menge der Gäste dazu genöthigt, so schneidet man die Keulen, welche gröberes dunkles Fleisch haben, gar

nicht ab, sondern löst zunächst die Flügel mit einer Fleischschnitte ab und tranchirt das Brustfleisch dann in etwas schrägen, nicht zu dünnen Scheiben, wie es auf unserem Bilde angegeben ist. Muß man auch die Keulen verwenden, so löst man sie behutsam ab, schneidet die Beine bis zum Gelenk weg und zerlegt das Fleisch der Keulen in möglichst nette Stücke. Ist der Truthahn gefüllt, so muß man den gefüllten Kropf herausschneiden, bevor man das Tranchiren der Brust beginnt, und zu jedem Stück Fleisch auch etwas von der zerschnittenen Farce auf die Teller legen.

14. Tauben. Man zertheilt sie entweder blos in Hälften oder, falls sie sehr groß sind, quer in der Mitte durch und halbirt diese Stücke dann nochmals.

15. Gans oder Ente. Um eine Gans gut zu tranchiren, stellt man die Schüssel der Länge nach vor sich hin, schneidet zuerst die Flügel und dann das Brustfleisch von beiden Seiten in nicht zu dünnen Schnitten ab, legt, falls die Gans gefüllt war, auf jeden Teller auch einen Theil von der Fülle, löst die Keulen zierlich ab und zerschneidet sie mittelst der Scheere in mittelgroße Stücke. — Enten werden ebenso zerlegt oder einfach in Viertel getheilt.



Gans oder Ente.

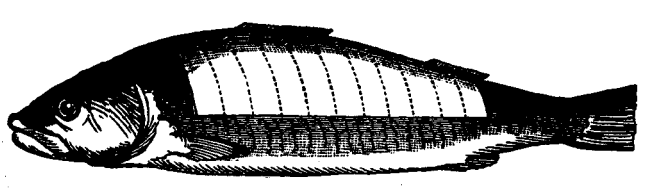
16. Fasan. Der Fasan wird gewöhnlich ganz wie ein Kapaun zerlegt; ist er sehr groß, so kann man von jeder Seite zwei Scheiben abschneiden und aus dem mittelsten Theil der Brust noch ein Stück machen; auch die Keulen lassen sich dann in Hälften zertheilen.

17. Auer- und Birkhühner zerlegt man wie den Kapaun.

18. Rebhühner. Junge, kleine Rebhühner halbirt man einfach der Länge nach; sind die Rebhühner groß, so theilt man sie in Viertel oder auch, wie auf unserer Abbildung dargestellt ist, der Länge nach in drei Theile, wobei man die Keulen mit einem schmalen Stück des übrigen Fleisches an beiden Seiten ablöst und das dicke Brustfleisch in der Mitte nebst einem Theil des Gerippes zum dritten Stück macht; zu dieser Art des Zerlegens bedarf man der Tranchirscheere, wenn die Stücke sauber und nett ausfallen sollen. — Schnepfen werden auf gleiche Art tranchirt.

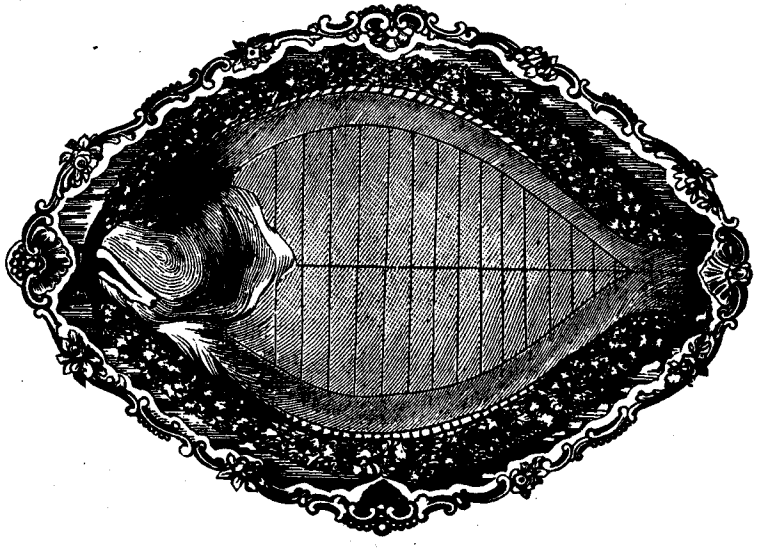
Rebhühner.

19. Fisch. Beim Zerlegen der Fische bei Tafel wende man durch-



Langer Fisch.

aus nur Instrumente von Silber an, am besten eine silberne Fischkelle oder Schaufel, wenigstens was gekochten oder gedämpften Fisch betrifft, höchstens bei gebratenem Fisch mit sehr starken Gräten darf man ein Messer benützen. Bei Lachs, Karpfen, Hecht, Forellen, überhaupt bei allen langen Fischen zieht man zuerst eine Linie mit



Steinbutt.

dem Messer vom Kopf bis zum Schwanz und bezeichnet sich die Stücke mit dem Löffel oder der Fischkelle, um sie dann zu zertheilen und auf die Teller zu legen. Bei Steinbutt, Seezunge und ähnlichen Fischarten zieht man, wie unsere Abbildung genau zeigt, zuerst in der Mitte einen Strich und zertheilt dann beide Hälften in Stücke.

Sachregiſter.

Sachregister.

Allgemeine Uebersicht.

Seite

Vorwort . . . . . Bd. I. V

Einleitung: Der Geist der Kochkunst. Bd. I. IX

Universal-Küchenzettel für alle Tage des Jahres, in dreifacher Auswahl, für höhere und geringere Ansprüche berechnet, sowie **Menus** für besondere Gelegenheiten und **historische Menus** . . Bd. I. XXXVII

Anhang: Die Tranchirkunst. . Bd. II. 621

Sachregister:

1. Allgemein erklärende und hauswirthschaftliche Artikel . . . Bd. II. 637
2. Naturhistorische Artikel 638
3. Biographische Artikel 639
4. Erklärung der technischen und ausländischen Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen 639
5. Provinzialismen und ihre Erklärung 641
6. Gewürze und Küchenkräuter . . . 642
7. Suppen und Brühen 643
8. Kaltschalen 645
9. Saucen und Marinaden 645
10. Hors d'oeuvre, kalte und warme 647
11. Fische und Fischgerichte, Krebse, Hummern ꝛc. 648
12. Entrées von Schlachtfleisch, Wild und Geflügel 650
13. Ragouts, Fricassées und kleine Saucengerichte 652
14. Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte, mit und ohne Fleisch 654
15. Beilagen zu Gemüsen und Schüssel-Garnituren 656
16. Warme und kalte Pasteten, Fleisch-Pies, Aspics, Galantinen, Fleischkuchen, Fleischkäse u. dergl. . . 657
17. Farcen, Würste, Hachis, Sülzen und Fleisch-Conserven 658

Seite

18. Braten 659
19. Salate und Mayonnaisen 660
20. Compots 661
21. Eier- und Milchspeisen, Breiarten, Nocken, Nudel-, Reis- und Griesspeisen ꝛc. 661
22. Klöße und Klößchen, sowie alle Arten Suppen-Einlagen 663
23. Auflaufe und Soufflés 665
24. Puddings, Mehlspeisen, Charlotten, süße Pies, Strudel ꝛc. 665
25. In Schmalz gebackene Mehlspeisen, Beignets, Kuchen ꝛc. 668
26. Crêmes und Gelées 668
27. Eis oder Gefrorenes 670
28. Torten und Kuchen 670
29. Kleineres Backwerk aller Art zu Kaffee, Thee und Dessert 672
30. Bonbons, Conserven, candirte Früchte, Chocoladen und ähnliches Confect . 675
31. Brod, Semmel und anderes gewöhnliches Backwerk, sowie Butterbrödchen, Sandwiches u. dergl. 676
32. Verschiedene Butter-, Rahm- und Käse-Arten, Senf ꝛc. 676
33. Warme und kalte Getränke 677
34. Liqueure und Branntweine 678
35. Das Einmachen und Aufbewahren von Früchten, Gemüsen, Pilzen ꝛc. . . 679
36. Essenzen, Extracte, Pulver, Essiggarten, Säfte und Syrups 681
37. Teige 681
38. Gallertstoffe zur Bereitung von süßen und sauren Gelées u. dergl. . . . 682
39. Unschädliche Farben zum Küchengebrauch, Glasuren, Zucker zum Bestreuen und Füllungen verschiedener Art zum Füllen von Backwerk . . 682

Sachregister.

1. Allgemein erklärende und hauswirthschaftliche Artikel.

Abendessen.
Anrichten der Speisen.
Aspic.
Aufbewahrung v. Fleisch, Fett, Eiern, Fischen, Früchten, Gemüse 2c.
Auflauf.
Auftragen der Speisen.
Ausputz einer Schüssel.

Backen, Regeln beim.
Backfett.
Backpulver.
Bier.
Blätterrand.
Bonbons.
Bouillon, Aufbewahrung derselben.
—, Färben derselben.
—, Klären derselben.
— schnell zu bereiten.
Bouillontafeln.
Bowle.
Braten.
— auf dem Rost.
— am Spieß.
Brod.
Büffets zu arrangiren.
Butter.
— zu bräunen.
— ranzige, zu verbessern.
— zu Schaum zu rühren.

Candiren der Früchte.
Charlotte.
Chocolade.
Cognac.
Collation.
Compot.
Confect.
Conserven.
— =Formen.
Crême.

Decken einer Tafel.
Dessert.
Dressiren.

Eier.
— Oster=.
Eiweiß zu Schnee zu schlagen.
Einlagen in Suppen.
Einmachen oder Einsetzen von Früchten und Gemüsen.
Einmariniren.
Einpökeln oder Einsalzen von Fleisch, Geflügel.
Eis oder Gefrorenes.
Essig.
Essig=Beize od. Marinade.

Farinzucker.
Fasten=Speisen.
Fett zu verwenden.
Fisch.
Fleisch.
Formen auszustreichen.
Früchte aufzubewahren.
Frühstück.

Gänsefett gut zu bereiten.
Geflügel.
Gemüse.
Gewürze.
Graupen.
Gries.
Grütze.

Hefe.
Hefenstück.
Hirschhorn=Salz.
Honig, Aufbewahrung von.
Hors d'oeuvre.

Käse.
Kaffee, Bereitung desselben.
— =Surrogate.
Kartoffelmehl zu bereiten.
Klären von Fleischbrühe.
— von Fruchtsäften.
— von Zucker.
Klößchen.
Klöße.
Knochen.
Koch=Ofen.
Kräuter zum Küchengebrauch.
Kranken=Speisen und Kranken=Suppen.
Krebse, Aufbewahrung lebendiger.
Kringel zu formen.
Kuchen.
— mit Ei zu bestreichen.
Küchen=Geräthe und Küchen=Geschirre.

Lab oder Laab.
Lake zum Pökeln.
Leber.
Lebkuchen.
Liqueure oder Ratafias.
Lunge.

Macaroni.
Mandeln zu reiben oder zu stoßen.
Mark.
Mehl.
— geröstetes.
— =Schwitze.
Mehlspeise.
Menu.
Milch.
— in der Sommerhitze frisch zu erhalten.
— condensirte.
Mittagessen.
Molken zu bereiten.

Natron, doppeltkohlensaures.
Nieren.
Nudeln.

Ochsenzunge.

Papierkästchen.
Pastete.
Pastetenformen.
Petroleumkocher u. deren Anwendung.
Pudding.
Punsch.

Racahout.
Rahm.
Reismehl herzustellen.
Revalenta arabica.
Rindfleisch.
Rüböl zum Backen auszuglühen.
Rum.

Salat.
Salicylsäure.
Saucen.
Schinken.
Schmalz oder Schmelzbutter.
Schüssel=Pastete.
Schüsselränder und Einfassungen.
Schweinefett auszulassen.

Semmel zu rösten.
Senf.
Speck.
— auszubraten.
Spicken.
Stärkemehl od. Kraftmehl.
Suppe.

Teiggitter über Kuchen und Torten.
Thé dansant, Bewirthung bei einem.
Thee-Gesellschaften.
Torte.

Vorkost, Vorschmack oder Imbiß.

Waffeln.
Wein, als Getränk.
Wildpret.
Wildpret aufzubewahren.
Wurst.

Zakuska.
Zierspießchen.
Zucker, geklärten, zu kochen.
Zwieback.
Zwiebel zu rösten.

2. Naturhistorische Artikel.

Aal.
Aalraupe.
Aesche.
Agar-Agar.
Aland.
Alkermes.
Alse.
Amarellen.
Ananas.
Anchovis.
Angelika.
Anis.
Apfel.
Apfelsine.
Aprikose.
Arrowroot.
Artischocke.
Auerhahn.
Auster.
Aya-Pana.

Bär.
Banane.
Barbe.
Bars oder Barsch.
Basilicum.
Becassine.
Beifuß.
Berberitzen.
Bertram.
Biber.
Bigarade.
Bindsalat, römischer.
Birkhahn.
Birne.
Bitterfisch.
Blaufelchen.
Blei oder Bley.
Blumenkohl.
Bohnen.
Bohnenkraut.
Boretsch.
Brätling.
Brasse.
Bricke.
Brocoli.
Brombeere.
Brünellen.
Brunnenkresse.
Buchweizen.
Butte.

Cacao.
Cardamomen.
Carde.
Caviar.
Cayennepfeffer.
Chalotte.
Champignon.
Cichorie.
Citronat.
Citrone.
Citronen-Melisse.
Cochenille.
Cocosnuß.
Coriander.
Corinthen.
Cornelkirsche.
Cranberry.
Cubebenpfeffer.

Dachs.
Damhirsch.
Dattel.
Dill.
Döbel.
Dorsch.
Drossel.

Eichhorn.
Eier.
Eierpflanze.
Eierpflaume.
Eierpilz.
Elennthier.
Endivien.
Ente.
Erbsen.
Erdbeere.
Erdbirne.
Estragon.

Fasan.
Feige.
Feigendrossel.
Fenchel.
Fischotter.
Fischreiher.
Flieder.
Flunder.
Fogás.
Forelle.
Frischling.
Frosch.
Früchte.

Gälchen oder Gelbschwämmchen.
Gans.
Garneele.
Gartenkresse.
Gemse.
Gerste.
Gewürznelke.
Glatt-Butte.
Glatt-Roche.
Gründling.
Grünkohl.
Gurke.

Hafer.
Haferwurzel.
Hagebutte.
Hammel.
Hase.
Haselhuhn.
Haselnuß.
Hausen.
Hecht.
Heidelbeere.
Heilbutt.
Hering.
Herzkirsche.
Himbeere.
Hirsch.
Hirse.
Honig.
Hopfen.
Huchen.
Huhn.
Hummer.

Ingwer.
Johannisbeeren.
Isländisches Moos.

Kabliau.
Kaffee.
Kalb.
Kalmus.
Kaninchen, wildes und zahmes.
Kapaun.
Kapern.
Karausche.
Karpfen.
Kartoffel.
Kastanie.
Kaulbarsch.
Kerbel.
Kerbel-Rübe.
Kermesbeere.
Kiebitz.
Killoströmling.
Kirsche.
Kirschapfel.
Knoblauch.
Kohl.
Kohlkeimchen.
Kohlrabi.
Kohlrübe.
Kopf-Salat.
Krabben.
Krammetsvogel.
Kraut.
Krebs.
Kriechente.
Kümmel.
Kürbis.

Laberdan.
Lachs.
Lachsforelle.
Lamm.
Lamprete.
Lattich.
Lauch.
Lerche.
Liebesapfel oder Tomate.
Limone.
Linse.
Löwenzahn.
Lorbeerblätter.

Macis.
Majoran.
Mairübe.
Mais.
Makrele.
Mandarine.
Mandel.
Mango.
Mangold.
Manna-Grütze.
Maräne.
Maulbeere.
Meerkohl oder Seekohl.
Meerrettig.
Melde.
Melisse.
Melone.
Mirabelle.
Mispel.
Möhre.
Möveneier.
Mohn.
Moosbeere.
Morcheln.
Mousseron.
Muscheln.
Muskatnuß.

Nase.
Nasturz.
Nectarine.
Neunauge.
Nuß.

Okra.
Olive.
Orangenblüthen.
Ortolan.

Palmkohl.
Paprika.
Paraguay-Thee.
Pastinake.
Patate oder Batate.
Perlhuhn.
Perlzwiebel od. Perllauch.
Petersilie.
Pe-Tsai.
Pfau.
Pfeffer.
Pfefferling od. Pfifferling.
Pfefferminze.
Pfirsich.
Pflaume.
Pilze.
Piment.
Pimpinell- oder Biber-nellkraut.
Pinienkerne.
Pistazien.
Platteis.
Plötze.
Pomeranze.
Pompelmuse.
Porré.
Poularde.
Preißelbeeren.
Puffbohne.

Quitte.

Radieschen.
Rapünzchen.
Raute.
Rebhuhn.
Reh.
Reineclaude.
Reis.
Reisker.
Renthier.
Rettig.
Rhabarber.
Rhapontika.
Rind.
Roccambole.
Roche.
Rosen-Aepfel.
Rosenkohl.
Rosinen.
Rosmarin.
Rothbart.
Rothfeder.
Rothforelle.
Rothe Rübe.
Rübe.

Safran.
Sago.
Saibling.
Salbei.
Salep.
Sardelle.
Sauerampfer.
Schellfisch.
Schildkröte.
Schlehe.
Schleie.
Schmerle.
Schnäpel.
Schnecken, eßbare.
Schneehuhn.
Schnepfe.
Schnittlauch.
Scholle.
Schwarzwurzel od. Scorzonere.
Schwein.
Seewolf.
Seezunge.
Sellerie.
Spargel.
Spargelerbse.
Spelz.
Spinat.
Sprotte.
Stachelbeere.
Steinbutt.
Steinpilz.
Sterlet.
Sternanis.
Stint.
Stockfisch.
Stör.

Tapioca.
Taube.
Thee.
Thunfisch.
Thymian.
Trappe.
Trüffel.
Truthahn.

Uckeley.

Vanille.
Veilchen.
Vogelbeeren.
Vogelnester, indianische oder indische.

Wachholder.
Wachtel.
Waldhuhn.
Waldmeister.
Wasserhuhn.
Wassermelone.
Wasserrübe.
Wein.
Weißfisch.
Weißling oder Wittling.
Wels.
Welschkohl.
Wermuth.
Whitebait.
Wildschwein.

Yamswurzel.

Zander.
Ziege.
Zimmt.
Zimmtblüthen.
Zippe.
Zucker.
Zuckerschote.
Zuckerwurzel.
Zwiebel.

3. Biographische Artikel.

Brillat-Savarin, Anthelme.
Brisse, Baron von.
Carême, Antonin.
Dumas, Alexandre.
Grimod de la Reynière, Alexandre Balthasar Laurent.
Liebig, Professor Justus von.
Moleschott, Jakob, Professor.
Rumford, Benjamin Thompson Graf von.
Rumohr, Karl Friedrich Baron von.
Baerst, Friedrich Christian Eugen Baron von.

4. Erklärung der technischen und ausländischen Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen.

Abatis.
Abäschern.
Abbacken.
Abbrennen.
Abbrühen.
Abdrehen.
Abfetten.
Abflammen.
Abhäuten.
Abklären.
Abliegen.
Abpassiren.
Abpassirtes.
Abquirlen.
Abrühren.
Abschärfen.
Abschäumen.
Abschmecken.
Abschmelzen.
Abschrecken.
Abschuppen.
Abschwitzen.
Absengen.
Absprudeln.
Abstreifen.
Abtreiben.
Abwellen.
Abziehen.
Acapalti.
Ajoutées.
Aloyau.
Amourettes.
Anbraten.
Anbrennen.
Anlaufen lassen.
Ansäuern.
Aspic.
Assiette.
Assiettes volantes.
Attachiren.
Aufgeben.
Aufziehen.
Ausbeinen.
Auslegen von Formen.
Ausmangeln.
Ausnehmen d. Geflügels.
Ausstreichen der Formen.

Bain-marie.
Barbiren.
Barden.
Bardiren.
Beigerichte.
Beignet.
Beilagen zu Gemüsen.
Beize.
Beizen.
Bigarade.
Bigarrure.
Bisque.
Blanc.
Blanchiren.
Blancmanger.
Blauen.
Blind abbacken.
Blond de veau.
Bordure-Formen.
Bouchées.
Bouding.
Boudin.
Bouquet garni.
Bouletten.
Bräunen.
Braise.
Braise, trockene.

Braisière.
Braisiren.
Brandy.
Bridiren.
Brisoletten.

Canapés.
Candiren.
Candis.
Caneel.
Cannelons.
Capillotade.
Capisantis.
Capsicum.
Caramel.
Carbonaden.
Carcasse.
Carré.
Casserole-Pastete.
Cassonade.
Caudle.
Cedraten.
Charlotte.
Chartreuse.
Chaud-froid.
Chilies.
Chipolata-Garnitur.
Chop.
Chow-Chow.
Ciseliren.
Clarificiren.
Collation.
Collops.
Coloriren.
Compot.
Confect.
Confituren.
Conserven.
Consommé.
Coquillen.
Cornichon.
Coteletten.
Coulis.
Coup de table.
Court-Bouillon.
Cracon.
Crême.
Crépinettes.
Crocovettes.
Crocoviques.
Cromesquis.
Croquant.
Croquenbouche.
Croquettes.
Croquignolles.
Croustaden.
Croutons.

Dämpfen.
Dämpfbrühe.
Dämpffleisch.
Dämpfkraut.
Dampfbad.
Daubiren.
Decoriren.
Degorgiren.
Degraissiren.
Déjeuner.
Demi-Glace.
Desossiren.
Diner.
Dormant.
Doubliren.
Dragées.
Dressiren.
Dumpling.
Dünsten.
Dunst-Crême.
Dunst-Früchte.
Dunst-Mehlspeisen oder Dunst-Puddings.
Durchpassiren.

Einbiegen.
Einbrechen des Brustknochens.
Einbrennen.
Einfassen der Schüsseln.
Eingemachtes oder eingemachte Fleischspeisen.
Einlagen.
Einmachen.
Einmariniren.
Einpökeln.
Einsalzen.
Einschiebegerichte.
Einsieden.
Entfetten.
Entrée.
Entremets.
Epigramm.
Escalopes.
Essenz.
Estouffade, étouffade.
Étuvée, à l'.

Façonniren.
Fanchonetten.
Farce.
Farciren.
Farferl.
Farinzucker.
Filet.
Filtriren.
Fines herbes.
Flambiren.
Flammeri.
Flan.
Fleurons.
Fond.
Fondue.
Fontaine.
Formen auszustreichen.
Frangipan.
Fricandeau.
Fricandellen.
Fricassée.
Frittaten.
Friture.
Fülle.
Fumet.

Galantine.
Galette.
Gallert.
Gänseklein oder Gänsegeräusch.
Garbanzos.
Garbure.
Garniren.
Garnituren.
Gekröse oder Inster.
Gelatine.
Gelée.
Génoise.
Geschlinge.
Gewürz.
Glace.
Glaciren oder glasiren.
Glasuren.
Godiveau.
Gramolata.
Granate.
Gras-double.
Gratin, au.
Gratiniren.
Grenadin.
Griblettes.
Grillade.
Grilliren.
Grisette.
Grünkorn.
Grund-Sauce.
Gugelhopf.
Gumbo.
Guß.

Hachiren.
Hachis.
Haricot.
Hochepot.
Hobl-Pastete.
Hominy.
Hors d'oeuvre.

Jardinière.
Jus.

Kalbsmilch.
Kalbsnuß.
Kalbs-Tendrons.
Kaldaunen.
Kaltschale.
Kascha.
Ketchup.
Kissel.
Klären.
Klare.
Klarkochen.
Klarmehl.
Klopps.
Kneffs.
Kolatschen.
Kolduny.
Krach-Confect.
— -Mandeln.
Kräuter, feine.
Kraftbrühe.
Kraftmehl.
Krapfen.
Krebs-Matte.
Kugelhupf.
Kurzkochen.

Lab.
Legiren.
Leichtrühren.
Lendenbraten.
Liaison.

Macédoine.
Maître d'hôtel.
Maizena.
Makronen.
Marinade.
Mariniren.
Marmelade.
Marzipan.
Maskiren.
Massepains.
Maté.
Matelote.
Mayonnaise.
Mehl-Schwitze.
Melange-Eis.
Menu.
Méringues.
Mijotiren.
Milch-Becher.
Mince meat.
Mirepoix.
Mirlitons.
Miroton.
Mitonniren.
Morsellen.
Mortificiren.
Mus.

Napfkuchen.
Nivernaise.
Nocken.
Nougat oder Noga.

Oilli.
Omelette.
Oswego.

Pain.
Panade.
Paniren.
Pariren.
Passiren.
Pastete.
Pastilla.
Pastillen.
Patrone.
Petits fours.

Petit salé.
Pfanzel.
Pie.
Pillaw.
Pirogen.
Plätzchen.
Plinsen.
Pochiren.
Pökeln.
Potage.
Pot d'Espagne.
Poupeton.
Poupietten od. Popietten.
Pralines.
Praliniren.
Profiteroles.
Pudding.
Puff.
Purée.

Quatre mendiants.
Quenelles.

Ragout.
Rameln.
Rameauins.
Rapiren.
Ratafia.
Ratafias als Gebäck.
Ravigote.
Reduciren.
Refraichiren.
Relevé.
Reveniren.
Rippespeer.
Risolen.
Roastbeef.
Rosoglio.
Roulade.
Roux blanc.
— brun.
Rumpsteak.

Saleratus.
Salmagundi.
Saluis.
Salpicon.
Sandwiches.
Sautiren.
Schlick-Krapfel.
Schmalthier.
Schmalz.
Schmarrn.
Serviettenkloß.
Sorbet.
Soubise.
Soufflé.
Soya.
Spanferkel.
Spatzen.
Stand.
Steaks.
Stoven.
Streuzucker.
Strudel.
Succade.
Succotash.
Suédoise.
Sülze.
Suppenkräuter.
Suppenwürzeln.
Surtout.

Tabliren.
Tafel-Bouillon.
Tafelstücke, große.
Tagliati.
Tartelettes.
Taschenbouillon.
Tendrons
Terrinen-Pasteten.
Timbale.
Tisane.
Toast.
Topinambur.
Torte.
Törtchen.
Tournedos.
Tourniren.
Tous les mois.
Tranchen.
Tranchiren.
Trifle.
Trisenet.
Tronchines.
Troussiren.

Verjus.
Vermicelli.
Verzieren der Schüsseln.
Vinaigrette.
Vol-au-vent.
Vorkost.
Vorschneiden.
Vorspeisen.

Wandeln.
Wasserbad.
Wecken.
Weißsauer.

Zeltel.
Zephyr- oder Dunst-Crême.
Ziemer.
Zierspießchen od. Silberspießchen.
Zwischengerichte.

5. Provinzialismen und ihre Erklärung.

Ackersalat.
Ahlbeeren.
Aigelbeeren.
Alantbeeren.
Amaul.
Ammern.
Arbuse.
Aschkuchen.

Bärm.
Bärmklöße.
Beete, rothe.
Bertram.
Besinge.
Bickbeeren.
Blaubeeren.
Blechwecken.
Bolle.
Brägen.
Brein.
Brißlauch.
Brockelerbsen.
Bröschen.
Brünkelkuchen.
Brüsseler Kohl.
Bücklinge.
Bundsalat.
Burkanen.
Busserl.

Carviol.

Dampfel.
Dandelion-Wein.
Dest.
Dickebohnen.
Dinkelweizen.
Dörrfleisch.
Doppen.
Doppenkuchen.
Dragon oder Dragun.
Dürndeln.
Dürrlitzen.

Egli.
Eierschaum.
Eingemachtes.
Eis.
Ellritze.
Erdäpfel.
Eschlauch.

Felchen.
Feldhuhn.
Feldsalat.
Fideli.
Fisolen.
Fladen.
Frittaten.

Geis.
Gelbbrod.
Gelbe Rüben.
Germ.
Gerstel.
Gesälz.
Gest.
Gogelhopfen.
Goldbutte.
Grangen.
Granit.
Grimpel.
Gugelhupf.
Gurkenkraut.

Haidekorn.
Haidemehl.
Herzkohl.
Hetschbeeren oder Hetschepetsch.
Hillerchen.
Himmelsthau.
Hirn.
Hohlbeere.
Hollunder.
Holztaube.

Jause.
Jerusalem-Artischocke.
Igname.
Indian.
Juster.

Kalekut.
Karbe.
Kari.
Kletzenbrod.
Klippfisch.
Klukwa.
Knödel.
Knöpflein.
Koch.
Kölle.
Korn-Salat.
Krammeln.
Kranbeeren.
Kranewittbeeren.
Kranewitter.
Krauskohl.
Kreen.
Kresse.
Kronsbeeren.
Kümerlin.
Küken.
Kukumern.
Kukuruz.
Kumst.
Kutteln.
Kuttelflecke.
Kuttelkraut.

Lippitz.
Lummerbraten.
Lungenbraten.

Magsamen.
Maifisch
Marille.
Mark.
Marone.
Matte.
Mehlbeeren.
Mehrbraten.

Merlan.
Midder.
Milken.
Mocken.
Mörser-Kuchen.
Mohn-Pielen.
Morellen.
Mostjocken.
Mostrich.
Mürbebraten.
Mutschelmehl.

Nasturz.
Nectarine.
Nelkenpfeffer.
Neugewürz.
Nidel.
Nüßli-Salat.

Obers.
Ochsenaugen.
Offleten.
Orange.

Paradiesapfel.
Pasteke.
Perlbohnen.
Perry.
Pfannkuchen.
Pfefferkraut.
Pfeffer, spanischer.
Pignolen oder Pingeln.
Pörschkohl.
Pottgebeutel.
Powidel.
Prilken.
Puter.

Quappe.
Quark.

Rack.
Rahnen.
Randen.
Rechling.
Renke.
Ribisel.
Rohnen.
Röthele.
Rothe Beete.
Rümpfchen.
Rutte.

Sahne.
Salm.
Salse.
Sander.
Saturei.
Saubohne.
Sauerbraten.
Sauerkohl.
Savoyerkohl.
Schäfen.
Scheitchen.
Schildhahn.
Schill.
Schlackwurst.
Schlagsahne.
Schlegel.
Schlippermilch.
Schmand.
Schmankerl.
Schmetten.
Schneidebohnen.
Schnitzbrod.
Schoten.
Schrotbrod.
Schwaden.
Schwämme.
Schwartenmagen.
Schwarze Beeren.
Schwarzwild.
Schwemmklößchen.
Schwertbohnen.
Schwertschoten.
Schwese.
Scorzonere.
Scuback.
Seebarbe.
Seefasan.
Seekohl.
Seekrebse.
Seibling.
Setz-Eier.
Siebkäse.
Sister.
Sogg.
Sole.
Sonnenwirbel.
Spanischer Pfeffer.
Spatrin.
Spickaal.
Spickgans.
Spiegeleier.
Spitzbeere.
Sprossenkohl.
Staudensalat.
Steckrüben.
Steinbeeren.
Stockschwämmchen.
Stoß.
Striezel.
Strömling.
Stschi.
Stuhre.
Sülzenwurst.
Sulz.

Tarbutt.
Taschenkrebse.
Tomate.
Topfen.
Topfkuchen.
Trichtergebackenes.
Trüsche.
Türkischer Weizen.
Vitsbohnen.
Vögel, kälberne.
Vögerl-Salat.

Wachholderdrossel.
Wähen.
Waldtaube.
Wallnuß.
Wandeln.
Wasserkresse.
Weichseln.
Weinscharl.
Weißer Käse.
Weißkohl.
Welscher Hahn.
Welschkorn.
Wirsing.
Wruken.

Zellernuß.
Zeltel.
Zibeben.
Zieger.
Zippe.
Zirbelnüsse.
Zungenfisch.
Zwetschen.

6. Gewürze und Küchenkräuter.

Anis.

Basilicum.
Beifuß.
Bertram.
Bohnen- od. Pfefferkraut.
Boretsch od. Gurkenkraut.

Caneel.
Cardamomen.
Cassienrinde.
Cayennepfeffer.
Chalotte.
Citronenmelisse.
Coriander.
Cubebenpfeffer.
Curcuma.
Curry-Pulver.

Dill.

Englisch Gewürz.
Estragon.

Fenchel.

Gewürz.
Gewürze.
Gewürz, gemischtes.
Gewürznelke.
Ingwer.

Kalmus.
Kerbel.
Knoblauch.
Kräuter zum Küchengebrauch.
— feine, gedörrte, zu Pasteten, Farcen u. dgl.
Küchen-Pfeffer.
Kümmel.

Lauch.
Lorbeerblätter.

Macis.
Majoran.
Meerrettig.
Melisse.
Muskatblüthe.
Muskatnuß.

Paprika.
Pastetengewürz.
Pastinake.
Petersilie.
Pfeffer.
Pfefferminze.
Piment.
Pimpinelle.
Porré.
Portulak.

Raute.
Roccambole.
Rosmarin.

Safran.
Salatkräuter.
Salbei.
Salz, gewürztes.
Sauerampfer.
Schnittlauch.
Sellerie.
Sternanis.

Tafel-Salz.
Tamara-Pulver, italien.
Thymian.

Vanille.

Wachholder.
Waldmeister.
Weinbeeren, unreife.
Wermuth.

Zimmt.
Zimmtblüthen.
Zucker.
Zwiebel.

7. Suppen und Brühen.

Aal-Suppe, Hamburger.
Aalraupen-Suppe.
Ajo blanco.
Aland-Suppe, russische.
Alapatrie-Suppe.
Apfel-Suppe.
Apfelsinen-Suppe.
Aprikosen-Suppe.
Arrowroot-Suppe.
Ansiern-Suppe, amerik.
— — französische.

Bäuschel-Suppe, österr.
Batavia-Suppe.
Batwinja, russische.
Bauern-Suppe.
Baumwoll-Suppe.
Beeftea für Kranke.
Berg-Suppe.
Biersuppe, braune.
— mit Brodklößen.
— mit Brod u. Kümmel.
— mit Milch.
— pommersche.
— mit Reis oder Gries.
— mit Rosinen.
— schwedische.
— mit Zwieback.
Birnen-Suppe.
Bisque.
Blanc.
Blond de veau.
Blumenkohl-Purée-Suppe.
Blumenkohl-Suppe.
Bodschwine, polnische.
Bohnen-Suppe.
— — pommersche.
Boronia, spanische.
Borsez, polnischer.
Borstsch, kleinrussischer.
Bouillabesse.
Bouillon.
— braune.
— schnell zu bereiten.
— von Hammelfleisch.
— von Hühnern und Tauben.
— von Kalbfleisch.
— von Schnecken.
Bouillon-Suppen.
— — Tafel- oder Taschen-.
— — von Wildpret.
Bourride.
Braise.
Brod-Suppe.
— — mit Bier.
— — mit Buttermilch.
— — für Kranke.
— — mit Milch.
Brod-Suppe mit Wein.
Brombeer-Suppe.
Brünellen-Suppe.
— — für Kranke.
Brünner Suppe.
Buchweizen-Grütze-Suppe.
Buttermilch-Suppe.
— — mit Graupen.
— — mit Grütze.
— — mit Mehl.
— — mit Obst.

Caldo, spanische Suppe.
Caramel-Suppe.
Carotten-Suppe.
Caudle, englisches, als Krankensuppe.
Champignon-Suppe.
Chantilly-Suppe.
Chiffonnade-Suppe.
Chlodnik, polnisches.
Chocoladen-Suppe.
— — verlorene.
Chotodriec.
Citronen-Suppe.
Cocido.
Cock-a-Leekie.
Cocosnuß-Suppe.
Condé, Suppe à la.
Consommé.
— weißes.
Coulis von Fischen.
— von Krebsen.
Court-Bouillon.
Crécy-Suppe.
Crevetten-Suppe.
Curry-Suppe.

Deutsche Suppe.
Dorsch-Suppe.

Eiermilch-Suppe.
Eier-Suppe.
— — zerfahrene.
Einbrenn-Suppe.
Elenn-Suppe.
Endivien-Suppe.
Enten-Suppe, pommersche.
Erbsen, grüne, als Suppe.
— — — auf engl. Art.
Erbsen-Suppe.
— — mit Reis.
— — m. Schweinsohren und Schweinsmaul.
— — grüne.
— — weiße.
Erbsmehl-Suppe.
Erdbeer-Suppe.
Erdbirnen-Suppe.

Fasanen-Suppe.
Fasten-Jus.
Fasten-Suppen.
Fastnachts-Suppe, russ.
Feigen-Suppe.
Ferkel-Suppe.
Fisch-Sud.
Fisch-Suppe.
— — braune.
— — weiße.
— — provençalische.
— — schottische.
Fleischbrühe.
Fleischbrüh-Suppen.
Fleisch-Essenz.
Fleisch-Glace.
Flieder-Milch.
Flieder-Suppe.
Französische Suppe.
Friars Chicken.
Frosch-Suppe.
Frühlings-Suppe.

Gänsefleisch-Suppe, kurländische.
Garbure-Suppe, à la Béarnaise.
Garbure von Kastanien.
— von Kohl.
— von Salat.
— von Wurzelwerk.
Garneelen-Suppe.
Gaspacho.
Geflügel-Kraftbrühe.
Geflügel-Purée-Suppe.
Geflügel-Suppe, durchgestrichene.
Gehäck-Suppe.
— — von Fisch.
Gehirn-Suppe.
Gemüse-Suppe.
Gentlemen-Suppe.
Gerstel-Suppe.
Gesundheits-Suppe.
Graupen-Schleim für Kranke.
Gräupchen- od. Graupen-Suppe.
Graupen-Suppe mit Béchamel.
— — mit Buttermilch.
— — durchgeschlagene.
— — mit Milch.
— — mit Wasser.
— — mit Wein.
Gries-Suppe.
— — mit Bier.
— — mit Milch.
— — mit Wein.
Grünkorn-Suppe.
Grünkohl-Suppe.
Grüne Suppe.
Grütze-Suppe.
Gurken-Suppe.
— — auf englische Art.

Hachis-Suppe.
Hafergrütze-Suppe.
— — mit Aepfeln.
— — mit Fleischbrühe.
— — mit Hagebutten.
— — mit Milch.
— — mit Pflaumen.
Hagebutten-Suppe.
Hammelfleisch-Suppe.
Hammel-Thee für Kranke.
Hasen-Suppe.
— — auf andere Art.
— — auf französische Art.
Haselhühner-Suppe, russische.
Hecht-Suppe, russische.
Heidelbeer-Suppe.
Himbeer-Suppe.
Hirse-Suppe.
Hühner-Suppen.
— — auf englische Art.
— — auf russische Art.
Hummer-Suppe, englische.
— — mit Milch.

Jäger-Suppe.
— — auf feinere Art.
— — englische.
Jardinière, Suppe à la.
Johannisbeer-Suppe.
Irische Suppe.
Julienne-Suppe.
Jus, Rindfleisch-.
— Kalbfleisch-.
— römische.
— Wildpret-.
— Zucker-.
Jus-Suppe, braune.
— — weiße.

Käse-Suppe.
— — englische.
— — holländische.
Kail Broth, schottische.
Kaiser-Suppe.
Kalbfleisch-Suppe.
— — für Kranke.
— — auf russische Art.
Kalbskopf-Suppe.
Kaninchen-Suppe.
Karpfenmilch-Suppe.
Kartoffel-Suppe auf einfache Art.
— — mit Fleischbrühe.
— — à la Crême.
— — auf englische Art.
— — auf französische Art.
— — von kalten, geriebenen Kartoffeln.
— — mit Speck.
— — mit Welschkohl.
Kastanien-Suppe.

Kastanien-Suppe auf englische Art.
— — mit Milch, süße.
Kaulbarsch-Suppe.
Kerbel-Suppe.
— — mit Grütze.
Kinder-Suppe, Liebigs.
Kirsch-Suppe.
— — von getrockneten Kirschen.
— — von Kirsch-Saft.
Knoblauch-Suppe, spanische.
Königin-Suppe.
Kohl-Suppe.
— — von weißem Kohl oder Kraut.
— — russische oder Stschi.
— — saure, aus frischem Kohl, auf russische Art.
— — aus gesäuertem Kohl, russische.
— — schottische.
Kohlrabi-Suppe.
Krabben-Suppe.
Kräuter-Suppe.
— — mit gefülltem Kopf-Salat.
— — mit Semmel-Panade.
— — von Frühlingskräutern.
Kräuter-Saft-Suppe.
Kraft-Suppe.
— — von Geflügel.
— — von Gemüsen.
— — von Wildpret.
Krammetsvögel-Suppe.
Kranken-Suppen.
Kraut-Suppe auf englische Art.
Krebs-Suppe.
— — durchgestrichene.
— — auf französische Art.
— — mit Milch.
Kümmel-Suppe.
Kürbis-Suppe.
— — auf englische Art.

Lachs-Suppe, englische.
Lammfleisch-Suppe, russische.
Lattich-Suppe.
Lauch-Suppe.
— — auf englische Art.
Leber-Suppe.
Lerchen-Suppe.
Liebesapfel-Suppe.
— — englische.
Linsen-Suppe.
— — durchgestrichene.
— — auf englische Art.
Linsen-Suppe auf italienische Art.
— — auf Schweizer Art.
Luft-Suppe.
Lungen-Suppe.

Macaroni-Suppe.
— — auf italienische Art.
Mais-Suppe.
Mandel-Suppe m. Milch.
— — mit Wein.
— — auf englische Art.
Maréchal, Suppe à la.
— Panade-Suppe à la.
Mehl-Suppe.
— — gebrannte braune.
— — süße.
— — weiße.
Melonen-Suppe.
— — auf französische Art.
Milch-Suppe, bayrische.
— — mit Brod oder Semmel.
— — mit Buchweizengrütze.
— — mit Einlauf.
— — feine.
— — mit Gemüse, auf russische Art.
— — m. Gries, Graupen, Grütze, Hirse.
— — grüne, auf russische Art.
— — mit Kartoffelmehl.
— — mit Klößchen verschiedener Art.
— — mit Mandeln.
— — mit Mehl.
— — mit Nudeln.
— — mit Reis.
— — mit Sago.
— — mit Salep.
— — mit Schaum.
Mirabellen-Suppe, rheinische.
Mock turtle-Suppe.
— — auf englische Art.
— — auf französische Art.
Möhren-Suppe.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
Mohn-Suppe.
Monaco-Suppe.
Morchel-Suppe.
Mullagatawny-Suppe, indische.
— — auf andere Art.
— — von Gemüsen.
Muschel-Suppe.
— — auf amerikanische Art.
Muschel-Suppe auf englische Art.
— — auf französische Art.

Nessel-Suppe, russische.
Nieren-Suppe.
— — auf englische Art.
Nudel-Suppe mit Fleischbrühe.
— — mit Milch.

Ochsengaumen-Suppe.
Ochsenschweif- oder Oxtail-Suppe.
— -Suppe, legirte.
Oilli oder Olio.
Okra-Suppe.
Okroschka, russische.
— aus Fisch.
— aus Gemüsen und Früchten.
Olla podrida, spanische.
Omeletten-Suppe.

Panade-Suppe.
— — fränkische.
— — mit Kräutern.
— — auf portugiesische Art.
— — mit Wasser.
— — mit Wein.
Pastinaken-Suppe.
Patrock-Suppe.
Pepper-pot, westindisches.
Pflaumen-Suppe.
Pilz-Suppe.
Pistazien-Milchsuppe.
Portulak-Suppe.
Pot au feu.
— im Bain-marie gekocht.
Preißelbeer-Suppe.
Purée-Suppen.

Quitten-Suppe.

Ragout-Suppe auf österreichische Art.
Rahm-Suppe von saurem Rahm.
Rebhühner-Suppe.
— — mit Linsen.
Reismehl-Suppe.
Reis-Schleim als Suppe.
Reis-Suppe.
— — auf amerikanische Art.
— — mit ausgestochenem Reis.
— — auf dänische Art.
— — durchgestrichene.
— — auf französische Art.
Reis-Suppe auf italienische Art.
— — mit Mandelmilch.
— — mit Reis-Pudding.
— — auf türkische Art.
— — mit Wasser.
— — mit Wein.
Reisker-Suppe.
Rhabarber-Suppe, englische.
Rindfleisch-Suppe.
— -Thee, englischer.
Risi-Pisi, italienisches.
Rogen-Suppe.
Rosen-Suppe.
Rossoli-Suppe.
Rossolnik-Suppe, russische.
Rotherüben-Suppe, englische.
— — polnische.
— — russische.
Rüben-Suppe.
Rumfordsche Suppe.

Sago-Suppe mit Fleischbrühe, braune.
— — — weiße.
— — mit Wein.
Salep-Suppe.
Sauerampfer-Suppe.
Sauerkraut-Suppe, russische.
Schaum-Bier-Suppe.
Schellfisch-Suppe, englische.
Schildkröten-Suppe.
— — englische.
Schleien-Suppe.
Schnecken-Suppe.
Schnepfen-Suppe.
Schottische Suppe.
Schwarzwurzel-Suppe.
Sellerie-Suppe.
— — auf französische Art.
Semmel-Suppe.
— — aufgebrühte.
Spanische Suppe.
Spargel-Suppe.
— — auf andere Art.
Speck-Suppe, holsteinische.
Spinat-Suppe.
— — als Fastensuppe.
Stachelbeer-Suppe.
Steert-Suppe.
Stockfisch-Suppe, englische.
Stör-Suppe, russische.
Sughlio, italienische.
Sulakoff-Suppe, russische.
Suppe à la Bagration.
— cardinale.

Suppe à la Colbert.
— Croûte au pot.
— à l'Espagnole.
— à la Faubonne.
— à la Flamande.
— à la Nimoise.
— à la Reine.
— à la Solferino.
— spartanische.

Tapioca-Suppe.
Tauben-Suppe.
Truthahn-Suppe.

Ucha, russische.

Vanille-Suppe.

Wasser-Suppen.
— — abgezogene.
— — aufgebrühte.
— — Mecklenburger.
Water-Zode, holländische.
Weinbeer-Suppe.
Wein-Schaum-Suppe.
— -Suppe, abgezogene.
— — mit Biscuit.
— — mit Brod und Corinthen.
— — mit Chocolade.
— — mit Kartoffelmehl.
— — mit Zwieback.
Weißbier-Suppe.
Wildpret-Purée-Suppe.
— -Suppe.
Windsor-Suppe.
Wurzel-Bouillon.
— -Purée-Suppe.
— -Suppe, durchgestrichene.

Xavier-Suppe.

Zuckerwurzel-Suppe.
Zwieback-Suppe.
Zwiebel-Suppe.
— — mit Milch.
— — französische.

8. Kaltschalen.

Ananas-Kaltschale.
Apfel-Kaltschale.
Apfelsinen-Kaltschale.
Aprikosen-Kaltschale.

Bier-Kaltschale.
— — mit süßem Rahm.
Brezel-Kaltschale.
Buttermilch-Kaltschale.

Citronen-Kaltschale.

Erdbeer-Kaltschale.

Heidelbeer-Kaltschale.
Himbeer-Kaltschale.
— — mit Sago.

Johannisbeer-Kaltschale.

Kaltschale, gemischte.
Kirsch-Kaltschale.

Mandel-Kaltschale.
Massitana-Kaltschale.
Maulbeer-Kaltschale.
Melonen-Kaltschale.
Milch-Kaltschale.
— — mit Eierklößen.
— — mit Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren.
— — mit Fliederblüthen.
— — mit Gries.
— — mit Pfirsichblättern.
— — mit Schneeklößchen.
— — mit Vanille.
— — mit Wein.

Pfirsich-Kaltschale.
Pflaumen-Kaltschale.

Reineclauden-Kaltschale.
Reis-Kaltschale m. Rahm.
— — mit Wein.
Rothwein-Kaltschale.

Sago-Kaltschale.
— — mit Rahm.
Stachelbeer-Kaltschale.

Wasser-Kaltschale.
Wein-Kaltschale.
— — mit Milch.
— — mit Obst.
— — mit Reis.
— — mit Sago.

9. Saucen und Marinaden.

Acia-Sauce.
Ananas-Sauce.
Anchovis-Sauce.
Aepfel-Sauce.
— —, englische.
Apfelsinen-Sauce.
Aprikosen-Sauce.
Arak-Sauce.
Arme-Leute-Sauce.
Arrowroot-Sauce.
Artischocken-Sauce, engl.
Auflege- oder Aufstreich-Sauce.
Austern-Sauce.

Balbirnie-Sauce, engl.
— -Salatsauce.
Béarner Sauce.
Béchamel-Sauce.
— — magere.
Birnen-Sauce.
Bischof-Sauce.
Blumenkohl-Sauce.
— — auf englische Art.
Blut-Sauce zu Geflügel oder Wild.
Bordeaux-Sauce.
Brandy-Buttersauce, englische.
Brod-Sauce, englische.
Brombeer-Sauce.
Brünellen-Sauce.
Burgunder-Sauce zu Fleischspeisen.
— — zu Mehlspeisen.
Butter-Sauce.
— — englische.
— — gerührte.
— — holländische.
— — mit Kapern.
— — schwarze.

Caramel-Sauce.
Cardinal-Sauce.
Carmeliter-Sauce.
Carotten-Sauce, englische.
Carrachi oder Carrack.
Chalotten-Sauce.
Champagner-Sauce.
Champignon-Sauce, braune.
— — weiße.
Chaudeau.
Chaud-froid-Sauce.
Chocoladen-Sauce.
Chutnee-Sauce.
Citronen-Sauce, pikante.
— — süße.
— -Schaum-Sauce.
Civet-Sauce.
Claret-Sauce.
Cognac-Sauce.
Corinthen-Sauce.
Cornelkirschen-Sauce.
Coulis, braune.
— weiße.
— von Fischen.
— von Krebsen.
Cumberland-Sauce.
Curaçao-Sauce.
Curry-Sauce.

Deutsche Sauce.
Dill-Mayonnaise.
Dill-Sauce.
Diplomaten-Sauce.
Dorsch-Sauce.
Dotter-Sauce zu Fischen.

Eierrahm-Sauce zu Puddings.
Eier-Sauce zu Fischen, holländische.
— — zu Spargel und Blumenkohl.
Englische Sauce.
Erbsen-Sauce.
Erdbeer-Sauce.
— — kalte.
Estragon-Mayonnaise.
— -Sauce.

Fasten-Saucen.
Fenchel-Sauce, englische.
Financière, Sauce à la.
Fisch-Marinade.
Fisch-Saucen.
— — englische.
— — kalte englische.
Französische Sauce.
Fricassée-Sauce.

Garneelen-Sauce zu Fischen.
— — zu Puddings.
Genfer Sauce.
Genueser Sauce.
Grüne Sauce.
— — kalte.
Gurken-Sauce.

Hachis-Sauce.
Hagebutten-Sauce.
Hamburger Mayonnaise.
Haushofmeister-Sauce.
Heidelbeer-Sauce.
— — kalte.
Helgoländer Mayonnaise.
Herings-Sauce.
— — kalte.
Himbeer-Gelée-Sauce.
— -Sauce.
— — auf englische Art.
Holländische Sauce.
— — zu Fischen, auf holländische Art.
— — — auf engl. Art.
— — — auf gewöhnliche Art.
— — geschlagene.
— — grüne.
— — zu Hühnern und Kalbfleisch.
— — mit Meerrettig.
— — mit Milch.
— — zu Spargel oder Blumenkohl.
Hummer-Sauce.

Indische Sauce.
Ingwer-Sauce.
Johannisbeer-Sauce.
— — ungekochte.
— — zu Wildpret und Spanferkel.
Italienische Sauce.
— — weiße.

Kapern-Sauce, braune, auf feine Art.
— — — auf einfachere Art.
— — auf englische Art.
— — englische, zu Fisch.
— — gelbe, zu Fisch.
— — weiße, zu Geflügel und Kalbfleisch.
— — auf Vegetarianer-Art.
Karpfen-Sauce, englische.
Kastanien-Sauce.
— — weiße.
Kirsch-Sauce.
— — aus Kirsch-Marmelade.
— — auf englische Art.
— — aus getrockneten Kirschen.
Knoblauch-Sauce.
Königin-Sauce.
Krabben-Sauce.
Kräuter-Mayonnaise.
— -Sauce, braune.
— — englische.
— — weiße.
— — zu Fischen.
— — kalte.
Kraft-Sauce.
Krebs-Sauce, auf feinere Art.
— — auf gewöhnl. Art.
— — pikante.
— — zu Spargel und Blumenkohl.
— — süße, zu Mehlspeisen.
Krönungs-Sauce.
Kümmel-Sauce, braune.
— — weiße.

Lauch-Sauce.
Leber-Sauce, englische.
Liebesapfel-Sauce.
— — auf feinere Art.
— — auf amerik. Art.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— — süße, zu Mehlspeisen.
— — zum Aufbewahren, auf englische Art.
— — — auf span. Art.
Lyoner Sauce.

Madeira-Sauce.
— — zu Schinken oder Zunge.
— — mit Trüffeln.
— — süße.
— — kalte, zu Mehlspeisen.
Majoran-Sauce.
Mandel-Meerrettig-Sauce.
Mandelmilch-Sauce.
Mandel-Sauce.
— — englische.
— — kalte.
— — mit Wein.
Mandram-Sauce, engl.
Maraschino-Sauce.
Marinade.
Marmelade-Sauce.
Marschall-Sauce.
Matelote, Sauce à la.
Mayonnaise à la Gelée.
— -Sauce, gewöhnliche.
— grüne.
— rothe.
Meerrettig mit Aepfeln.
— -Crême.
— mit Kartoffeln.
— -Sauce auf engl. Art.
— — mit Fleischbrühe.
— — mit Mandeln.
— — mit Milch.
— — kalte.
— — — mit Eiern.
— — — mit Orangen.
— — — mit Rahm.
Melonen-Sauce, säuerliche.
— — süße.
Milch-Sauce, böhmische.
— — englische.
— — gewöhnliche.
— — mit Mandeln.
— — säuerliche.
— — mit Vanille.
Mint-Sauce, englische.
Mock turtle-Sauce.
Möhren-Sauce.
Morchel-Sauce.
Mousseron-Sauce.
Muschel-Sauce.
— — auf englische Art.

Neapolitanische Sauce.
— — zu Fisch.
Newcastle-Sauce zu Fischen.

Oliven-Sauce.
Orangenblüthen-Sauce.
Orangen-Crême-Sauce.
— -Sauce, englische.
— — zu Enten und Wildgeflügel.
Orangen-Sauce mit Milch.
— — zu Puddings.

Paprika-Sauce.
Pariser Sauce.
Parmesan-Sauce.
Périgueux-Sauce.
Perlzwiebel-Sauce.
Petersilien-Sauce mit Eiern z. Fisch u. Fleisch.
— — auf englische Art.
— — mit Rahm.
— — zu Rindfleisch.
Pfeffergurken-Sauce.
Pfeffer-Sauce od. Sauce poivrade.
Pfirsich-Sauce.
Pflaumenmus-Sauce.
Pflaumen-Sauce.
— — von getrockneten Pflaumen.
Pickles-Sauce.
Pilz-Sauce von frischen Pilzen.
— — von getrockneten Pilzen.
Polnische Sauce.
Portugieser Sauce zu Wildpret u. -geflügel.
— — zu Fisch.
Poulette, Sauce à la.
Preißelbeer-Sauce.
Provençale, Sauce.
Punsch-Sauce.

Quitten-Sauce.

Ragout-Sauce.
Rahm-Jus od. Béchamel.
Rahm-Sauce zu Fleisch, Wild, Geflügel.
— — zu Kalbfleisch, Fisch, Spargel.
— — süße.
— — — mit Caramel.
— — — m. Chocolade.
— — — mit Citronen.
Ravigote-Sauce, kalte.
— — warme.
Rémouladen-Sauce.
— — grüne.
— — indische.
— — à la Provençale.
Rettig-Sauce, rohe.
Robert-Sauce auf feinere Art.
— — auf gewöhnl. Art.
Rosinen-Sauce zu Fleischspeisen.
— — zu Mehlspeisen.
Rothwein-Sauce.
— — mit Corinthen.
— — zu Fleischspeisen.
Rothwein-Sauce, kalte.
— -Schaumsauce.
Rum-Sauce.
Russische Sauce.

Sabayon-Sauce.
Sago-Sauce.
Salat-Saucen.
— — englische.
Salat-Sauce zu Fisch-Salat.
— — italienische.
Salmis-Sauce.
Sardellen-Butter, heiße.
— -Sauce, braune.
— — geschlagene.
— — weiße.
Sauce aux atelettes.
— à l'Aurore.
— blanquette.
— au petit maître.
— piquante.
— suprême.
— à la Tartare.
— tournée.
— d'Uxelles.
— Valois.
— volage, zum Aufbewahren.
Sauerampfer-Sauce.
Schaum-Sauce, rothe.
— — weiße.
— — von Fruchtsaft.
Schinken-Sauce.
Schnittlauch-Sauce.
Sellerie-Sauce, englische, zu Geflügel.
Senf-Sauce, braune.
— — zu Fisch.
— — gelbe.
— — geschlagene.
— — kalte.
Soya.
Spanische Sauce.
— — magere, für die Fastenzeit.
Spargel-Sauce (zu Spargel).
Spargel-Ueberguß zu Geflügel.
Speck-Sauce.
Stachelbeer-Sauce, englische, zu Fisch.
— — süße, zu Mehlspeisen.
Syrup-Sauce, holstein.

Teufels-Sauce.
Travemünder Sauce zu Fisch.
Trüffel-Sauce.

Vanille-Sauce m. Rahm.
— — — auf engl. Art.

Vanille-Sauce mit Wein.
Veloutée-Sauce.
Venetianische Sauce.
Verjus-Sauce.
Victoria-Sauce.

Wachholder-Sauce.
— — zu Wildschwein.
Weinbeer-Sauce.
Wein-Saucen.

Zimmt-Sauce.
Zwiebel-Sauce, braune.
— — gewöhnliche.
— — weiße.

10. Hors d'oeuvre, kalte und warme.

Allerwelts-Pastetchen.
Amourettes.
Anchovis-Pastetchen.
Appetitsbissen.
— von Austern.
Austern in Coquillen.
— falsche.
— farcirte.
— gebackene.
— gebraten.
— auf holländische Art.
— gedämpft.
— gekocht, auf schottische Art.
— grillirt, auf amerikanische Art.
— -Hachis.
— à la minute.
— -Pastetchen.
— à la poulette.
— -stew.

Blätter-Pastetchen.
Butter-Pastetchen.

Cannelons à la Française.
— à la poulette.
Caviar.
Champignons, gefüllte.
Champignon-Pastetchen.
Coquillen mit Austern-Ragout.
— mit Fisch-Ragout.
— mit Geflügel-Ragout.
— mit Hering.
— mit Krebs-Ragout.
— mit Macaroni.
— mit Ragout Béchamel.
— mit Ragout fin.
— mit Rühreiern und geräuchertem Lachs.
Crocovettes.
Crocoviques von Fischen.
— von Geflügel, Kalbs- oder Wildbraten.
— Krebsen.
Cromesquis.
Croquettes.
— von Eiern.
— à la financière.
— von Fisch.
— von Gänseleber.
— von Geflügel, Kalbsbraten ꝛc.
— von Käse.
— von Kalbsmilch und Gehirn.
— von Kalbsniere.
— von Krebsen.
— von Reis.
— von Rindfleisch.
— von Wildpret.
Croustaden à la financière.
— mit Geflügel-Ragout.
— von Kartoffeln.
— von Nudeln.
— von Reis.

Eier, gefüllte.
— — kalt.
— auf Schweizer Art.

Farce-Schnitten, ausgebackene.
Fasanen-Croquetten.
Feigen, frische.
Fisch-Pastetchen.
— -Rissolen.
Fleisch-Becherl, Wiener.
— -Croquetten.
— -Pastetchen.
Fondue auf gewöhnl. Art.
— à la Brillat-Savarin.
— auf englische Art.
— auf italienische Art.
— in Papierkästchen.
Friture von Austern.
— von Champignons.
— von Fisch.
— von Hühnerfleisch.
— von Kalbsniere.
— von Krebsen oder Hummer.

Gänseleber-Pastetchen.
Garneelen-Canapés.
— -Pastetchen.
Geflügel-Pains à la reine.
— -Pastetchen.
Gervais-Pastetchen.

Hachis-Croquetten.
— von Fischen.
Hahnenkämme, gebackene.
Heringe aux fines herbes.
Hering in Butterteig.
— gebacken.
Heringe in Papilloten.
Herings-Pfännchen.
Heringe mit Rémouladen-Sauce.
Herings-Rouladen.
Hühner, gebackene, à la Villeroi.
Hummer.
— auf amerikanische Art.
— -Coteletten.
— à la Crême.
— à la Provençale.
— mit Rémouladen-Sauce.
— -stew, englisches.

Jus-Pastetchen.

Käse mit Ale.
— -Auflauf.
— — in Papierkästchen oder Muschelschalen.
— gedämpfter, auf englische Art.
— -Pastetchen.
— -Raviolen.
— -Soufflé.
Kalbfleisch wie Lachs zu bereiten.
— -Pastetchen.
Kalbsfüße, gebacken.
Kalbskopf, gebacken.
Kalbsmilch in Papierkästchen.
— -Pastetchen.
— à la Villeroi.
Kalbsnieren.
Kalbsschweif, gebacken.
Kalbs-Tendrons, gebacken.
— — à la St. Ménehould.
Karpfenmilch als Austern.
— gebacken.
— in Papierkästchen.
Kartoffel-Pastetchen.
Kolduny, russische.
Krabben-Pastetchen.
Krammetsvögel in Kapseln.
— -Pastetchen.
Krebse, gebacken.
Krebs-Pains.
— -Pastetchen.
Krebse mit Rémouladen-Sauce.

Lachs, geräucherter.
— -Pastetchen.
Lachs-Pastetchen von geräuchertem Lachs.
— -Pavesen.
Lammsfüße, gebackene.
Lamm-Tendrons.
Lammszungen, gebackene.
Leber-Pastetchen, Schweiz.
Lerchen-Pastetchen.
— im Schlafrock.
Lunge, gebackene.

Macaroni in Coquillen.
— -Croquetten.
Mark-Pastetchen.
Maultaschen mit Fleisch- oder Fisch-Farce.
Muscheln, gebacken.
— — auf englische Art.
— gedämpft.
— à la marinière.

Nieren mit Champagner.
— aux fines herbes.
— gebacken.
— gebraten.
— -Schnitten.
— à la Tartare.

Ochsengehirn, gebacken.

Parmesan-Puffs, engl.
Pastetchen, kleine, von Blätterteig.
— englische.
— von Hefenteig.
— au naturel.
— à la Romaine.
— russische.
— schwedische.
— Wiener.
Pignatelli, italienische.
Profiteroles.

Ragout-Pastetchen.
— -Würste.
Rahm-Pastetchen.
Ramequins v. Blätterteig.
Ramequin, deutscher.
Ramequins in Papierkästchen.
Rebhühner-Brödchen.
— — kalte.
Rebhühner, gebacken.
Reh-Rouladen, gebackene.
Reis-Cassoletten.
— -Croquetten.
— -Pastetchen.
Rissolen.

Sardellen, ausgebackene.
— -Pastetchen.
— -Schnitten.
— — auf franz. Art.
— — warme.

Sardinen anzurichten.
Saucischen in Blätterteig.
Schildkröten-Eier.
Schildkröte, gebacken.
— — kalt aufzutragen.
Schinken-Pastetchen.
— mit Navigote-Sauce.
Schnecken, gebacken.
— gebraten.
— -Pastetchen.
Schnepfen-Croutons.
Schweinsmark, gebacken.
Semmel-Pastetchen.
— -Schnitten, gefüllte und gebackene.

Trüffeln au naturel.
— -Pastetchen.

Welsh rabbit.

11. Fische und Fischgerichte, Krebse, Hummern u. s. w.

Aal.
— in Aspic.
— -Bastion.
— in Bier gekocht.
— in Bier-Sauce.
— blaugesotten.
— auf englische Weise zubereitet.
— -Filets à la Bordelaise.
— -Filets mit Hechtklößchen.
— — m. Piment-Sauce.
— -Fricassée.
— -Galantine.
— gebacken.
— gebraten.
— in Gelée.
— geräucherter.
— —, in Weißbier.
— gespickter.
— gestovt, auf holl. Art.
— à la maître d'hôtel.
— marinirt.
— à la matelote.
— -Mayonnaise.
— in Papierkästchen.
— in Papilloten.
— à la poulette.
— -Ragout.
— à la reine.
— auf römische Art.
— auf d. Rost gebraten.
— in Rothwein.
— -Roulade.
— auf russische Art.
— mit Salbei geröstet.
— mit polnischer Sauce.
Aal mit weißer Sauce.
— in Sauer.
— au soleil.
— am Spieß gebraten.
— -stew.
— à la Tartare.
Aalbricke.
Aalraupe.
— mit Austernragout.
— mit Citronen-Sauce.
— à la bonne femme.
— gebacken.
— gebraten.
— -Matelote.
— mit Rahm gestovt.
— auf d. Rost gebraten.
— m. verschied. Saucen.
— à la Villeroi.
Aesche.
Aland.
— blaugesotten.
— gebraten.
— auf polnische Art.
Alse.
— gebacken.
— gebraten.
— mit Kapern-Sauce.
Altfisch.

Backfische.
Barbe, blaugesotten.
— gebacken.
— gedämpft.
— mit holländ. Sauce.
— marinirt.
Bars mit franz. Sauce.
— gebacken.
Barse auf holländ. Art.
Bars mit Kapern-Sauce.
— marinirt.
— au naturel.
Barse in Wein.
Bitterfisch, blaugesotten.
— gebacken.
Blaufelchen.
Blei in Bier gekocht.
— blaugesotten.
— gebacken.
Brandade de morue.
Brasse in Bier gekocht.
— blaugesotten.
— gebraten.
— in brauner holländischer Sauce.
Bratheringe.
Bricke.
Butte, gebacken oder gebraten.
— gekocht.
— geräuchert.
— gestovt.
— getrocknet.

Crevettes.

Döbel.
Dorsch, gebacken.
— gebraten.
— gekocht.

Fische in Aspic.
Fische auszubacken.
Flunder, gebacken.
— gedämpft.
— gekocht.
— fricassirt.
Fogás.
Forelle in Aspic.
— blaugesotten.
— in Butter-Sauce.
— gebacken.
— gebraten.
— gefüllt.
— gespickt.
— mit feinen Kräutern.
— mit Krebs-Sauce.
— marinirt.
— in Rothwein.
— auf Schweizer Art.
— m. verschied. Saucen.
— in Tokayer.
Frosch-Coteletten.
Froschkeulen, gebacken.
— gedämpft.
— -Ragout.

Glatt-Butte.
Glatt-Roche.
— — gebacken.
Gründlinge, blaugesotten.
— mit Butter-Sauce.
— gebacken.

Hausen, gebraten.
— mit saurem Rahm gebraten.
— gebraten, auf russ. Art.
— geräucherten, zuzubereiten.
Hecht, angeschlagener.
— in Aspic.
— à la Béchamel.
— blaugesotten.
— mit Caviar.
— à la Chambord.
— mit Champignons.
— mit Eier-Sauce.
— auf englische Art.
— -Fricassée.
— gebacken.
— gebraten.
— — mit verschiedenen Saucen.
— gedämpft.
— gespickt.
— au gratin.
— mit Krebs-Ragout.
— en manteau.
— marinirt u. gebacken.
Hecht mit Meerrettig, auf schlesische Art.
— — auf Hamb. Art.
— mit Parmesankäse.
— mit Petersilie und Klößchen.
— als Pfluckhecht.
— auf polnische Art.
— mit Rosinen-Sauce.
— mit Sauerkraut.
— als Schüsselhecht.
— mit Senfbutter.
— auf ungarische Art.
Heilbutt.
Heringe wie Bricken zuzubereiten.
— aux fines herbes.
Hering, frischer, gebacken.
— — gebraten, auf englische Art.
— — gefüllt.
— — gekocht.
— — geröstet.
— in Butterteig.
— gesalzener, gebacken.
— — gebraten.
— — — auf russ. Art.
— — für den Tisch vorzurichten.
— — zu marinirten.
— — in Papilloten.
— — mit Rémouladen-Sauce.
Herings-Rouladen.
Huchen.
Hummer zu kochen.
— auf amerikanische Art.
— -Coteletten.
— à la crême.
— -Curry.
— farcirter.
— -Fricassée.
— à la Provençale.
— mit Rémouladen-Sauce.
— -stew.

Kablian mit Austern-Sauce.
— -Curry.
— gebacken.
— gedämpft, auf englische Art.
— gekocht.
— auf Hamburger Art.
— à la Provençale.
Karauschen mit Dill.
— gebraten.
— gedämpft, auf russische Art.
Karpfen, bemoostet.
— in Bier gekocht.
— mit Bischof-Sauce.
— blaugesotten.

Karpfen m. Blut gedünstet, auf böhmische Art.
— in Blut- od. schwarzer Sauce.
— auf böhmische Art.
— à la Bourguignonne.
— braungekocht.
— à la Chambord.
— gebacken.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— im Ofen gebraten.
— auf dem Rost gebraten.
— am Spieß gebraten.
— gefüllt.
— gekocht, auf engl. Art.
— gespickt.
— à la hussarde.
— auf israelitische Art.
— marinirt.
— -Matelote.
— m. Meerrettig-Sauce.
— in Most gekocht.
— mit polnischer Sauce.
— in Rothwein.
— mit Sardellen oder Hering.
— als Schüsselkarpfen.
— auf ungarische Art.
— weißgekocht.
— mit Zwiebel-Sauce.
Kaulbarsch mit Citronen-Sauce.
— gebraten.
— gedämpft.
Killoströmlinge, gebraten.
— gekocht.
Krebse, in Bier gekocht.
— à la Bordelaise.
— in Bouillon gekocht.
— auf englische Art.
— gekocht.
— — auf feinere Art.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— — auf russische Art.
— — in Rahm gekocht.
— -Matte.
— nachgemachte.

Laberdan, gebacken, auf englische Art.
— gekocht.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
Lachs à l'Allemande.
— mit Austern-Sauce.
— blaugesotten.
— à la Chambord.
— mit Citronen-Sauce.
— -Coteletten.
— — mit Chalotten-Sauce.
Lachs-Coteletten auf deutsche Art.
— — ausgebackene.
— — in Papilloten.
— — sautirte.
— auf dänische Art.
— -Filets.
— — auf amerikan. Art.
— — gedämpfte, auf englische Art.
— gebacken.
— — auf englische Art.
— gebraten.
— in d. Pfanne gebraten.
— gefüllt und gebraten.
— gekocht, od. au court-bouillon.
— mit Gemüsen, auf russische Art.
— à la Génevoise.
— gerollter, auf irländische Art.
— gesalzener, zuzubereiten.
— auf holländische Art.
— mit Kräutern.
— zu mariniren.
— marinirter, auf englische Art.
— als Matelote.
— à la Milanaise.
— à la Tartare.
Lachsforelle.
Lamprete, gebraten.
— gedämpft.

Makrele mit Austern-Sauce.
— mit schwarzer Butter.
— mit Fenchel-Sauce, auf englische Art.
— gebacken, auf engl. Art.
— — auf franz. Art.
— gebraten.
— auf d. Rost gebraten.
— gekocht.
— auf holländische Art.
— auf italienische Art.
— marinirt.
— m. Stachelbeer-Sauce.
— mit Wein gedämpft.
Maräne, gebacken.
— gebraten.
— gekocht.
— geräucherte, zuzubereiten.
— zu mariniren.
Muschel-Chowder, amerikanisches.
Muscheln, gedämpft.
— à la marinière.
— à la poulette.
— mit Reis, auf griechische Art.

Neunaugen, gebraten.
— gekocht.
— marinirt.
— mit Rothwein gekocht.

Oelfische, auf israel. Art.

Pannfisch.
Petersilien-Fisch.
Platteis.
Plötze.
Pökling oder Bücking, Bückling.
Pöklinge, gebraten.

Roche m. schwarz. Butter.
— geröstet.
— mit Käse, auf ital. Art.
Rothbart.
Rothfeder.
Rothforelle.
Rümpfchen oder Mai-Pieren.

Saibling.
Sardelle.
Sardellen anzurichten.
Schellfisch, gebacken.
— — auf englische Art.
— gebraten.
— gedämpft.
— — auf englische Art.
— gekocht.
— aux fines herbes.
— mit brauner Sauce.
Schleie, blaugesotten.
— in Blut gedünstet, auf böhmische Art.
— mit brauner Butter.
— mit Dill-Sauce.
— gebacken.
— gebraten.
— mit Petersilie.
— mit saurem Rahm.
— mit Speck-Sauce.
Schmerlen, blaugesotten.
— gekocht.
Schnäpel, gebraten.
— gedämpft.
— gekocht.
Scholle, gebacken.
— gebraten.
— gekocht.
— au gratin.
Seeaal.
Seewolf.
Seezunge à la crême.
Seezungen-Fricassée.
Seezunge, gebacken.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— gekocht.
— au gratin
— à la Horly.
Seezungen-Matelote.
Seezungen-Rouladen, ll.
— -Schnitten à la Tartare.
Sprotten.
Steinbutt à la Béchamel.
— gebacken.
— — auf englische Art.
— gekocht.
— — auf englische Art.
— au gratin.
— m. Hummer-Ragout.
— à l'Italienne.
— auf dem Rost gebraten.
Sterlet, gebraten.
— gedämpft.
— auf polnische Art.
Stinte, gebacken.
— gebraten.
— gekocht.
— au gratin.
— mit saurem Rahm.
Stockfisch au Béchamel.
— mit Butter und Kartoffeln.
— m. Butter u. Zwiebeln.
— mit Eier-Sauce.
— gebacken, au gratin.
— gebraten.
— mit Hering.
— à la maître d'hôtel.
— mit Oel.
— mit Petersilie.
— auf provençal. Art.
— mit Schoten.
Stör m. brauner Butter.
— -Coteletten.
— gebacken.
— gebraten.
— auf d. Rost gebraten.
— am Spieß gebraten.
— gedämpft.
— — en Fricandeau.
— gekocht.
— marinirt.
— mit Trüffeln.

Thunfisch.

Ukeley.

Weißfische, gebacken.
— gebraten.
Weißling, gebacken.
— gebraten.
— gekocht.
— au gratin.
— à la Hollandaise.
Wels, blaugesotten.
— gebraten.
— mit Senf-Sauce.
Whitebait.

Zander mit Austern.
— à la Béchamel.

Zander als Blanquette.
— mit Butter.
— farcirt.
— aux fines herbes.
— gebacken.
— gebraten.
— gekocht.
— au gratin.
— mit Meerrettig.
— mit Petersilie.
— mit Sauerkraut.

12. Entrées von Schlachtfleisch, Wild und Geflügel.

Auerhahn, gedämpft.
— gefüllt.
— marinirt.

Bärenschinken mit Burgunder.
Bären-Tatzen.
Beefsteak.
— à l'Américaine.
— à la Chateaubriand.
— deutsches.
— mit Ei.
Beefsteaks auf engl. Art.
— auf französische Art.
— v. geschabtem Fleisch.
— geschmorte.
— aux fines herbes.
— à la maître d'hôtel.
— à la Napolitaine.
— in Papilloten.
— robe.
— à la Tartare.
— mit Zwiebeln.
Biber, gedämpft.
Bier-Schinken.
Birkhahn, gedämpft.
Bock, polnischer.
Boeuf blanc.
Boeuf à l'étuvée.
Boeuf à la mode.
— — — mit Trüffeln.
Boeuf à la Nelson.
Boeuf royal.
Boeuf à la surprise.

Carré, Kalbs-.
Coteletten, Hammel-, auf englische Art.
— — geschwungene.
— — à l'Italienne.
— — à la marinière.
— — à la Provençale.
— — à la royale.
— — à la Soubise.
— Hasen-.
— Hirsch-.
Coteletten, Kalbs-, à la bordelaise.
— — mit Estragon-Sauce.
— — aux fines herbes.
— — in Papilloten.
— — mit Sardellen.
— — à la St. Cloud.
— Reh-.
— Rinds-.
— — auf Wiener Art.
— Wildschwein-, à la Kaunitz.

English Stew.
Ente à la Béarnoise.
— à la Française.
— gedämpft.
— — auf englische Art.
— à la braise.
— gefüllt.
— gekocht.
— geschmort.
— à l'Italienne.
— mit Rothwein.
— mit verschiedenen Saucen.
— mit Welschkohl.
— Wild-, gedämpft.
— — gefüllt.
Entre-Côte.
— — m. Champignons.
— — marinirte.
— — m. saurem Rahm.
— — von Hühnerfleisch.
Essig-Schmorbraten.
Esterhazy-Rostbraten.
Etouffade von Kalbfleisch.

Fasan mit Austern.
— à la braise.
— braisirter, mit Rumpsteak, auf englische Art.
— gedämpft.
— mit Hecht-Sauce.
— mit Kastanien-Purée.
— mit Macaroni.
— mit Sauerkraut.
Filet, in Madeira gedämpft.
— gedämpft, à la duchesse.
— — auf englische Art.
— — mit Sardellenbutter.
— à la Jardinière.
— marinirtes, auf polnische Art.
— à la Napolitaine.
— mit Trüffeln.
— vom Hirsch.
Filets von Hasen à la Provençale.
— — aux fines herbes.
Filets von Hasen mit Sauce poivrade.
— von Reh mit Ragout Montgelas.
Fischotter, gedämpft.
Fischreiher.
Fricandeaux auf französische Art.
— mit Macaroni.
— mit verschiedenen Saucen.
— von Hammelkeule.
— von Hirsch.
Frischling, gekocht.

Gans à la Flamande.
— gedämpft.
— — à la Daube.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— gefüllt und ausgebeint, mit Kastanien.
— — mit Macaroni.
— — mit Trüffeln.
— gekocht.
— — auf französische Art.
— — auf mecklenburgische Art.
— — auf russische Art.
— junge, mit Apfel-Sauce, auf holländische Art.
— mit Oliven- oder Trüffel-Sauce.
Gänseleber, gebacken oder gebraten.
— gedämpft.
Gans, wilde, gebeizt.
— — gedämpft.

Hamburger Rauchfleisch.
Hammelbrust, gefüllte.
— gerollte.
— grillirte.
— mit Kümmel gedämpfte.
— mit Reis.
Hammel-Bug, gefüllter.
— — auf türkische Art.
Hammel-Carbonade.
Hammel-Carré, à la Bourguignonne.
— — gedämpft.
— — glasirt.
— — à la Provençale.
Hammelfleisch, gedämpft.
— — mit Rothwein.
Hammelkeule à la Bayonnaise.
— à la Bordelaise.
— braisirte.
— gefüllte, auf australische Art.
Hammelkeule, gefüllte.
— gepökelte.
— geschmorte.
— mit Kräutern.
— mit Madeira-Sauce.
— marinirte.
— à la Périgord.
— mit Pfefferminze.
— à la Princesse royale.
— mit saurem Rahm.
Hammel-Rücken, gedämpft.
— — à la duchesse.
— — à la Portugaise.
Hammel-Steaks.
— — gedämpfte.
Hase, farcirter, à la St. Denis.
— gedämpft.
— — auf englische Art.
— geschmort, auf französische Art.
— mit Rahm-Sauce.
Haselhühner mit Kapern und Oliven.
— mit Trüffeln.
Hasen-Steaks.
Hirschbrust, gefüllte.
— grillirte.
Hirschfleisch auf Jäger-Art.
Hirschkalb-Coteletten.
Hirschkeule auf englische Art.
— geschmort.
— mit Madeira-Sauce.
Hirschrücken, frustirter.
Hühnerbrüste, gedämpfte.
— sautirte.
Hühner mit Champignon-Sauce.
— mit Citronen-Sauce.
— mit Estragon.
— aux fines herbes.
— à la Flamande.
— gebacken, auf engl. Art.
— — auf franz. Art.
— — à la Provençale.
— — à la Villeroi.
— — auf Wiener Art.
— auf dem Rost gebraten.
— — auf franz. Art.
— gedämpft oder braisirt.
— in Butter gedünstet.
— gefüllte.
— mit Reis als Pilaw.
Huhn, altes, ausgelöschelt und gefüllt.
— — braisirt.
— — mit Gräupchen.
— — mit Krebsen.
— — mit Reisrand.
— — mit Reis.

Kaiser-Schnitzel.
Kalbfleisch à la Bourgeoise.
— gedämpftes.
— — auf einfachere Art.
— geklopftes.
— gekochtes.
— geschmortes.
— -Haricot, französisches.
— mit Majoran.
— à la mode.
— als Pfefferfleisch.
— -Scheiben, schottische.
— -stew, englisches.
Kalbsbrust mit Estragon.
— gerollte, auf engl. Art.
— mit Stachelbeeren.
— mit Trüffeln.
Kalbskeule, angeschlagene.
— à la Béchamel.
— braisirte.
— gebeizte.
— gedämpft.
— — mit saurem Rahm gedämpft.
— gefüllte, auf engl. Art.
— gespickt u. geräuchert.
— à la Provençale.
— mit Wein u. Kräutern.
Kalbskopf.
— mit Austern.
— gebacken.
— — auf englische Art.
— gefüllt.
— gekocht.
— gerollter, auf englische Art.
— à la maître d'hôtel.
— au naturel.
— en tortue.
Kalbs-Nierenbraten mit Trüffeln oder Champignons.
Kalbsnuß.
— gefüllte.
— marinirte.
Kalbs-Rücken, gedämpft.
— -Schnitzel mit Champignons.
— — farcirte.
— — à la Holstein.
— — auf rheinische Art.
— — auf dem Rost gebraten.
— — Wiener.
Kalbs-Steaks.
Kaninchen, gedämpft, auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— gekocht, auf engl. Art.
— auf spanische Art.
— auf ungarische Art.
Kapaun mit Austern-Sauce.
Kapaun mit Estragon.
— wie Fasan zu bereiten.
— à la financière.
— mit Austern gefüllt und gebraten.
— mit fines herbes gefüllt und gebraten.
— mit Sardellenfarce gefüllt und gebraten.
— gefüllt und gedämpft.
— — auf russische Art.
— gedämpft.
— — auf böhmische Art.
Krammetsvögel, gedämpft.
— — auf franz. Art.
— — m. saurem Rahm.
— — mit Weinbeeren.
— mit Madeira-Sauce.
— mit Trüffeln.
Kriechente, gedämpft.
— — auf franz. Art.
Kuheuter, farcirt.

Lammsbrust, gedämpfte.
— gefüllte.
— mit Krebsen gefüllt.
Lammfleisch mit Champignons.
— mit Citronensaft.
— gebackenes.
— — auf franz. Art.
— gedämpftes.
— — mit Gurken.
— — m. Hopfensprossen.
— geröstetes.
— à la poulette.
— mit Sardellen.
— auf ungarische Art.
Lamms-Geschlinge.
Lammkeule als Paprikás.
Lammkopf, auf dem Rost gebraten.
— gebacken.
— auf französische Art.
Lamm-Steaks.
Leber, gebratene, mit Sauce.
— ganz gebraten.
— im Netz gebraten.
— gebraten, auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— — auf ital. Art.
— gedämpft.
— in der Braise gedämpft.
— gedämpft, à la marinière.
— gefüllt.
— geschmort auf israelitische Art.
— in Papilloten.
— -Pfanzel, ganz.
Leber mit Rahm.
— saure, auf süddeutsche Art.
— sautirte.
— mit Trüffel-Sauce.
Lendenbraten auf span. Art.
— mit Gurken-Ragout.
— mit Trüffeln.
— -Schnitzel, auf dem Rost gebraten.
— — gedämpfte.
— — farcirte.
— — mit Kräutern.
— — als Tournedos.
Lerchen, gedämpft.
— — auf englische Art.
— gefüllt, m. Gänseleber.
— — auf franz. Art.
— als Kirschen, auf französische Art.
— mit Kräutern.
— mit Reis.
— mit Zwiebeln.

Nelson-Coteletten.

Ochsengaumen zu kochen.
— mit Champignons.
— mit Curry-Sauce.
— aux fines herbes.
— gebacken.
— mit Macaroni.
— mit Sardellen-Sauce.
Ochsenschweif, gedämpft.
— glacirter.
— grillirter.
— mit Sauce piquante.
— mit glacirten Zwiebeln.
Ochsenzunge, gebacken.
— gebraten.
— — auf franz. Art.
— gedämpft.
— — auf englische Art.
— gefüllt.
— gekocht.
— gepökelt.
— gespickt.
— au gratin.
— mit Parmesankäse, auf italienische Art.
— mit Rosinen-Sauce, auf sächsische Art.

Pepse, rheinländische.
Perlhuhn, gedämpft.
Platten-Ring, Schweizer.
Poularde, braisirt, mit Champignons.
— mit Reisrand.
— à la Royale.
— à la Stambul.
Provençale, Hühner oder Enten à la.
Rebhühner mit Austern.
Rebhühnerbrüste, sautirte.
Rebhühner à la Catalane.
— -Coteletten.
— — in Papilloten.
— à la Crapaudine.
— auf d. Rost gebraten.
— gedämpft, à la Béarnaise.
— — mit Champignons oder Trüffeln.
— — auf gewöhnliche Art.
— — mit Kraut.
— — mit Sellerie.
— — mit Champignons gefüllt, auf engl. Art.
— — gekocht.
— mit Reis.
— mit Rothkraut.
— mit Sauerkraut.
— mit Wachholderbeeren.
Reh-Blatt, gedämpft.
— -Coteletten, farcirte.
— — gespickt.
— — auf Jägerart.
— — à la minute.
— — in Papilloten.
— -Filets.
— — marinirt und gedämpft.
Rehkeule, gedämpft.
— — mit Estragon.
Rehschnitten oder -Schnitzel.
Rinderbrust, geschmorte.
— grillirte.
— trufsirte.
Rindfleisch mit Aepfeln.
— braisirtes.
— -Fricandeau.
— als Fricco à la Charles X.
— gebackenes, auf engl. Art.
— gedämpftes, mit Bier.
— — auf franz. Art.
— — auf holsteinische Art.
— — auf irländische Art.
— — auf israelitische Art.
— — auf italienische Art.
— — mit saurem Rahm.
— — mit Sellerie, auf englische Art.
— — auf ungarische Art.
— gekocht.
— gerolltes, auf englische Art.
— mit Guß.
— als Jägerfleisch.
— als englisches Inky-pinky.

Rindfleisch-Kugel.
— -Oliven.
— auf polnische Art.
— auf portugiesische Art.
— auf türkische Art.
Rostbraten, gedämpft.
— gespickt.
— italienischer.
— marinirter.
— au naturel.
— mit Rahm-Sauce.
— mit Reis und Liebesäpfeln.
— auf russische Art.
— mit Sardellen.
— mit Sardellen-Sauce.
— schwedischer.
— Wiener.
— mit Zwiebel.
Rumpsteak.
— gedämpft, auf engl. Art.
— auf pikante Art.

Schildkröte mit grünen Erbsen.
Schinken, in Bier gedämpft, auf schwäbische Art.
— in Brodteig gebacken.
— in Burgunder gekocht.
— à la comtesse.
— gebacken, auf engl. Art.
— — auf franz. Art.
— gedämpft.
Schinken, gekocht.
— — auf mecklenb. Art.
— mit Madeira-Sauce.
— marinirter.
— au naturel.
— mit Ravigote-Sauce.
Schmorbraten.
Schwarzfleisch.
Schnepfen in Burgunder.
— gedämpft.
— gefüllt.
Schwäbisches Fleisch.
Schweins-Carbonade auf französische Art.
— -Carré mit Madeira-Sauce.
— -Coteletten m. Aepfeln.
— — aux fines herbes.
— — mit Kräutern, auf andere Art.
— — marinirte.
Schweinefleisch mit Bier gekocht, auf böhm. Art.
— mit Birnen.
— gedämpft.
Schweinskeule, gedämpft.
— gepökelt.
— mit Oliven- oder Kapern-Sauce.
Schweinskopf, gebeizter.
— gefüllt.
— geräuchert.
— als Wildschweinskopf herzurichten.
Schweinslenden, gedämpft.
— panirt.
Schweinsrippen, gefüllte, auf russische Art.
Schweinsrücken auf spanische Art.
Srászy, polnisches.
Steaks v. rohem Schinken.
Stufata, italienische.

Tauben in Blätterteig.
— i. d. Braise gedämpft.
— en compote, auf französische Art.
— à la crapaudine, auf französische Art.
— auf d. Rost gebraten.
— gedämpft.
— gekocht.
— geschmort.
— mit Guß.
— aux fines herbes.
— auf holsteinische Art.
— mit Hopfenkeimchen.
— à la Jardinière.
— à la St. Ménehould.
— mit Morcheln.
— in Papilloten.
— mit Rahm.
— mit Reis.
— mit Spargel.
— m. Wachholderbeeren.
Tauben, wilde, mit Basilicum.
— — marinirt.
— — auf Wiener Art.
Trappe, gedämpft.
Tronçons de veau.
Truthahn-Abatis als Hochepot.
— in d. Braise gedämpft.
— gedämpft, auf englische Art.
— gefüllt, m. Kastanien.
— —, mit Trüffeln.
— au jus, auf franz. Art.
— -Keulen.

Wachteln, gedämpft.
— auf Jäger-Art.
— auf italienische Art.
— mit Sauerkraut.
Wildschweins-Brust, gefüllte.
— -Filet.
Wildschweinfleisch, gedämpft.
— gekocht, auf Jäger-Art.
Wildschweins-Keule mit Burgunder.
— — gekocht.
— — gepökelt und geräuchert.
— — krustirt.
— -Kopf mit Cumberland-Sauce.
— — farcirt.
— -Rücken.

Ziegen-Coteletten à la Provençale.

13. Ragouts, Fricassées und kleine Saucengerichte.

Aal-Fricassée.
— -Ragout.
Asado, spanisches.
Austern-Curry.
— -Fricassée.
— -Ragout.

Becassinen-Gratin.
— -Ragout,
Bierfleisch, böhmisches.
Bigos, russisches.
Blanquette von Fasan, Huhn, Taube.
— von Kalbsbraten.
Blutwurst mit Majoran-Sauce.
Bratwurst mit Rothwein oder Champagner.
— mit Senf-Sauce.
— mit Wein-Sauce.
— in Bier gekocht.

Capillotade von Hasen oder Hühnern.
Chanfaina, spanisches.
Chowder, amerikanisches.
Cinq minutes.
Civet von Hasen.
— von Kaninchen.
— von Reh.
Coteletten, Hammel-, auf englische Art.
— — à l'Italienne.
— — à la marinière.
— — à la Soubise.
— Hasen-.
— Kalbs-, à la Bordelaise.
— — mit Estragon-Sauce.
— — aux fines herbes.
— — in Papilloten.
— — sautirte.
— — mit Sardellen.
— — à la St. Cloud.
Coteletten, Krammetsvögel-.
— Rebhühner-.
— Reh-.
— — a. d. Rost gebraten.
— Rinds-.
— — auf Wiener Art.
Curry.
— Admirals-.
— Calcutta-.
— indisches.
— malayisches.
— von Stockfisch.

Dachspfeffer.
Dolmas, türkische.
Dominiques.

Eichhorn-Ragout.
Elennbraten-Ragout.
Emincé v. Hammelfleisch.
— — auf englische Art.
— v. Hirsch- od. Rehfleisch.
English Stew.
Entenklein.
— auf englische Art.
Ente à la mode.
Enten-Ragout.
— -Salmis.
— Wild-, Salmis von, warmes.
— — — kaltes.
— — — auf engl. Art.
Epigramm von Hühnern.
— von Kalbsmilch.
Escalopes von Fisch.
— von Gänseleber.
— von Hasen oder Reh.
— von Kalbfleisch.
— von Kaninchen.
— von Rindslende.
— von Wildgeflügel.

Fasanen-Filets à la royale.
— — a. d. Rost gebraten.
— — sautirte.
Fasanen-Keulen aux fines herbes.
— mit Trüffel-Sauce.
Fasanen-Klöße.
— -Purée.
— -Ragout.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— -Salmis.
Fasten-Ragout.
Financière, Ragout à la.
Fisch-Curry.
— -Fricassée.
Fischotter aux fines herbes.
Fleck, Königsberger.
Fleischvögel, schwäbische.

Fricandeaux a. franz. Art.
— pikante.
Fricandelle aus gemischtem Fleisch.
— gedämpft.
Fricassée von Fisch.
— von Froschkeulen.
— von Hühnern.
— — mit Krebsen und Spargel.
— — auf englische Art.
— von Kalbfleisch.
— — mit Krebsen.
— von Kalbsgehirn.
— von Kalbsmilch.
— von Kaninchen.
— von Lammfleisch.
— von Tauben.
— — m. Parmesankäse.
— — mit Spargel.
— von Zunge.
Froschkeulen-Ragout.

Gänsebraten-Ragout.
Gänsebrust, gefüllte, auf israelitische Art.
— marinirte.
Gänsehals, gefüllter, auf israelitische Art.
Gänseklein mit Klößchen.
— als Schwarzsauer.
— — auf mecklenb. Art.
— — auf pommer. Art.
— — auf rheinländ. Art.
Gänseleber-Escalopes.
— au gratin.
— auf israelitische Art.
— sautirt.
— à la Toulouse.
— mit Trüffeln.
Gänse-Pfeffer.
— -Ragout.
— -Schwarz.
Garneelen mit Spargel.
Geflügel-Blanquette.
— -Purée.
Gehirn, gebackenes.
— gebratenes.
— -Kuchen.
Gekröse.
— in Fricassée-Sauce.
Gems-Pfeffer.
Gourmand-Ragout.
Grenadin von Hasen.
— von Rindfleisch.
Grick.
Guisado, spanisches.
Gullaschfleisch, ungarisch.
— österreichisches.

Hahnenkämme zu feinen Ragouts.
Hahnen-Nieren zu feinen Ragouts.
Halász-lé, ungarisches.
Hammel-Blanquette.
Hammelbraten-Ragout.
Hammel-Curry.
Hammelfleisch als China-Chilo.
— -Ragout.
Hammelfüße au gratin.
— m. Liebesapfel-Sauce.
— mit Robert-Sauce.
— -Nieren mit Champagner u. fines herbes.
— — gebraten.
— — gedämpft.
— -Schwänze, grillirt.
— -Zungen, gedämpft.
— — m. Parmesankäse.
— — à la Provençale.
— — -Ragout.
Hannoversche Plockfinken.
Hasenbraten-Ragout.
Hase, farcirter, à la St. Denis.
Hasen-Pfeffer.
— -Salmis.
Haselhühner-Ragout.
Hecht-Fricassée.
Hirschbraten-Ragout.
Hirsch-Escalopes.
Hirschfleisch-Ragout.
Hirschleber, gebacken.
— auf Jäger-Art.
Hirschobren.
— -Fricassée.
Hirsch-Pfeffer.
Hühner auf indische Art.
— auf italienische Art.
— mit Krebsen.
— à la Marengo.
— -Matelote auf französische Art.
— Paprika-, auf ungarische Art.
— -Ragout, braunes.
— — auf russische Art.
Hummer-Curry.
— -Fricassée.

Kabliau-Curry auf englische Art.
Kalbfleisch-Curry.
— à l'Italienne.
— -Krügeli, Schweizer.
— -Rouladen.
Kalbsbraten-Ragout.
— — auf russische Art.
Kalbsfüße, fricassirte.
— gebackene.
— — auf russische Art.
— gedämpft, auf englische Art.
— saure.
Kalbsgehirn.
Kalbsherz, gebraten.
Kalbsherz, gedämpft.
— gespickt.
Kalbskopf à la poulette.
— -Ragout.
— en tortue.
Kalbsmilch mit Champignons.
— à la Conti.
— en fricandeau.
— gedämpft.
— au gratin.
— mit Krebsen.
— -Ragout auf engl. Art.
— — auf franz. Art.
— — pikantes.
— sautirte.
Kalbsobren, gefüllte.
— mit Macaroni.
— à la poulette.
Kalbsschweif à la poulette.
Kalbs-Tendrons-Ragout.
— — mit verschiedenen Saucen.
Kalbsvögel, bayrische.
Kalbszungen, gebacken.
— gebraten.
— -Gratin.
— -Ragout.
— m. verschied. Saucen.
Kaldaunen-Fricassée.
— auf d. Rost gebraten.
— auf französische Art.
— auf irländische Art.
— à la Lyonnaise.
— -Gratin.
Kaninchen-Fricassée.
— — gewöhnliches.
— gebacken, mit Saucen verschiedener Art.
— en gibelotte.
— en matelote.
— à la minute.
— -Pfeffer.
— auf provençalische Art.
— -Ragout, braunes.
— — englisches.
— auf ungarische Art.
Kapaun-Blanquette.
Kapaunen-Filets, in Butter gedünstet.
— — au gratin.
— — marinirte.
— -Fricassée.
— -Ragout.
Karpfen-Matelote.
— -Ragout.
Kebob, ostindisches.
Kedgeree, ostindisches.
Klopps mit Citronen-Sauce.
— mit Hering oder Sardellen.
Klopps von Hirschfleisch.
— als Pfeffer-Klopps.
— mit saurem Rahm.
— preußische od. Königsberger.
— als Rühr-Klopps.
— sächsische.
— mit Sardellen-Sauce.
— saure.
— mit Senf-Sauce.
Krammetsvögel au gratin.
— à la Polonaise.
— -Purée.
— -Ragout.
— -Salmis.
Krebs-Curry.
— -Fricassée.
— -Matelote.
Krebsnasen, gefüllte, zum Einlegen in Fricassées.
Krebs-Ragout.
Kriechenten-Ragout.
Kuheuter, gedämpft, mit Saucen verschiedener Art.
— gebacken, m. Saucen.

Lachs als Matelote.
Lamm-Coteletten in Blätterteig.
— — auf franz. Art.
— — auf italienische Art.
— — à la cingara.
— — à la Princesse.
Lammfleisch-Ragout mit Sauerampfer.
Lamms-Geschlinge.
Lammzungen, grillirte.
Leber-Crepinetten.
— -Ragout.
— — mit Kräutern.
— — auf englische Art.
Lerchen als Gratin.
— -Purée.
— -Salmis.
Lunge en matelote.
Lungen-Mus.
— — auf schlesische Art.
— -Pfanzel.
Lunge à la poulette.

Matelote von Fischen.
— marinière.
— Ragout à la.
Milch-Curry.
Mock turtle-Ragout.
Muschel-Ragout.

Nieren mit Champagner.
— aux fines herbes.
— gedämpft.
— gespickt.
— -Ragout.

Nieren, saure, auf süddeutsche Art.

Ochsengaumen m. Curry-Sauce.
— au gratin.
Ochsengehirn a. Matelote.
— mit verschiedenen Saucen.
Ochsenschweif a. Matelote.
Ochsenzungen-Fricassée.
— -Ragout.
Oliven-Ragout.
Ortolans in Papierkästchen.
— à la Provençale.

Paprika-Huhn.
Paprikás v. Lammfleisch.
— von Fisch.
Pfeffer-Potthast, westphälisches.
Poupietten von Fisch.
— von Kalbfleisch.
— — marinirt u. gespickt.
Puchero, spanischer.

Ragout à la Chambord.
— fin.
— italienisches.
— à la Macédoine.
— à la Montgelas.
— à la Providence.
— Schüssel-.
— à la Toulouse.
Rebhühner-Purée.
— -Ragout.
— -Salmis.
— — auf franz. Art.
— — auf Jägerart.
— — kaltes.
— — mit Trüffeln.
Reh, Blanquette von.
Rehfleisch-Ragout.
— — auf franz. Art.
Reh-Pfeffer.
Rehleber, gebraten.
— gedämpft.
— auf Jägerart.
Reh-Rouladen.
Rinderbraten-Ragout.
— — mit Sardellen.
Rindfleisch-Curry.
— grillirtes.
— au gratin, auf französische Art.
— -Ragout.
— -Rouladen.
Rouladen, kleine, von Hammelfleisch.

Saftfleisch, steyrisches.
Salmis à l'ancienne.
— au chasseur.
Salpicon à l'Italienne.
— à la Palermo.
— royal.
Schildkröten-Fricassée.
— -Ragout.
Schnecken, gekocht.
Schnepfen-Fumet.
— -Purée.
— -Salmis.
— — mit Champagner.
Schüssel-Ragout von Geflügel.
— — von Kalbsbraten.
— -Rindfleisch.
Schweinebraten-Ragout.
Schweinefleisch-Rollen.
Schweinsfüße, gebacken.
— gefüllte, à la St. Ménehould.
— — mit Trüffeln.
— grillirte, mit Liebesapfelsauce.
Schweinsknöchel.
Schweinsnieren mit Madeira-Sauce.
Schweinsohren, grillirte.
— auf Schweizer Art.
— mit Senf-Sauce.
Schweinszungen, gebacken.
Seezungen-Fricassée.
— -Matelote.
Spanferkel als Ragout.

Tauben-Curry, englisches.
— -Fricassée.
— wilde, als Matelote.
Topfbraten.
Trüffeln à la Montgelas.
Trüffel-Ragout.
Truthahn-Abatis in Fricassée.
— — Blanquette von.

Wachtel-Salmis.
Wildpret-Purée.
Wildschweins-Ragout.
— -Rouladen, kleine.

Zander als Blanquette.
Ziegenfleisch-Ragout.

14. Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte, mit und ohne Fleisch.

Allerlei, Leipziger.
Apfel-Gemüse.
Artischocken, abgeschmelzt.
— à la barigoule.
— au blanc.
— à la crême.
Artischocken, gebackene.
— gefüllte.
— à la Hollandaise.
— à la poivrade.
— -Purée.
— auf türkische Art.

Backobst zu Klößen.
Bindsalat als Gemüse.
Birnen-Gemüse.
Birnen mit Kartoffeln.
Birnen mit Klößen.
Blaukraut.
Blindhuhn, westphäl.
Blumenkohl-Auflauf.
— à la Béchamel.
— mit Butter-Sauce.
— mit Eier-Sauce.
— auf englische Art.
— au four.
— auf französische Art.
— gebacken.
— gedämpft.
— au gratin.
— auf holländische Art.
— mit Käse, auf amerik. Art.
— mit Krebsen.
— in Milch.
— mit Parmesankäse.
— mit Rahm und Käse.
— auf Schweizer Art.
— mit Speck.
Bohnen mit Birnen.
— als Brechbohnen.
— als Schnittbohnen.
— auf israelitische Art.
— mit brauner Butter.
— eingemachte, zu kochen.
— auf englische Art.
— mit Essig.
— auf französische Art.
— grüne und weiße.
— mit Milch.
— mit Parmesankäse.
— auf russische Art.
— weiße.
— — mit Aepfeln, Birnen, Pflaumen.
— à la maître d'hôtel.
— mit Möhren.
— als Purée.
Bombe von Weißkraut.
Boretsch als Gemüse.
Brätling.
Broccoli à l'Italienne.
Brunnenkresse als Gemüse.

Carden als Gemüse.
— gebacken.
— gedämpft.
— au gratin.
— -Purée.
Carotten à la Flamande.
— gefüllte.
— au jus.
— -Purée.
Champignons à la Bordelaise.
Champignon-Fricassée.
— -Gemüse.
— à la Provençale.
— -Ragout.
Chartreuse von Gemüsen.
— mit Rebhühnern.
Cichorien-Gemüse.
Colcannon, englisches.

Eierpflanze, gebacken, auf amerikanische Art.
— — auf türkische Art.
— auf d. Rost gebraten.
— gefüllte.
— — auf türkische Art.
— au gratin.
— als Salat auf provençalische Art.
— mit Tomaten-Sauce.
Eierpilze als Gemüse.
Endivien-Gemüse.
— gestoote.
— -Purée.
— mit Rahm.
Erbsen, grüne, auf gewöhnliche Art.
— auf englische Art.
— — à la Flamande.
— grüne, auf franz. Art.
— — à la crême.
— — mit Speck.
— — gedünstet.
— — mit Carotten od. Möhren.
— — Krebsen.
— — mit Stockfisch.
— — Pflück-.
— — als Purée.
— eingemachte, zu kochen.
— trockene, zu kochen.
— graue, mit saurer Sauce.
— trockene, russische.
— Kicher-.
Erdbirnen, gekocht.
— -Fricassée.
— gebacken.
— -Brei.

Farçon, Schweizer.
Figaro-Kartoffeln.
Fürsten-Gemüse.

Gälchen oder Gelbschwämmchen.
Gemüse, gemischtes.
Graupen.
Gräupchen-Gemüse.

Grünkohl als Gemüse.
— auf Bremer Art.
— auf holsteinische Art.
— mit Rahm.
— auf Vegetarianer-Art.
Grünkraut.
Gurken mit Béchamel-Sauce, auf franz. Art.
— fricassirte.
— — auf franz. Art.
— gebackene.
— gedämpfte, auf engl. Art.
— gefüllte.
— — auf ital. Art.
— -Gemüse.
— — auf schwäb. Art.
— — auf Vegetarianer-Art.
— geschmorte.
— glacirte, auf franz. Art.
— mit Rahm-Sauce.
— -Ragout.

Hamburger Plockfinken.
Hammelkartoffeln, ungarische.
Haricot.
Hochepot.
Hopfenkeimchen als Gemüse.
Hotch-potch auf engl. Art.

Irish stew.
Italienisches Gemüse.

Kalbfleisch-Haricot, franz.
— -stew, englisches.
Kalbszungen m. Blumenkohl.
Kaldaunen mit Erbsen.
Kartoffeln mit Aepfeln.
— mit Béchamel.
— in Bier, auf ostpreuß. Art.
Kartoffel-Brei oder Kartoffel-Purée.
— — m. weißen Bohnen oder Erbsen.
— — mit Buttermilch.
— — mit Fleischbrühe.
— — gebackener.
— — auf indische Art.
— — von rohen Kartoffeln.
— — auf Vegetarianer-Art.
— — mit Citronensaft.
— -Coteletten.
Kartoffeln à la crême.
— auf englische Art.
— gebackene.
Kartoffeln, gebackene, mit Bratwurst.
— — m. Hammelfleisch.
— — mit Hering.
— — mit Käse.
— — mit Schinken.
— gebratene.
— ganz gebratene.
— — auf andere Art.
— gebratene, mit Sardellen.
— gedämpfte.
— — auf franz. Art.
— — auf holländische Art.
— gefüllte.
— — auf franz. Art.
— gekochte, als Salzkartoffeln.
— in der Schale gekocht, oder Pellkartoffeln.
— geröstete.
— gestovte, auf russische Art.
— gewürfelte, auf schwäb. Art.
— auf italienische Art.
— mit Lorbeerblättern.
— à la Lyonnaise.
— à la maître d'hôtel.
— en matelote.
— mit Parmesankäse.
— mit Petersilie.
— — zu Fischen.
— als Prinzeß-Kartoffeln.
— à la Provençale.
— à la Pückler.
— mit Rahm.
— -Reis.
— mit Rührei.
— Saratoga-.
— mit Sardellen.
Kartoffelscheiben auf schottische Art.
Kartoffel-Schnee auf englische Art.
Kartoffeln, Straßburger.
Kartoffel-Stückchen oder Kartoffel-Gemüse.
— — eingebrannte.
— — saure.
— — auf Vegetarianer-Art.
Kartoffeln mit Wein, auf französische Art.
— mit Zwiebeln, auf holländische Art.
Kastanien, gedämpft, als Gemüse.
— -Purée.
Kerbelrüben.
Knoblauch-Ragout.
Kohlkeimchen-Gemüse.
Kohlrabi à l'asperge.
Kohlrabi, braungedünstet.
— gefüllt.
— junge.
— — ganz gekocht.
— — mit Schinken.
— — mit Rahm gedämpft.
— — auf russische Art.
Kohlrüben, gekocht.
— durchgeschlagene.
— mit Kartoffeln.
Kopf-Salat als Gemüse.
— — -Gemüse auf englische Art.
— — — auf franz. Art.
— — — mit grünen Erbsen.
— — gefüllter.
Kraut, bayrisches.
— blaues, m. Kastanien.
— -Cake, englischer.
— als Chou en surprise.
— à la Crême.
— gebackenes.
— — auf bayrische Art.
— — auf russische Art.
— gedämpftes.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— — auf südd. Art.
— — auf Vegetarianer-Art.
— gedünstet, auf französische Art.
— — auf spanische Art.
— gefülltes.
— — als Kraut-Rouladen.
— — auf franz. Art.
— — auf israel. Art.
— gekochtes.
— — auf englische Art.
— — auf mecklenburg. Art.
— — mit Milch oder Rahm.
— als sogen. Jägerkohl.
— auf lithauische Art.
— rothes, auf engl. Art.
— — gedämpft.
— — gespickt, auf französische Art.
— — auf holländ. Art.
— — als Parforcekohl.
— — auf pommersche Art.
— — auf russische Art.
— mit Speck, auf französische Art.
— steyrisches.
— -Wickel, süddeutsche.
— -Würstchen.
Kürbis-Brei.
— — mit Aepfeln.
Kürbis-Brei mit Reis.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— gebacken, auf französische Art.
— als Gemüse gekocht, auf englische Art.

Lattich-Gemüse auf französische Art.
Lauch-Gemüse.
— — auf nordd. Art.
Liebesäpfel, gebackene.
— gedämpfte.
— — auf amerik. Art.
— — auf portugies. Art.
— gefüllte.
— — auf amerik. Art.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— gekochte, auf amerikanische Art.
— au gratin.
Liebesapfel-Purée.
Linsen auf bayrische Art.
— auf französische Art.
— auf gewöhnliche Art.
— auf provençal. Art.
— auf russische Art.
— auf Vegetarianer-Art.
— mit Haushofmeister-Sauce.
— -Purée.
— mit Steckrüben, auf norddeutsche Art.
Löwenzahn-Gemüse.
— auf englische Art.

Macédoine v. Gemüsen.
Mairüben.
Maiskolben, gebraten, auf schwäbische Art.
— gekocht, auf amer. Art.
Mangold, gekocht.
Mangoldstiele, gekocht.
— gebackt und gekocht.
Meerkohl, gekocht.
— gedämpft.
Möhren à la crême, auf französische Art.
— gebackene, auf französische Art.
— gedämpft, auf englische Art.
— -Gemüse.
— m. Aepfeln od. Birnen.
— mit weißen Bohnen.
— mit grünen Erbsen.
— mit Essig.
— mit Kartoffeln.
— mit Pastinaken.
— mit Rahm.
— mit Reis.
— mit Spargel.

Möhren auf Vegetarianer-Art.
— à la menagère.
— -Purée.
Morcheln, gedämpft, als Gemüse.
— trockene, gedämpft.
— gefüllt.
— m. Krebsen u. Spargel.

Nivernaise.

Palmkohl.
Pastinaken, gedämpft, auf englische Art.
— — auf russische Art.
— gekocht.
— — auf englische Art.
— gekocht und gebacken, auf englische Art.
— mit Möhren.
— -Purée.
Pataten, mit Butter.
— gebacken.
— gekocht.
Petersilien-Gemüse.
Petersilienwurzeln als Gemüse.
Pe-Tsai od. chines. Kohl.
Pfefferling od. Pfifferling.
Pilz-Coteletten auf russ. Art.
Polenta von Kartoffeln.
Porré, gestoyter.
Portulak auf franz. Art.
— auf holländische Art.
Prinzessin-Kartoffeln.
Puffbohnen, junge, als Gemüse.
— — auf englische Art.
— à la poulette.
— reife, zu kochen.
— trockene, als Purée.

Radieschen als Gemüse gekocht.
Ragout, Spargel-, auf holländische Art.
Reis mit Kraut, auf italienische Art.
Reisker als Gemüse zuzubereiten.
Rosenkohl als Gemüse, auf gewöhnliche Art.
— à l'Espagnole.
— sautirt.
Rothe Rüben, gedämpft, auf englische Art.
— — mit Entenfleisch gedämpft, auf russische Art.
— — als Gemüse.
Rouladen von Kartoffeln.
Rüben mit Béchamel.
Rüben mit Bier gedämpft.
— gedünstet.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— gefüllte.
— glasirte.
— mit Hammelfleisch.
— mit Hecht.
— mit Kaldaunen.
— mit Kartoffeln.
— mit Kastanien.
— à la poulette.
— -Purée.
— mit Rahm.
— Teltower, braungedünstet.
— — weißgedünstet.
— auf Vegetarianer-Art.
Rübstiel-Gemüse.

Sauerampfer à la crême.
— gedämpft, auf französische Art.
— -Gemüse.
— -Purée.
Sauerkraut zu kochen, mit Aepfeln.
— — mit Austern.
— — auf bayrische Art.
— — mit Champagner oder Weißwein.
— — mit Erbsen.
— — mit Fenchel und saurem Rahm.
— — mit Fisch.
— gebackenes, mit Kartoffeln.
— mit Guß.
— mit Schinken.
— auf ungarische Art.
Schalet oder Scholet, israelitisches.
— mit Brühkugel.
Schwarzwurzeln à la crême.
— gebacken.
— als Gemüse.
— auf französische Art.
— mit Käse.
Sellerie à la crême.
— gebacken.
— gedämpft, auf englische Art.
— gefüllt.
— -Gemüse.
— — auf Schweiz. Art.
— mit holländ. Sauce.
— -Purée auf engl. Art.
— — auf franz. Art.
Soljanka, russische, von Sauerkraut.
Spargel auf bayrische Art.
— mit brauner Butter.
— als Brechspargel.
Spargel m. Butter-Sauce.
— à la crême.
— -Erbse.
— gebacken, auf französische Art.
— -Gemüse auf engl. Art.
— — mit Möhren.
— au gratin.
— mit holländ. Sauce.
— au jus, auf französische Art.
— mit Parmesankäse.
— en petits pois, auf französische Art.
— mit Rahm-Sauce.
— -Ragout auf holländische Art.
Spinat à la comtesse.
— à la crême.
— auf deutsche, bürgerliche Art.
— auf englische Art.
— auf französische Art.
— gebacken, auf Schweiz. Art.
— gefüllter.
— auf israelitische Art.
— auf italienische Art.
— -Purée.
— mit Sauerampfer.
— mit Speck.
— auf Vegetarianer-Art.
Steinpilze mit Béchamel-Sauce.
— als Gemüse.
— à la Pétersbourg.
Succotasch, amerik.

Trüffeln in Champagner.
— gedämpft.
— auf italienische Art.
— au naturel.
— auf piemontesische Art.
Trüffel-Purée.

Wasser-Rübe.
Welschkohl, gedämpft.
— — auf andere Art.
— — auf franz. Art.
— gefüllt.
— mit Rebhühnern.
— mit Reis, auf italienische Art.
Wurzel-Gemüse auf englische Art.

Yamswurzel.

Zuchetti, italienische.
Zuckerschoten, gekocht.
Zuckerwurzeln, gekocht.
Zwiebeln zum Einlegen in Ragouts.
— gefüllte.
Zwiebeln, geschmorte.
— -Gemüse.
— -Purée, weißes.
— — braunes.

15. Beilagen zu Gemüsen und Schüssel-Garnituren.

Aal, geräucherter.

Ballons von Kalbfleisch.
Beefsteak.
— deutsches.
Bouletten von Fleisch.
Bratwurst.
— ohne Därme.
— eingepackte.
— Frankfurter.
— mit Teig.
Briseletten.
Brühwürstchen, Frankf.

Carbonaden.
Carré, Hammel-.
Chipolata-Garnitur.
Coteletten von Fisch.
— von Froschkeulen.
— Hammel-.
— — auf englische Art.
— — geschwungene.
— — à la Provençale.
— Hühner-.
— Kalbs-.
— gebackte.
— gespickte.
— sautirte.
— Krammetsvögel-.
— Krebs-.
— Lamm-.
— — à la Dauphine.
— Rebhühner-.
— Schweins-.
— — gebackte.
— Tauben-.
— Zungen-.
Crépinettes.
— aus Krebsen.
Crevettes.
Croquettes v. Kartoffeln.
— von Rindfleisch.
Croutons.

Eier auf Butter.
— gebackene.
— harte.
— Sool-.
— verlorene od. pochirte.
Ente, gebökelt.

Farce-Würstchen.
Fasanen-Filets, gespickte.
Fasanenkeulen.

Fisch-Bouletten.
— -Coteletten.
— -Rouladen.
Fleisch-Bouletten.
— -Croquetten.
— -Kloß, großer.
— -Klößchen.
— -Plätzchen, kurländ.
— -Schmarrn.
— -Wandel, österreich.
Fleurons.
Fricandellen v. Kalbfleisch.
— von Kaninchen.
— von Rauchfleisch oder Schinken.
— von Rindfleisch.
— von Schweinefleisch.
Frittaten-Würstchen.
Friture von Spargel oder Blumenkohl.

Gans, gepökelt.
— geräuchert.
Gänsekeulen, gebratene.
— auf Lyoner Art.
Gänseklein mit Wurzelgemüse.
— mit Aepfeln.
— mit verschied. Gemüse.
— auf russische Art.
Garnituren oder Garnirungen.
Gehirn, gebackenes.
— gebraten, auf russische Art.
— -Schnitten.
Griblettes.

Hachis-Krapfen.
Hamburger Rauchfleisch.
Hammel-Carré, grillirt.
Hammelfleisch, gekochtes.
— mit Rüben.
— mit Welschkohl oder Weißkraut.
— mit Zwiebeln.
Hammelfüße, gebackene.
Hammelhals, grillirter.
Hammel-Steaks.
— -Zungen, gebackene.
Hasen-Klöße.
— -Leber, gebratene.
Haselhühner-Coteletten mit Champignons.
Hecht mit weißen Rüben.
Herings-Bouletten.
Hühnerbrüste, sautirte.
Hühner, gebackene, auf Wiener Art.
— gedämpft, mit grünen Erbsen.
— — mit Stachelbeeren.
— gefüllte.
Huhn, altes, gekocht.

Jardinière, Garnitur à la.

Kalbsbrust, gebackene.
Kalbsfüße, gebackene.
— grillirte.
Kalbsmilch en fricandeau.
— gebacken.
— gebraten.
— gespickt.
— sautirt.
Kalbsohren, gebackene.
Kalbs-Schnitzel, auf dem Rost gebraten.
— — Wiener.
— -Würstchen, englische.
— -Zungen m. Blumenkohl.
— — gespickt.
Kaldaunen, gebacken.
Kaninchen, gebacken.
— -Klößchen.
Kartoffel-Bällchen.
Kartoffeln, gebackene.
— ganz gebratene.
— — — auf andere Art.
— panirte.
— -Rand um Ragouts und Saucengerichte.
Kastanien, gekocht, als Beilage zu Gemüsen.
— — auf franz. Art.
— — glasirte, als Garnirung von Fleisch.
Kerbelrüben.
Krebsnasen, gefüllte.
Krebswürstchen.
Kuh-Euter, gebacken.
— — gebraten.

Lachs, geräucherter.
Lamm-Coteletten.
— — auf englische Art.
— — à la Princesse.
Lammfleisch, gebackenes.
Lamm-Steaks.
Leber-Crepinetten.
— gebackene.
— gebratene.

Mark-Croutons.
Meerrettig m. Kartoffeln.
Milz, farcirte od. gefüllte.
Miroton.

Omeletten zum Garniren von Gemüsen.

Petersilie, ausgebackene, zum Garniren der Hors d'oeuvre.
Pökelfleisch zu kochen.

Rebhühner, gebacken.
Reh-Coteletten, gespickt.
Reis-Rand.
— -Wurst.
Rindfleisch, grillirtes.

Saucischen.
— in Blätterteig.
Schinken, roher.
— gekochter.
Schnecken, gebacken.
— gebraten.
Schüsselränder oder Einfassungen.
Schüsselrand von Blätterteig.
— von harten Eiern.
— von Fleisch-Gelée oder Aspic.
— von Kartoffeln.
— von Reis.
— von Semmel.
— von Wurzeln.
Schwarzwurzeln, gebackene.
Schweins-Coteletten, grillirte.
Schweinefleisch, gekochtes.
— gepökeltes.
— -Würstchen.
— — auf englische Art.
Schweinsfüße, gebackene.
Schweinsknöchel.
Schweinskopf, geräuch.
Schweinsmark, gebacken.
Schweinsohren, gebackene.
Semmel, ausgebackene.
Spießli, Schweizer.
Stör-Coteletten.

Tauben, gebackene.

Zwiebeln, glasirte.

16. Warme und kalte Pasteten, Fleisch-Pies, Aspics, Galantinen, Fleischkuchen, Fleischkäse u. dergl.

Aal in Aspic.
Aal-Pastete.
Altdeutsche Pastete.
Aspic à la financière.
— von Fischen.
— Formen des.
— von Gänseleber.
— von Hasenbraten.
— von Huhn, Kapaun oder Rebhuhn.
— von Hummer.
Auerhahn in Gelée.
— -Pastete.
Austernberg.
Austern-Pastete.

Beefsteak-Pastete.
Berner Pastete.
Blätter-Pastete.
Butter-Pastete.

Casserole-Pastete m. Teig.
— von Macaroni.
— von Nudeln.
Casserole au riz.
Chicken-Pie.

Ente, Wild-, als Pastete.
Enten-Pastete, kalte.
Espanada, spanische.
Escabescia, spanische.

Farce-Pastete.
— -Speise.
Fasanen-Brod.
— — in Gelée.
Fasan-Galantine.
— in Gelée.
Fasanen-Pastete.
Filet in Gelée.
— -Kuchen in Gelée.
Fische in Aspic.
Fisch-Pastete.
Fleckel-Pastete, böhmische.
Fleisch-Käse aus gemischtem Fleisch.
— — von Geflügel.
— — von Leber.
— — v. Schweinefleisch.
— — von Wild.
— -Kuchen.
— — von Gänseleber.
— — marmorirter.
— -Kugel mit Krebsen.
— — auf israel. Art.
— -Pain.
— -Pastete.
Fricandeaux-Pastete.
Fromage d'Italie.
Fricco, spanisches.
Frischling in Gelée.

Galantine v. Kalbfleisch.
— von Kapaun oder Poularde.
— von Truthahn.
Gans in Gelée.
Gans, marinirte.
Gänseleber in Aspic.
— -Pastete, Straßb.
— -Pie, englischer.
Gayettes, provençalische.
Geflügel-Pastete.
Gehirn in Gelée.
Gemüse-Pastete.
Granate von Hühnern.
— von Kalbfleisch.

Granate von Rindslende oder Wild.
Grisette.

Hachis-Pastete.
Haggis, schottisches.
Hammelfleisch-Pie.
Hase in Gelée.
Hasen-Kuchen.
— — in Gelée.
— -Pastete.
— — kalte.
— -Pie, auf schott. Art.
Hecht in Aspic.
— -Pastete.
— -Pie.
Hefenteig-Pastete.
Herings-Pastete.
— -Pie, englischer.
Hirschfleisch-Pastete.
Hirschwild in Aspic.
Hirse-Pirogge, russische.
Hühner in Gelée.
— -Pain.
— -Pastete, warme.
— — kalte.
— — als Schüssel-Pastete.
Hummer in Aspic.
— -Pastete.

Kaiser-Pastete.
Kalbfleisch-Kuchen.
— -Pastete.
— — als Schüssel-Pastete.
— — auf israel. Art.
— -Pie.
Kalbsmilch-Pie.
Kaninchen in Gelée.
— -Pie.
Kapaunen-Pastete.
— — als Schüssel-Pastete.
— — als Vol-au-vent.
Karpfen in Gelée.
— -Pastete.
— -Pie.
Kartoffel-Pastete.
— — auf russ. Art.
— -Pie.
Krammetsvögel in Gelée.
— in Kapseln.
— -Kuchen.
— -Pastete.
— — kalte.
Krebs-Pastete.
— — auf einfachere Art.
Kulebiaka oder Kulebak, russischer.

Lachs in Aspic.
— -Pastete.
— — a. Schüssel-Pastete.
Leber-Kuchen im Netz.
— -Pastete.
Lerchen-Pastete.
— -Pie.

Macaroni-Pastete.
— — a. Schüssel-Pastete.
— — als Timbale.
— -Pie.
Mock turtle-Pastete.
Möhren-Pie.
Muschel-Pastete.

Nieren-Pastete.
Nudel-Pastete.

Ochsenzunge, gepökelt od. geräuchert, in Gelée.
Ochsenzungen-Pastete.
— — von gepökelter od. geräucherter Zunge.

Pain in Aspic.
Pastete, altdeutsche.
— blindgebackene.
Périgord-Pastete.
Pfauen-Pastete, schwäb.
Pirogen, russische.
Pirog mit Eiern.
— mit Fisch.
— mit Fleisch.
— mit Gemüse.
— von Hirse.
— von Kartoffeln.
— mit Pilzen.
— süßer.
Poularde in Galantine.
Poupeton von Fisch.
— von Fleisch-Farce.
— von Reis.

Rebhühner in Gelée.
— -Käse.
— -Pastete.
— — kalte, in der Form.
— — — in der Terrine.
— -Pie.
Rehbraten in Aspic.
Reh-Pastete.
— — kalte.
Reis-Meridon.
— -Pastete.
Rindfleisch in Gelée.

Sauerkraut-Pastete.
Schinken in Aspic.
— -Pastete.
Schleie in Aspic.
Schnepfen-Pastete.
Schüssel-Pasteten.
Schweinsleber-Pastete.
Schweinsrippen in Gelée.
Spanferkel, gefülltes, als Galantine.
Stockfisch-Pastete.
Stör in Aspic.

Tauben-Pastete.
— — kalte.
— — a. Schüssel-Pastete.
— — als Vol-au-vent.
— -Pie, englischer.
Terrinen-Pasteten.
Timbale, Farce-.
Toad-in-the-hole.
Trüffel-Pastete.
Truthahn-Pastete.

Vol-au-vent.

Wildpret-Pastete.
Wildschweins-Roulade in Gelée.

Zaja, griechische.

17. Farcen, Würste, Hachis, Sülzen und Fleisch-Conserven.

Andouilles.
Attriaux.

Blut-Kuchen auf russische Art.
Blutwurst.
— mecklenburgische.
— süße.
— russische.
— ungarische.
Brabanter Wurst.
Bratwurst.
— Frankfurter.
— geräucherte.
— mit Trüffeln.
Bündelwurst, Schweizer.

Cervelatwurst.
Chorizo.

Eisbein.
— in Gelée.
Ente, gepökelt.
— in Gelée.
Enten-Roulade.
— -Weißsauer.
Entre-Côte in Gelée.
Erbs-Wurst.

Farce von Champignons oder Morcheln.
— von Fisch.
— für Gänse u. Enten.
— zu einer Gänseleber-pastete.
— Geflügel-.
— zu Geflügelpasteten.
Farce von Huhn.
— von Kalbfleisch.
— von Krebsen.
— von Leber.
— von Rindfleisch.
— von Schweinefleisch.
— für Tauben und Kalbsbrust.
— für Truthahn und Kapaun.
— von Wild.
— von gemischtem Fleisch.
— in kleine Pastetchen.
Fasanen-Würste.
Fisch-Würste.
Fleisch-Köpflein, Schweizer.
— -Mus, englisches.
— -Zwieback.
Frankfurter Würstchen.

Gans, gepökelt.
— geräucherte, als Preßgans.
— — als Speckgans.
— marinirt.
Gänsefleisch-Wurst.
Gänseleber-Wurst.
Gänse-Roulade.
— -Weißsauer.
Garneelen einzulegen.
Geflügel-Würstchen.
Gehirn-Wurst.
Gekröse-Wurst.
Godiveau.
Göttinger Wurst.
Grümpelwurst, Schweizer.
Grütze-Wurst.
— — weiße holsteinische.

Hachis.
— gebackenes.
— von Geflügel.
— von Hammelfleisch auf englische Art.
— von Hammelbraten auf französische Art.
— von Kalbsbraten.
— von Kalbslunge.
— à la Toulousaine.
— von Wildpret.
Hamburger Rauchfleisch.
— — zu kochen.
Hammelfüße, marinirte.
Hammelwürste.
Hasen-Würste.
Heringe, marinirt.
Hühner-Würste.
Hummer einzulegen.

Jauersche Würste.

Kalbfleisch zu räuchern und zu pökeln.

Kalbfleisch-Wurst.
Kalbsbrust, gerollte, auf englische Art.
— glacirte.
Kalbskopf-Sülze.
Kalbswürstchen, englische.
Kalbswurst.
Kaninchen-Würste.
Kapaunen-Würste.
Karpfen aufzubewahren.
— marinirt.
Kastanien-Farce zum Füllen von Geflügel.
Knackwurst.
Knoblauch-Würstchen.
Krammetsvögel aufzubewahren.
Kraut-Würste.
Krebs-Schwänze aufzubewahren.
— -Würste.

Lachs aufzubewahren, auf englische Art.
Landjäger, dürre.
Leber-Wurst.
— — auf bayrische Art.
— — auf böhmische Art.
— — auf englische Art.
— — auf holländ. Art.
— — auf holstein. Art.
— — auf kurländ. Art.
— — auf mecklenb. Art.
— — auf österr. Art.
— — auf pomm. Art.
— — auf rheinl. Art.
— — auf schwäb. Art.
— — auf Schweizer Art.
— — auf westphäl. Art.
Lerchen aufzubewahren oder einzulegen.
Lungen-Hachis.
— — in Reisrand.
— -Wurst.
Lyoner Wurst.

Magen-Wurst.
Mandel-Farce zum Füllen von Truthahn.
— -Wurst.
Mettwurst.
Muscheln einzumachen, auf englische Art.

Nieren-Hachis.

Ochsenzunge, gepökelt.
— gepökelt u. geräuchert.
— — auf franz. Art.

Pakte, russische, oder Blutkuchen.
Panhas, westphälischer.
Petit salé.
Pinkelwurst, Bremer.
Preß-Kopf.
— -Sülze.
— -Wurst.
— — auf feinere Art.
— — von Kalbskopf auf russische Art.

Ragout-Würste.
Rauchfleisch, Oberpfälzer.
Rebhühner einzulegen in Blechbüchsen.
— — auf englische Art.
— marinirte.
Rebhuhn, ungarisches, sogenanntes.
Reis-Wurst.
— — auf russische Art.
— — süße, auf ostpreuß. Art.
Rindfleisch, gepreßtes, auf amerikanische Art.
— geräuchertes, auf holländische Art.
— -Wurst.
Roll-Wurst.
Rosinen-Wurst.

Salami, italienische.
Sardellen-Wurst.
Saucischen od. Saucisses.
— in Blätterteig.
Saucisses de Lyon.
Schinken.
— aufzubewahren.
— gepökelt u. geräuchert, auf amerikanische Art.
— — auf Bayonner Art.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— — auf westphäl. Art.
— -Wurst.
Schnepfen einzulegen.
Schwarzsauer von Rind- und Schweinefleisch, auf holsteinische Art.
Schweinefleisch-Roulade.
— -Würstchen.
— — auf englische Art.
Schweinskopf, gefüllter.
— als Wildschweinskopf.
Speck.
Sülze, gemischte.
— — auf andere Art.
— von Rindskopf, auf israelitische Art.
— von Schweinefleisch.
— von Spanferkel, auf russische Art.
— -Wurst.

Tauben, wilde, einzulegen, auf amerik. Art.
Trüffel-Wurst.

Wildpret-Wurst.
Wildschweinskeule, gepökelt und geräuchert.
Wildschweins-Roulade.
Wurst.

Zamponi di Modena.
Zungen-Wurst.
Zwiebel-Wurst.

18. Braten.

Alliance.
Auerhahn, gebraten.
— am Spieß gebraten.
— gefüllt.

Bärenbraten, auf russische Art.
Birkhahn, farcirt.
— gebraten.
— — auf englische Art.
Braten, aufgerollter.
— aufzuwärmen.
— englischer.

Carbonade-Braten.
Carré, Schweins-.

Dachsbraten.
Dambirsch-Keule.
— -Rücken.

Elenn-Braten auf russische Art.
Englischer Braten.
Ente, gebraten.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— — mit Kastanien.
Ente, Wild-, gebraten.

Farce-Braten.
Fasan, gebraten.
— — mit Trüffeln.
— — auf englische Art.
— — auf Wiener Art.
Feigendrossel.
Filet, am Spieß gebraten.
— im Ofen gebraten.
— auf englische Art.
Fischotter, gebraten.
Fischreiher.
Fleisch-Hase.
Frischling, gebraten.

Gans, gebraten.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— — auf israelit. Art.
— — auf russische Art.
— — mit Wachholderbeeren.
Gans, junge, gebraten.
— wilde, gebraten.
Gems-Braten.
— — auf Schweizer Art.

Hammelbraten.
— auf englische Art.
— auf französische Art.
— mit Kapern.
— mit Morcheln oder Gurken.
— mit Rahm.
Hammel-Bug, gebraten.
Hammelkeule, marinirte.
— als Rehkeule zubereitet.
Hammel-Rücken, gebraten.
Hasenbraten.
— auf englische Art.
— falscher.
— auf französische Art.
— auf österreichische Art.
— auf russische Art.
— auf Schweizer Art.
— auf süddeutsche Art.
— mit saurem Rahm.
Hase, farcirter.
Haselhuhn, gebraten.
Haselhühner, gefüllte, auf russische Art.
Hirsch-Blatt.
Hirschbraten.
— am Spieß.
— auf englische Art.
— auf französische Art.
— gebeizter.
— auf süddeutsche Art.
Hirschbrust, gefüllte.
Hirschkalb, gebraten.
Hühner, gebraten.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— — auf russische Art.

Kalbsbraten.
— am Spieß gebraten.
— mit Bier.
— mit Buttermilch.
— in Essig gelegter.
— aux fines herbes.
— auf israelitische Art.
— auf provençal. Art.
— aufgewärmter.
Kalbsbrust, gefüllt.
Kalbs-Carré.
Kalbskeule, gebeizte.
Kalbs-Nierenbraten.
— — mit Estragon auf französische Art.
— — auf englische Art.
— — mit Rahm-Sauce.
— — mit Trüffeln.
Kalbsrücken, gebraten.
Kaninchen, gebeizt und gebraten.

Kaninchen, gebraten.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
Kapaun, gebraten.
— gefüllt und gebraten.
— auf englische Art gefüllt und gebraten.
— mit Kastanien gefüllt und gebraten.
— mit Nüssen gefüllt und gebraten.
— mit Trüffeln gefüllt und gebraten.
— mit Wachholderbeeren gefüllt und gebraten.
Krammetsvögel, am Spieß gebraten.
— im Ofen gebraten.
— gebraten, auf englische Art.
— gefüllt und gebraten.
— gebraten, auf ital. Art.
Kriechente, gebraten.
— gefüllt und gebraten.

Lammbraten.
— auf englische Art.
— auf französische Art.
— gefüllter.
— wie Wildbraten bereitet.
Lendenbraten auf böhm. Art.
— auf französische Art.
— auf italienische Art.
— auf russische Art.
— auf ungarische Art.
— auf Wiener Art.
Lerchen, gebraten.
— am Spieß gebraten.
— gebraten, auf englische Art.
— geröstet.
— mit Speck geröstet.

Netzbraten.

Ortolans, gebraten.
— à la Toulousaine.

Pepse, rheinländische.
Perlhuhn, gebraten.
Pfau, gebraten, auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— — auf schwäb. Art.
Pökelbraten.
Polnischer Braten.
Poularde, gebraten.

Rebhühner, gebraten.
— gefüllt und gebraten.
Rehkeule, gebraten.
— — auf gewöhnl. Art.
— — auf franz. Art.
— — auf ital. Art.
— — marinirt und gebraten.
— — — — auf franz. Art.
Rehrücken, gebraten.
— im Ofen gebraten.
— — à la St. Hubert
— — und farcirt.
Rinderbraten.
— auf englische Art.
— à la hussard.
— auf Jäger-Art.
— auf israelitische Art.
— auf italienische Art.
— marinirter.
— auf polnische Art.
— auf russische Art.
— saurer.
— — auf andere Art.
— — auf Wildpret-Art.
— auf ungarische Art.
Rippespeer.

Schneehuhn.
Schnepfe, gebraten.
— im Ofen gebraten.
— auf dem Rost gebraten.
Schweinebraten.
— mit einer Kruste.
— saurer.
Schweins-Carré, gebraten.
— — am Spieß gebraten.
— — als Schälbraten.
Schweinskeule, gebraten, auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— gepökelt und gebraten.
Schweinslende, gebraten.
Schweinsrücken, gebraten.
— — auf engl. Art.
— gesalzen und gebraten.
Spanferkel im Ofen gebraten.
— am Spieß gebraten.
— gefüllt, mit Aepfeln oder Pflaumen.
— — mit Leberfarce.
— — mit Reis.
— — mit Sauerkraut.

Tauben, gebraten.
— — und gefüllt.
— — auf Jägerart.
— mit Kastanienfülle, auf englische Art.
Tauben, wilde, gebraten.
Trappe, gebraten.
Truthahn, gebraten.
— gefüllt, m. Fleischfarce.
Truthahn, gefüllt, mit Kastanien.
— — mit Leberfarce.
— — mit Mandelfarce.

Wachteln, gebraten.
Wasserhuhn.
Wildschweins-Braten.
— — auf Jäger-Art.
— -Brust, gefüllte.
— -Filet.
— -Keule, gebraten.
— -Rücken.

Ziegenbraten.

19. Salate und Mayonnaisen.

Aal-Mayonnaise.
Anchovis-Salat.
Aepfel-Salat.
— — holländischer.
Artischocken-Salat.

Bindsalat auf franz. Art.
Birkhuhn-Salat.
Blumenkohl-Salat.
Bohnen-Salat.
Bohnen, weiße, als Salat.
Boretsch als Salat.
Brunnenkresse als Salat.

Champignon-Salat.
Chaud-froid v. Fasanen.
— — von Rebhühnern.
— — en salade.
Cichorien-Salat.

Eierpflanze als Salat auf provençal. Art.
Endivien-Salat.

Fasanen-Mayonnaise.
Fisch-Mayonnaise.
— -Salat.
Fleisch-Salat.
Forellen in Mayonnaise.

Garneelen-Salat.
Gartenkressen-Salat.
Geflügel-Salat.
— — auf engl. Art.
Gehirn-Salat.
Gemüse-Salat.
Gurken-Salat.
— — eingemachter.
— — von eingemachten Gurken.
— — gemischter.
— — mit Rahm.
— — mit Rettig.
— — warmer.

Hasen-Salat.
Hecht in Mayonnaise.
— -Salat.
Heringe in Mayonnaise.
Herings-Salat.
Hirschkolben-Salat.
Holländischer Salat.
Hopfenkeimchen-Salat.
— — warmer.
Hühner-Mayonnaise.
— -Salat auf franz. Art.
Hummer-Mayonnaise.
— -Salat.
Husaren-Salat, holländ.

Italienischer Salat.
— — gestürzter.

Kalbsfuß-Salat.
Kaninchen-Salat.
Karpfen, gepflückter, oder Karpfen-Salat.
— -Mayonnaise.
— -Salat.
Kartoffel-Salat auf gewöhnliche Art.
— — à la Demidoff.
— — auf franz. Art.
— — französischer, mit Salat-Sauce.
— — auf holländ. Art.
— — auf israelit. Art.
— — mit Mayonnaise.
— — mit rothen Rüben oder Sellerie.
— — mit Rothwein.
— — warmer.
— — mit Sardellen.
Kohlkeimchen-Salat.
Kopf-Salat auf gewöhnliche Art.
— — auf franz. Art.
— — gemischter.
— — mit Kräutern.
— — m. saurem Rahm.
— — m. süßem Rahm.
— — mit Speck.
— — warmer.
— — mit Zwiebeln od. Schnittlauch.
Krabben-Salat.
Kräuter-Salat.
Kraut-Salat, gemischter.
— — kalter.
— — warmer.
Krebs-Salat.
Kressen-Salat.

Lachs in Mayonnaise.
— -Salat.
Liebesapfel-Salat.
— — auf amerik. Art.
Linsen-Salat.
Löwenzahn als Salat.

Möhren-Salat.
Muschel-Salat.

Nostitz, Salat à la.
Nüsse en cerneaux.
Nuß-Salat, franz.

Ochsenmaul-Salat.

Pastinaken-Salat.
Petersilienwurzeln als Salat.
Polnischer Salat.
Porré-Salat.
Portulak-Salat.

Rapünzchen-Salat.
Rebhühner, kalte, mit Estragon-Sauce.
Rebhühner-Mayonnaise.
— — à la Provençale.
— -Salat auf franz. Art.
Rettig-Salat.
Rhapontika-Salat.
Rindfleisch-Salat.
— à la vinaigrette.
Rosenkohl-Salat.
Rothe Rüben-Salat.
— — auf engl. Art.
Rübsen-Salat.
Russischer Salat.

Salat, Braunschweiger.
— bunter.
— gemischter.
— gestürzter, à la Jardinière.
— holländischer.
— à la Nostitz.
— schwedischer.
— Schweizer.
— à la Tartare.
— türkischer.
— -Kräuter.
Salmagundi.
Sardellen-Salat.
Sauerampfer-Salat.
Sauerkraut-Salat auf russische Art.
Schnecken-Salat.
Schnecken, schlampende, auf österreichische Art.
Schnittlauch-Salat.
Schwarzwurzel-Salat.
Seezungen-Mayonnaise.
— -Salat.
Sellerie-Salat.
Spargel-Salat.
Speck-Salat.
Steinbutt-Salat.

Trüffel-Salat.
— — à la Russe.
— — à la Toulousaine.
Truthahn in Mayonnaise.
— -Salat.

Vinaigrette.

Welscher Salat.
Welschkohl-Salat.
Wildpret-Salat.
Wurzel-Salat, gestürzter.

Zander in Mayonnaise.
Zuckerwurzel-Salat.
Zwiebel-Salat, Schweiz.

20. Compots.

Aepfel, Borsdorfer, mit Vanille-Sauce.
Apfel-Compot.
— — gefülltes.
— — gestürztes.
— — in Scheiben.
Aepfel, gedämpfte.
— gedünstete.
— gefüllte.
— mit Gelée.
— gesulzte.
— glasirte.
Apfelmus.
— Danziger.
— mit einer Kruste.
Aepfel à la Portugaise.
— mit Rahm.
— roth zu kochen.
Apfelsinen-Compot.
— -Salat.
Aprikosen-Compot.
— -Mus.

Backobst als Compot.
Bananen-Compot.
Belle-Alliance-Compot.
Birnen braun zu kochen.
— -Compot.
— getrocknete und gebackene zu kochen.
— mit Hagebutten.
— -Mus.
— mit Quittensaft.
— mit Wein-Sauce.
Brombeer-Compot.
Brünellen-Compot.
— -Mus mit Schnee.

Compot, Cremoneser.
— von gemischten Früchten.
Condé, Früchte à la.
Cornelkirschen-Compot.
Cranberries zu kochen.

Eierpflaumen-Compot.
Erdbeer-Compot.

Feigen-Compot v. frischen Feigen.
— — von getrockneten Feigen.
Flieder-Compot.
Frucht-Salat.

Gurken-Compot.

Hagebutten-Compot von frischen Früchten.
— — von getrockneten Früchten.
— -Mus.
— -Salat.
Heidelbeer-Compot.
— — auf engl. Art.
— -Mus.
Herzkirschen-Compot.
Himbeer-Compot.

Johannisbeer-Compot.

Kastanien mit Aepfeln.
— -Compot.
— — brennendes, auf englische Art.
— geröstete, zum Dessert.
Kirsch-Compot.
— — von ausgesteinten Kirschen.
— — auf engl. Art.
— — auf franz. Art.
— — von getrockneten Kirschen.
— — auf holländ. Art.
Kirsch-Mus.
Kirschäpfel-Compot.

Macédoine v. Früchten.
Maulbeer-Compot.
Melonen-Compot.
— — mit Vanille.
Méringue von Aepfeln.
Mirabellen-Compot.
Mispel-Compot.
Möhren-Compot.
Moosbeeren-Compot.

Panaché-Compot.
Pfirsich-Compot.
— — mit Marmelade.
— -Mus.
Pflaumen-Brei auf süddeutsche Art.
— -Compot.
— — von geschälten Pflaumen.
— — von getrockneten Pflaumen.
Preißelbeer-Compot.

Quitten-Compot.
— -Mus auf südd. Art.

Reineclauden-Compot.
Rhabarber-Compot.

Stachelbeer-Compot.
Suédoise.

Weinbeer-Compot.

21. Eier- und Milchspeisen, Breiarten, Nocken, Nudel-, Reis- u. Griesspeisen u. s. w.

Akenscher Fladen.
Aepfel-Bachis, Schweizer.
Apfel-Eierkuchen.
Aepfel-Grütze, holstein.
Apfelkanzen, schwäbische.
Apfel-Omeletten.
Aepfel-Pfannkuchen.
Apfel-Prol, holländ.
— -Schmarrn.
Asch.
Auffuck, Schweizer.
Aufläufer.
— gefüllte.
— gegohrene.
— von saurem Rahm.
— in die Suppe.

Ballbäuschen, westphäl.
Béchamel-Kuchen.
— -Nocken.
Bier-Müschen.
Bischof-Kuchen.
Blini, russische.
— mit Milch und Eiern.
— von Gries oder Kartoffelmehl.
Böhmische Talken.
Bombeischen, holstein.
Brandteig-Nocken.
Brei, sächsischer.
— englischer.
Brod-Pfannkuchen.
Bubbert, russischer.
— mit Citronen.
— mit Mandeln.
Buchweizen-Grütze-Brei.
— — — dick ausgequellter.
— — — gestürzter.
— — -Kuchen.
Butter-Mus.
— -Nocken.
— — meringuirte.
— -Nudeln.

Citronen-Brei oder Citronen-Mus.
Crême-Nocken.
Curry, Reis zu kochen zum.

Dampf-Nudeln, bayrische.
— — gebackene.
— — mit Krebsen.
— — mit Pflaumen.
Dicke-Milch.
Dratschena, russische.
Dukaten-Nudeln.

Eier à l'aurore.
— ausgebackene.
— à la Béchamel.
— au bouillon.
— auf Butter.
— in Coquillen.
— mit Curry-Pulver.
— à la duchesse.
— farcirte.
Eierflecke, gefüllte.
Eier-Fricassée.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— gebackene.
— gefüllte.
— -Gelée, süßes.
— geröstete.
— geschnittene.
— gesetzte.
— au gratin.
Eierhaber, schwäbischer.
Eier, halbweiche oder wachsweiche.
— harte.
— auf italienische Art.
— -Käse.
Eierkuchen.
— mit Aepfeln.
— bayrischer.
— mit Fleisch.
— französische.
— — mit Citronensaft.
— gebrühte.
— gehackte.
— von Gries.
— mit Hefe.
— von Hirse.
— Karlsbader.
— v. Kartoffeln, einfache.
— — feinere.
— von rohen Kartoffeln.
— von Kartoffelmehl.
— mit Käse.
— mit Kirschen.
— mit Kräutern.
— mit Krebsen.
— mit Morcheln, Champignons, Steinpilzen.
— mit Nudeln.
— mit Pflaumen.
— mit saurem Rahm.
— mit Reis.
— mit Reismehl.
— mit Sardellen.
— Schüssel-.
— mit Semmel.
Eierkuchen mit Speck.
— mit Spinat.
— mit Trüffeln.
— mit Wasser.
— von Zwieback.
Eier-Kutteln, Schweizer.
— en matelote.
— -Matze, israelitische.
Eiermilch, gebackene, auf russische Art.
Eier-Mus.
Eier à la neige.
— Oster-.
— à la Parma.
— persische.
— à la Portugaise.
— mit Rahm-Sauce.
— Rühr-.
— — mit Käse.
— — mit Liebesäpfeln.
— — süße.
— saure.
— im Schlafrock.
— in Schnee gebacken.
— auf Schweizer Art.
Eier-Schmarrn.
Eierschott.
Eier mit Senf-Sauce.
— Setz-.
— Sool-.
— und Speck.
— Spiegel-.
— à la Tartare.
— à la Tripe.
— à la Turque.
— verlorene.
— weiche.

Filz.
Finger-Nudeln.
Flummery, englischer.
Förtchen, holsteinische.
Fondue.
Furmity, englischer.

Gersten-Brei.
Gerstengrütze-Tumme, russische.
Gerstenmehl-Pfannkuchen, holsteinische.
Graupen-Grütze als Stärkungsmittel für Kranke.
— in Milch gekocht.
— m. gebackt. Pflaumen.
— oder Gersten-Ritscher, österreichischer.
Gries-Fleckel.
— gebackener.
— -Mus oder Brei.
— — mit Wein.
— -Nocken, gebackene.
— — in Milch.
— — mit Chocolade.
Gries-Plattenmüesli, Schweizer.
— -Schmarrn.
Grütze, braune, auf russische Art.
— dicke.
— dicke, m. Buttermilch.
— Gurjef'sche od. russ.
— — süße.
— in Kohlblättern gebacken, auf russ. Art:
— rothe.
— schwarze.

Hafergrütze für Kranke.
Hefen-Nudeln.
— -Plinsen.
Heidelbeer-Pfannkuchen.
Hirse-Brei.
— — mit Wasser oder Fleischbrühe.
— — m. Schweinefleisch.
— -Pfannkuchen.
Hominy, gebackener.

Jan im Sack.
Ingwer-Pfannkuchen, englische.
Johannisbeer-Kuchen, in der Pfanne gebacken.
Irische Pfannkuchen.
Ius-Omeletten.

Käse-Götzen.
Käsekeulchen, sächsische.
Käse-Nocken.
Kaiser-Nocken.
— -Schmarrn.
Kartoffel-Maultaschen.
— -Nudeln.
Kartoffeln mit Parmesankäse.
Kartoffel-Pfannkuchen.
— -Röste, Schweizer.
Kartoffeln mit Rührei.
Kascha.
— russische.
Kastanien-Brei, süßer.
Kiebitz-Eier.
Kinds-Mus, süddeutsches.
Kirchweih-Nudeln, bayr.
Königin-Plinsen.
Krebs-Käse.
— -Matte.
— -Schmarrn, österreich.
Kuchen, tartarischer.
Kümmel-Eierkuchen.
Kuskus, afrikanischer.

Leber-Eierkuchen.
Liebesapfel-Omeletten.
Liwanzen, böhmische.
Lungen-Krapfel.
— -Schmarrn.

Macaroni, gebacken.
— gekocht.
— — auf englische Art.
— — auf italien. Art.
— — auf genues. Art.
— au gratin.
— à la hussarde.
— mit Kastanien.
— m. Liebesapfel-Sauce.
— auf neapolitan. Art.
— mit Geflügelleber.
— à la Portugaise.
— mit Wein.
Mahallebi, türkisches.
Mais-Gries-Schmarrn.
Mais-Grütze.
Maismehl-Brei.
— -Mush, amerikanisch.
— -Omeletten.
— -Polenta, italienische.
Mais-Tomerl, steyrischer.
Mandel-Brei.
— -Omelette.
— -Schmarrn.
Manna-Grütze.
Mark-Krapfel, böhmische.
— -Mus.
— -Schnitten.
Matafan, Schweizer.
Mehl-Brei.
— — gerösteter.
— Schmarrn, österreich.
Milch-Brei.
— — mit Mandeln.
— dicke oder saure.
— gebackene.
— -Graupen.
— -Gries.
— -Grütze.
— -Hirse.
— -Nudeln.
— -Reis.
— — mit Aepfeln.
— — mit Chocolade.
— — mit Kürbis.
— — kalter.
— -Schöberl, Wiener.
— spanische.
Minestra, italienische.
Möven-Eier.
Mohn-Nudeln.
— — ohne Hefen.

Nalesniki, polnische.
Nieren-Omeletten.
— -Schmarrn.
Nocken, Badener.
— Butter-, in Milch.
— — meringuirte.
— gebackene.
— gefüllte.
— Gries-.
— mit Käse.
— polnische.

Nocken, Salzburger.
Nudeln auf gewöhnl. Art.
— abgeschmelzte.
— à la crême.
— gebackene.
— gefüllte, auf schwäbische Art.
— gestutzte.
— au gratin.
— mit Käse, auf Schweizer Art.
— meringuirte.
— in Milch.
— Palffy-.
— Quark-.
— — mit Hefe.
— Rahm-.
— von saurem Rahm.
— mit Schinken.
Nudel-Kuchen.
— — m. Vanille-Sauce.
— -Pfanzel.
— — mit Fleisch-Farce.
— -Schmarrn.
Nudeln auf Wiener Art.

Ofen-Grütze, russische.
Ofenschlupfer, schwäbische.
Ohrfeige.
Oladji, russische.
Omeletten, Austern-.
— à la Célestine.
— à la chasseur.
— aux confitures.
— mit Farce.
— aux fines herbes.
— zum Garniren von Gemüsen.
— indische.
— mit Käse.
— mit geräuch. Lachs.
— en Macédoine, auf pikante Art.
— en Macédoine, süße.
— à la neige.
Omeletten-Nudeln.
Omelette, Pariser.
— mit Pöllingen oder Sprotten.
— mit ragout fin.
— mit Rum.
— Schweizer.
Omelette soufflée.
— mit Spinat.
Omelette mit Thunfisch, à la Brillat-Savarin.

Pancakes, englische.
— — à la crême.
— ohne Eier und Milch.
— gefüllte.
— rosenrothe.
— schottische.
Pannequets, französische.
Pannequets, holländische.
— à la rocher de Cancale.
Pelmenien, russische.
— ukrainische.
Pesy, russische.
Pfannkuchen mit Aepfeln.
— mit Anis.
— von Buchweizenmehl.
— gegohrene, auf russische Art.
— mit Johannisbeeren oder Kirschen.
— von Kartoffeln.
— mit Kümmel.
— schwäbischer.
— von Semmel.
— von Stärke.
Pfanzel.
Pfefferminz-Reis auf englische Art.
Pfitzauf, schwäbisches.
Pflaumen-Eierkuchen.
— -Tascherl, österreich.
Pillaw, arabischer.
— gewöhnlicher.
— indischer.
— der Mönche vom Berge Athos.
— persischer.
— türkischer.
— — mit Fleisch.
— — mit Gemüse.
— — mit Muscheln.
Piropies.
Pizza, neapolitanische.
Platten-Milch, Schweizer.
— -Mus.
Plinsen.
— von Biscuit.
— Citronen-.
— von Heide- od. Buchweizenmehl.
— Hefen-.
— Kartoffel-.
— mit Mandel-Crême.
— von saurem Rahm.
— Schaum-.
Pogatscherl, niederösterr.
Polenta.
Puffs, deutsche.
— Mandel-.
— spanische.
Puffer.

Quark-Keulchen.
— -Nudeln.
— -Tascherl, österreich.

Rahm-Brei, eingebrannt.
— — gebackener.
— mit Rameln.
Rameln.
Reibekuchen, westphälische.
— — ohne Hefe.
Reis mit Aepfeln.
— andalusischer.
— -Brei mit brauner Butter.
— — m. Curry-Sauce.
— — mit Fleischbrühe.
— — mit Milch.
— — mit Rosinen.
— -Coteletten.
— à la Créole.
— -Curry.
— zu Currygerichten zu kochen.
— à la Française.
— auf indische Art.
— auf italienische Art.
— mit Kraut, auf italienische Art.
— mit Krebsbutter.
— mit Mandelmilch, auf französische Art.
— Milch-, auf span. Art.
— -Omeletten.
— mit Pilzen.
— mit Pöllingen.
— auf polnische Art.
— auf portugies. Art.
— mit Schinken.
— -Schmarrn.
— auf spanische Art.
Risotto, italienisches.
Ritscher, steyrische.
Rosen-Gries, englischer.
Rühr-Eier mit Champignons.
— — mit geräuchertem Lachs.
— mit Spargelspitzen.
— mit Trüffeln.
Rum-Omelette.

Salep-Mus.
— auf türkische Art.
Sappe.
Schalet, israelitisches.
Schaum-Speise.
Schinken mit Eiern, auf englische Art.
— -Nudeln.
Schmarrn.
Schnecken-Nudeln.
Schnee-Ball mit Vanille-Sauce.
Schott. Hafermehlbrei.
Semmel-Brei.
— — für kleine Kinder.
— -Geräusch.
— -Kuchen.
— -Nudeln, böhmische.
— -Schmarrn, österr.
Spanische Milch.
— Omelette.
Speck mit Eiern, auf englische Art.
Sterz, steyrischer.

Talken, böhmische, abgetriebene.
Tapioca-Brei für Kranke.
Tumme, russische, von Gerstengrütze.
— — von Hafergrütze.

Vollauer Krapfel.

Wareniki, russische.
Wasser-Strübli, Schweiz.
Weck-Eierkuchen, schwäb.
Weinblätter, gefüllte, auf türkische Art.
Wein-Mus, süddeutsches.
Windbeutel, abgebrannte.
— gefüllte.
— sächsische.
Wuchtel, Krebs-.

22. Klöße u. Klößchen, sowie alle Arten Suppen-Einlagen.

Apfel-Klöße.
— -Klößchen.
Aufläufer in die Suppe.
Austernklöße.

Bauernklöße, Schweizer.
Birnenklöße.
Brodklößchen.
— abgerührte.
Brühklöße.
Buchweizen-Grütze-Klöße.
Buchweizenmehl-Klöße.
Butter-Klöße.
— -Knöpflein, süddeutsch.
— -Spatzen, süddeutsche.

Cherimsel, israelitische.
Chocoladen-Klöße.
Citronen-Dumplings, englische.
Croutons.
— glasirte.
— mit Mark.

Daumen-Klöße.
Dumplings, englische.
— Currant-.
— Kartoffel-.
— Oxford-.

Eier-Crême in Milch-Suppen.
— -Gelée in die Suppe.
— -Gräupchen.

Eier-Käse.
— -Klößchen.
— -Nudeln in d. Suppe.
— -Stand.
— -Stich.
— verlorene.
Erbsen, gebackene, in die Suppe.

Façon-Nudeln.
Faden-Nudeln.
Fächer-Klöße.
Farce-Klößchen i. Suppen.
— -Nocken.
Farferl.
— Gries-.
— Zwiebel-.
Fasten-Knödel.
Fipsklöße, holsteinische.
Fisch-Klößchen.
Fleisch-Klößchen in die Suppe.
— — englische.
— — schottische.
— -Knödelchen, Wiener.
— -Pfanzel in d. Suppe.
Frankfurter Klöße.
Fränkischer Kloß.
Fränkische Speckklöße.
Frittaten-Nudeln.
Friture von Spargel und Blumenkohl.
Frosch-Klößchen.

Garbure.
Geflügel-Klößchen.
Gehirn-Klößchen.
Gnocci, italienische.
— von Kartoffeln.
Graupen-Klößchen.
Gries-Klöße von rohem Gries.
— — von ausgequelltem Gries.
— — gebackene.
— -Klößchen i. d. Suppe.
— — von rohem Gries.
— -Kloß, großer.
— -Nocken.
— -Pfanzel.
— -Würfel.
Grüne Knöpflein, südd.
Grütze-Klöße.
Grützkuchen, russische, zu Kohlsuppe.

Hachis-Krapfel, in die Suppe.
— -Pfanzel.
Haidemehl-Knödel.
Hamburger Klöße.
Hasen-Klöße.
Hefen-Klöße.
— — gebackene.
Hefen-Klöße m. Pflaumen oder Kirschen.
Hirse-Klöße.
Holländische Klöße.
Hühner-Klößchen.
Huhn, verlorenes.

Jacobiner-Klößchen.
Jäger-Klöße.

Käse-Croutons.
Kalbfleisch-Klößchen in die Suppe.
Kalbsmilch-Klößchen.
Kaninchen-Klößchen.
Karfel-Brod als Suppen-Biscuit.
Kapuziner-Klöße.
Karlsbader Klöße.
Karpfenmilch-Wandeln in die Suppe.
Kartoffel-Bällchen.
— -Klößchen i. d. Suppe.
— — abgerührte, in die Suppe.
Kartoffelklöße, abgerührte.
— gebackene.
— holsteinische.
— mit Käse.
— kurländische.
— mit Milch.
— mit saurem Rahm.
— von rohen Kartoffeln.
— sächs., auf feinere Art.
— — auf gewöhnl. Art.
— — mit Speck.
— ohne Eier.
— ohne Semmel.
— schwäbische.
— süße.
— Wiener.
Kartoffel-Maultaschen.
Kartoffelmehl-Klößchen in die Suppe.
— -Nocken.
Kartoffel-Nocken.
— -Pfanzel i. d. Suppe.
— -Spatzen, süddeutsche.
— -Wickelklöße.
Kirsch-Klöße.
Kirschen-Knödel, österr.
Klößchen.
— abgebrannte.
Klöße.
Kluski, polnische.
Kneffs.
Knödel, süddeutsche, von Gänseblut.
Koburger Klöße.
Kräuter-Klößchen in Suppen.
— -Klöße.
Krebs-Croutons zur Suppe.
Krebs-Klößchen.
— -Pfanzel zur Suppe.

Leber-Klöße auf süddeutsche Art.
— -Klößchen i. d. Suppe.
— -Pfanzel.
Löffel-Klöße.
Lungen-Krapfen.
— -Pfanzel.

Macaroni.
— -Klöße.
Mais-Klöße.
Mandel-Klößchen.
— -Klöße.
Mark-Klößchen i. Suppen.
— — englische.
— -Klöße.
— — mit Aepfeln.
Marmorirte Klöße.
Matze-Klöße.
— -Klößchen.
Mehl-Erbsen, gebackene.
— -Gräupchen.
— — geröstete.
— -Klöße.
— — bayrische.
— — böhmische.
— — gerührte.
— — kleine.
— — russische.
— — auf schlesische Art.
— -Klößchen i. d. Suppe.
— -Pfanzel.
— — mit Rahm.
— -Spatzen.
Milchbrode, gefüllte, in die Suppe.
Milch-Klöße.
— -Spatzen.
Mohn-Klöße, schlesische.

Nocken, Béchamel-.
— Butter-.
— Fisch-.
— Fleisch-.
— Gries-.
— Kartoffel-.
— von Kartoffelmehl.
— Mehl-.
— von saurem Rahm.
— Semmel-.
Norfolk-Dumplings.
Nudeln auf gewöhnl. Art.
— eingetropfte.
— gebrannte.
— gelbe.

Obst-Klöße.

Palten, russische, oder Blutklöße.
Parmesan-Klößchen.
Pflaumen- oder Zwetschen-Knödel auf österreichische Art.
Polenta von Gries.
Pot d'Espagne.

Quark-Klöße.
— — gebackene.
Quenelles.

Rahm-Klöße mit Parmesankäse.
— — v. saurem Rahm.
— — von süßem Rahm.
— -Nocken.
Ravioli, italienische.
Reis-Berg zur Suppe.
— -Klöße.
— — mit Fleisch.
— -Klößchen zur Suppe.
Risotto, italienisches.
Rosenbrödchen.
Rosen-Gries.
Rosinen-Klöße.

Sächsische Klöße.
Sago-Klöße.
Salzer-Klöße.
Saure Klöße.
Schäberl oder Schöberl, Wiener, in die Suppe.
Schicht-Kuchen zu klarer Bouillon-Suppe.
Schinken-Klöße.
Schlick-Kräpfel in die Suppe.
Schnee-Klößchen.
Schwäbische Klöße.
Schwamm-Klößchen in die Suppe.
— -Nudeln.
Schweden-Klöße.
— — süße.
Semmel-Klößchen.
— -Klöße.
— -Pfanzel in d. Suppe.
Spatzen, süddeutsche.
— saure.
— Wasser-.
Speck-Klößchen in die Suppe.
— -Klöße.
— -Knödel, österreich.
— -Strudel i. d. Suppe.
Spinat-Klöße.

Teig, geriebener, in die Suppe.
Thüringer Klöße.
Topf-Klöße.

Uschki, russ., zu Suppen.

Vanille-Klöße.

Wecken-Klöße, schwäb.
Wickel-Klöße.
Wurzel-Klöße.

Zwieback-Klößchen.

23. Auflaufe und Soufflés.

Ananas-Auflauf.
Apfel-Auflauf.
— -Koch.
Aepfel-Schaum.
— -Schnee.
Apfel-Soufflé.
Apfelsinen-Auflauf.
Aprikosen-Auflauf.
— -Koch.
— -Schaum.
— -Soufflé.
Arak-Auflauf.
Auflauf, französischer.
— von Früchten nach englischer Art.
— holländischer.
— à la mode.
— Nürnberger.
— Wiener.

Biscuit-Koch.
Blüthen-Soufflé.
Blumenkohl-Auflauf.
Brod-Auflauf.
— — mit Aepfeln.
— -Koch.

Cabinets-Auflauf.
Caramel-Auflauf.
Chaudeau-Auflauf.
Chocoladen-Auflauf.
— -Koch.
Citronen-Auflauf.
— -Soufflé.

Dotter-Koch.

Erbsen-Auflauf.
Erdbeer-Auflauf.
— -Soufflé.

Fasanen-Auflauf.
Faum-Koch, böhmisches.
— -Soufflé.
Fisch-Auflauf.
Flanken-Auflauf.
Fleisch-Auflauf.
Französisches Soufflé.
Fürsten-Koch.

Geflügel-Auflauf.
Gries-Auflauf.
— — Wiener.
— -Koch mit Chocolade.

Hagebutten-Auflauf.
— -Koch.
Herings-Auflauf.
Himbeer-Auflauf.
— -Soufflé.

Johannisbeer-Auflauf.
— — von eingemachten Johannisbeeren.
— — von Gelée.

Käse-Auflauf.
— -Soufflé.
Kaffee-Auflauf.
Kaiser-Auflauf.
Kalbsbraten-Auflauf.
Kapaun-Auflauf.
Kartoffel-Auflauf.
— — auf franz. Art.
— — pikanter.
— — als Zuspeise zu Braten, Ragouts ꝛc.
Kartoffelmehl-Auflauf.
Kastanien-Auflauf.
— -Koch, Wiener.
Kirsch-Auflauf.
— — abgerührter.
— — von Kirschmus.
Kirschen-Koch.
Kirsch-Soufflé.
Krebs-Auflauf.

Lungen-Auflauf.

Macaroni-Auflauf.
Mais-Soufflé.
Makronen-Auflauf.
— — englischer.
Mandel-Auflauf.
— -Koch.
— — braunes.
— — mit gesponnenem Zucker.
— — mit Zwieback.
— -Soufflé.
Maraschino-Auflauf.
Mark-Auflauf.
Marmelade-Auflauf.
Mehl-Auflauf.
Milchbrod-Auflauf.
Münchner Auflauf.

Nonnen-Auflauf.
Nudel-Auflauf.
Nuß-Koch.

Omeletten-Auflauf.
— — mit Chocolade.
— — mit Frucht-Marmelade.
— — mit Maraschino oder Noveau.
— — m. Orangenblüthen.
— — mit Vanille.
Orangenblüthen-Aufl.
Orangen-Soufflé.

Pfirsich-Auflauf.
— -Soufflé.
Pflaumen-Auflauf.
— — von gebackenen Pflaumen.
Pistazien-Auflauf.
Punsch-Auflauf.

Quark-Auflauf.
Quitten-Auflauf.
— -Koch, Wiener.
— -Schaum.

Rahm-Auflauf von saurem Rahm.
— — mit gerösteten Nudeln.
— — mit Obst.
Reis-Auflauf m. Aepfeln.
— — mit Aprikosen.
— — mit Citronengeschmack.
— — mit Kirschen.
— — mit Mandeln.
— — mit Maraschino.
— — mit Vanille.
Reismehl-Auflauf.
Rhabarber Auflauf.
Rosinen-Auflauf.
Rum-Auflauf.

Sago-Auflauf.
Schaum-Koch.
Schinken-Auflauf.
Schmankerl-Auflauf.
Schnee-Auflauf.
— Obst-, gebackener.
Schüssel-Auflauf.
Schwamm-Auflauf.
Schwarzbrod-Auflauf.
Semmel-Auflauf.
Speck-Auflauf.
Spinat-Auflauf.
Stachelbeer-Soufflé.

Thee-Auflauf.

Vanille-Auflauf.
— -Soufflé.

Wein-Koch, böhmisches.
Wollfenzel.

24. Puddings, Mehlspeisen, Charlotten, süße Pies, Strudel u. s. w.

Adelaide.
Allerlei-Pudding.
Almaviva.
Amazonen-Pudding.
Amber-Pudding.
Ananas-Pudding, kalter.
Apfel-Bettelmann.
— -Charlotte.
— — mit Schwarzbrod.
— -Crême-Speise.
— -Kuchen, Hamburger.
— -Pie, englischer.
— -Pudding, gebackener.
— — gekocht.
— — kalter.
— -Pudding à la reine.
— -Schnecke.
— -Speise, Linzer.
— — mit Mandeln.
— — mit Reis.
— -Strudel.
Apfelsinen-Pudding.
— -Speise.
Aprikosen-Charlotte.
— -Pie.
— -Pudding.
— mit Reis.
Arak-Pudding.
Arrowroot-Pudding.
Augsburger Wandel.

Baklawa, türkisches.
Berberitzen-Pudding.
Berliner Mehlspeise.
Bettelmann.
Birnen-Charlotte.
— -Pudding.
Biscuit-Mehlspeise.
— — kalte.
— — — à la Baden-Baden.
— -Pudding.
— — mit Rum.
Blüthen-Pudding.
Blut-Pudding, russischer.
Brand-Pudding.
Breikuchen, Schweizer.
Brod-Kuchen m. Aepfeln.
— -Mehlspeise.
— -Pudding.
— — gebackener.
— und Butter-Pudding.
Brombeer-Pudding, kalter.
Buchweizen-Grütze-Flammeri.
Burkanen-Kuchen, russ.
Butterbrod-Pudding.
Butter-Pudding.

Cabinets-Pudding.
— — von Biscuit.
Casserole au riz, süßes.
Charlotte, deutsche.
— — mit Makronen.
Charlotte russe.

Charlotte russe, kalte.
Chipolata-Pudding.
Chocoladen-Pudding.
— — gebackener.
— -Strudel.
Citronat-Pudding.
— -Strudel.
Citronen-Mehlspeise.
— -Pudding.
— — abgerührter.
— — englischer.
— — gebackener.
— — kalter.
Cocosnuß-Pudding.
Corinthen-Pudding.
Cumberland-Pudding.

Damenbret-Mehlspeise.
Dauphin.
Diplomaten-Pudding.
— — gebackener.
Dresdner Mehlspeise.

Eierrahm-Pudding.
— — gekochter.
Eier-Strudel.
Eis-Pudding von Apfelsinen.
— — von Citronen.
— — von Erdbeeren.
— — von Mandeln.
— — à la Nesselrode.
Erbsen-Pudding, engl.
— -Wandeln, böhmische.
Erdbeer-Charlotte.
— -Mehlspeise.
— -Pudding.
— — kalter.

Fadennudel-Mehlspeise.
— -Pudding.
Fasanen-Pudding.
Feenkönigin-Pudding, kalter.
Feigen-Pudding.
Fenchel-Kuchen.
Figaro-Mehlspeise.
Fisch-Pudding.
Flammeri von Buchweizengrütze.
— mit Chocolade.
— mit Eidottern.
— von Gries.
— von Hirse.
— von Kartoffelmehl.
— von Kirschen.
— mit Mandeln.
— von Obstsaft.
— von Reis.
— — mit Rothwein.
— von Reisgries oder Reismehl.
— von Sago.
— von Stärke.
Fleisch-Pudding.
— — englischer.
— -Strudel.
Flummery, feiner engl.
Fraugipan-Strudel.
Frankfurter Speise.
Französischer Pudding.
Frittaten-Strudel.

Gala-Pudding.
Gänseleber-Pudding.
Garneelen-Pudding..
Gekröse-Pudding.
Genfer Mehlspeise, kalte.
— Pudding.
Gourmand-Speise.
Gries-Mehlspeise mit Aepfeln.
— — mit Apfelsinen.
— — mit Chocolade.
— — mit Käse.
— — mit Mandeln und Rosinen.
— — mit Maraschino.
— — mit Vanille.
— -Pudding.
— — bunter.
— — mit Crême.
— — mit Kastanien.
— -Strudel.
Grisette von Aepfeln.
Grütze-Pudding.
— rothe.

Hagebutten-Pudding.
Hasen-Pudding
Haselnuß-Charlotte.
— -Pudding.
Hasty Pudding, englischer.
— — gebackener.
Hecht-Pudding.
Hefen-Kloß, großer, auf süddeutsche Art.
— -Pudding.
— -Strudel.
Heidelbeer-Pudding.
Himbeer-Mehlspeise, kalte.
— -Pudding.
— — gebackener, auf englische Art.
— — kalter.
— — — auf engl. Art.
Hirse-Mehlspeise.
— -Pudding.
Hummer-Pudding.

Indischer Pudding.
Ingwer-Pudding.
Johannisbeer-Mehlspeise.
— -Pudding.
— — kalter.

Käse-Pudding.
Kaffee-Mehlspeise, kalte.
Kaiser-Kuchen.
Kalbsbraten-Pudding.
— — englischer.
Kalbsfuß-Pudding.
Kalbsmilch-Pudding.
— — Leipziger.
Kaninchen-Pudding.
Karlsbader Mehlspeise.
— — mit Aepfeln.
— — mit Erdbeeren od. Himbeeren.
Kartoffelkloß, großer, od. Kartoffel-Knopf.
Kartoffelkuchen, englischer.
— französischer.
— rheinländischer.
Kartoffelmehl-Pudding.
— — gebackener.
— — kalter.
Kartoffel-Mehlspeise mit Käse.
— — mit Mandeln.
— — mit Rosinen.
— -Pudding.
— — auf englische Art.
— — mit Käse.
— — mit Schinken.
— -Pufferkuchen.
— -Speise mit Fisch.
— — mit Schinken.
— -Strudel.
Kastanien-Köpflein, Schweizer.
— -Pudding.
— — auf englische Art.
— — kalter.
Kirsch-Charlotte.
Kirschkuchen v. Schwarzbrod.
Kirsch-Kugelhupf.
— -Mehlspeise.
— — mit Maraschino.
— — mit Rahmguß.
— — mit Schwarzbrod.
— -Pfanne.
— -Pie, englischer.
— -Pudding.
— — auf englische Art.
— — mit Gries.
— -Röster.
— -Strudel.
— -Tischel.
Kissel, Apfel-.
— Beeren-.
— Chocoladen-.
— heißer.
— Mandel-.
— Milch-.
Köster-Pudding.
Kräuter-Pudding, engl.
Kraftmehl-Pudding.
Krakauer Pudding.
Kraut-Pudding.
— — mit Fleisch.
Kraut-Strudel, ungar.
Krebs-Mehlspeise.
— — mit Käse.
— — mit Reis.
— -Pfanzel als Mehlspeise.
— -Pudding.
— — pikanter.
— -Strudel.
— -Torte, Wiener.
Kürbis, gebackener, als Mehlspeise.
— -Kuchen.

Leber-Pudding.
Liebesapfel-Pudding.
Liqueur-Pudding, kalter.
Lungen-Pudding.

Macaroni-Mehlspeise.
— -Pudding.
— — mit Pilzen.
— — Pariser.
— — süßer.
Madeira-Pudding, engl.
— — mit Obst-Marmelade.
Mais-Pudding.
— — amerikanischer.
Makronen-Charlotte.
— -Crême-Speise, kalte.
— -Mehlspeise.
— — kalte.
— -Pudding.
— — mit Mandeln und Corinthen.
Malta, Reis à la.
Mandarinen-Pudding.
Mandel-Cake, englischer.
— -Mehlspeise.
— — kalte.
— -Nudel-Mehlspeise.
— -Pudding.
— — englischer.
— — gebackener.
— — kalter.
— -Speise, kalte.
— -Strudel.
Mark-Melone.
— -Pudding.
— — englischer.
— -Strudel.
Marmelade-Mehlspeise, kalte.
— -Pudding, englischer.
Mehl-Kloß, großer.
— -Pudding.
— — abgerührter.
— — mit Chocolade.
— — mit Corinthen.
— — Dithmarscher.
— — englischer.
— — feiner.
— — mit Hefe.

Mehl-Pudding mit Semmel.
— — mit Vanille.
Mehlspeise, bayrische.
— — auf andere Art.
— Berliner.
— böhmische.
— Breslauer.
— bunte.
— Dresdner.
— englische.
— französische.
— à la Reine.
— sächsische.
— Schweizer.
— türkische.
— Wiener.
— — auf andere Art.
— — mit Orangen.
Milchbrod-Pudding.
Milch-Strudel.
— -Wandeln, österreich.
Mirabellen-Kuchen als Mehlspeise.
Möhren-Kuchen.
— — auf franz. Art.
— -Pudding.
Mohn-Mehlspeise.
— — kalte.
— -Pudding.
— -Strudel.

Neckar-Pudding.
Nesselrode-Pudding, warmer.
Neufchatel-Pudding.
Neunloth-Pudding.
Nieren-Pudding.
Nocken-Mehlspeise.
— — mit Käse.
Nonnen-Kuchen.
Norwegische Puddings.
Nudel-Mehlspeise.
— — m. geräuch. Fisch.
— — v. Nudelfleckchen.
— — mit Obst-Marmelade.
— -Pudding.
— — mit Fleisch.
— — gebackener.
— — à la Palffy.
Nuß-Mehlspeise.
— — kalte.
— -Pudding.
— -Strudel.

Obst-Pudding.
Omeletten-Pudding.
Omeletten-Strudel mit Aepfeln.
— — mit Chocolade.
— — mit Quark.
— — mit Rosinen und Mandeln.
Orangen-Pudding auf englische Art.
— — gekochter.
— -Schneebälle.

Paradies-Pudding.
Parlaments-Pudding, englischer.
Pastinaken-Pudding.
Pataten-Pudding, franz.
Pfirsich-Charlotte.
Pflaumen-Charlotte.
— -Mehlspeise.
— — von gebackenen Pflaumen.
— -Strudel.
Pinien- oder Pignolen-Pudding.
Pistazien-Charlotte.
— -Pudding.
— — kalter.
Plum-Pudding, engl., auf gewöhnliche Art.
— — feiner.
— — Queens.
Poganze, steyrische.
Polenta von Kartoffeln.
— von rohen Kartoffeln.
— Kartoffel-, mit Schinken.
Portugies. Crême-Speise.
Portugieser Pudding.
Prilleken, hannöversche.
Prinzregenten-Pudding.
Pudding, brennender.
— bunter.
— englischer.
— gebrühter.
— gefrorener.
— — westphälischer.
— gefüllter.
— gegohrener.
— italienischer.
— portugiesischer.
— rheinischer.
— schwedischer.
— Schweizer.
— Wiener.
Pumpernickel-Mehlspeise.
— -Pudding.
Punsch-Mehlspeise, kalte.
— -Pudding.
— -Reis.
Putitze, steyrische.

Quäker-Pudding.
Quark-Mehlspeise.
— -Strudel.
— — aus Hefenteig.
— mit Parmesankäse.
Quitten-Pie.
— -Pudding.
— — gebackener.

Rahm-Kuchen als Mehlspeise.
— -Mehlspeise.
— — mit Schwarzbrod.
— -Pudding.
— -Speise, kalte.
— -Strudel.
— — kleine.
— — v. gebraunt. Teig.
Ramazan-Kuchen, türk.
Ratafia-Pudding.
— — gekochter.
Reineclauden-Pie, engl.
Reis, gebackener.
— Kirschen-.
— -Kopf auf Schweizer Art.
— -Kuchen auf franz. Art.
Reismehl-Pudding.
— — kalter.
— — rother.
— — gestreifter.
Reis à la Nesselrode.
— -Pudding, gebackener.
— — gekochter.
— — — m. Chocolade.
— — — auf engl. Art.
— — — mit Kirschen.
— — — m. Makronen.
— — — mit Rosinen.
— — kalt., m. Citronen.
— — — m. Makronen.
— — — à la Palermo.
— — — auf schwedische Art.
— — — à la Trautmannsdorf.
— — pikanter, auf englische Art.
— Radetzky-.
— russischer.
— -Schneebälle.
— -Speise mit Aepfeln.
— — mit Ananas, auf amerikanische Art.
— — mit Baisers.
— — mit Marmelade.
— — meringuirte.
— — mit Pfirsichen.
— — mit Quitten.
— — kalte, à la Jackson.
— — — à la Princesse.
— -Strudel.
— — kleine.
Rhabarber-Pie.
— -Pudding.
— — kalter.
Roly-Poly- oder Roll-Pudding.
Rosen-Pudding.
Rosinen-Pudding.
— — gebackener, auf englische Art.
— -Strudel.
Rosinen-Strudel, kleine.
Rum-Pudding.
— — kalter.
Rum-Kuchen als Mehlspeise.

Sabayon-Mehlspeise, kalte.
Safran-Pudding, engl.
Sago-Kuchen.
— -Pudding, gebackener.
— — auf englische Art.
— — gekochter.
— — kalter.
— -Speise, kalte.
Schalet-Kugel, israel.
Schaum-Pudding, kalter.
Scheiterhaufen.
Schinken-Fleckchen.
— -Pudding.
— -Strudel.
Schmankerl-Pudding.
Schnee-Pudding, kalter.
Schwamm-Pudding.
Schwarzbrod-Pudding.
— — gebackener.
— -Speise mit Aepfeln.
Schwarzer Pudding.
Semmelkloß, großer.
Semmel-Mehlspeise mit Aepfeln.
— — mit Aprikosen.
— — mit Kirschen.
— — mit Pflaumen.
— -Pudding.
— -Speise.
Serviettenkloß von Gries.
— — von Mehl.
— — von Semmel.
Spanischer Brod-Berg.
Spargel-Pudding, engl.
Spinat-Pudding.
— — englischer.
— -Strudel.
Stachelbeer-Charlotte, kalte.
— -Grütze, norddeutsche.
— -Pie.
— -Pudding.
— -Speise.
Stärkemehl-Pudding, kalter.
— -Speise.
Stockfisch-Pudding.
Strudel.
— Tiroler.

Tapioca-Kuchen.
— -Pudding.
— — gekochter.
Timbale, Frucht-.
Tipsy-Cake, englischer.
Trisenet.
Tôt-fait.

Ulmer Pudding.
United States-Pudding.

Vanille-Pudding.
— — auf andere Art.
— — kalter.
Victoria-Pudding.
Vollauer Strudel.

Wackelpeter.
Weihnachts-Pudding, englischer.
Weinbeer-Pudding.
— -Strudel.
Wein-Mehlspeise, kalte.
— -Pudding, kalter.
— -Strudel.
Wespennester, bayrische.
Wuchtel.
Wurst-Pudding, holstein.

Yankee-Kuchen.
Yorkshire-Pudding.
Ypsilanti-Pudding.

Zimmt-Strudel.
Zwieback-Mehlspeise.
— -Pudding.
Zwiebel-Strudel, ungar.

25. In Schmalz gebackene Mehlspeisen, Beignets, Kuchen u. s. w.

Apfel-Fritters, englische.
Aepfel, gefüllte.
Apfelscheiben, ausgeback.
Apfel-Strauben.
Arme Ritter.
Ausgebackene Früchte und Blumen.
Ausgebackene Petersilie.
— Pilze.

Bananen, gebacken.
Bauern-Sträublein, Schweizer.
Beignets von Aepfeln.
— von Apfelsinen.
— von Aprikosen.
— von Birnen.
— von Erdbeeren.
— französische.
— von Gries.
— von Johannisbeeren.
— von Kartoffeln.
— von Kastanien.
— von Kirschen.
— von Nudeln.
— von Pfirsichen.
— von Pflaumen.
— von Reis.
Beignets von Spinat.
Birnen-Küchlein, Schweizer.
Brandnudeln, bayrische.
Brandteig-Strauben.
Brodschnitten, gebackene.
Brod, spanisches.

Chworost, russische.
Croquetten von Aepfeln.
— von Kartoffeln.
— von Nudeln.
— von Reis.

Diablotins.
Diavolini.

Eier-Küchli, Schweizer.
Englische Schnitten.
Erdbeer-Krapfen.
— -Schnitten.

Faschings-Krapfen, Wiener.
Fasten-Brod.
Fastnachts-Küchel, süddeutsche.
Fliederblüthen, gebackene.
Frucht-Spritzen.

Goldene Hauben.
Goldhühner, Salzburger.
Gold-Schnitten.
Gries-Kränze, gebackene.
— -Krapfel.
— -Küchel.
— -Schnitten.

Hefen-Ballen, rheinländ.
— -Kuchen, geflochtene.
— — kleine.
Hominy-Croquetten.

Igel, gebackene.
Italienische Strauben.

Käsekeulchen, sächsische.
Kapuziner-Klöße.
Kartoffel-Beignets.
— — als Beilage zu verschiedenem Fleisch.
— -Coteletten.
Kartoffeln à la duchesse.
Kartoffel-Fritters, engl.
Kartoffelkuchel, schwäb.
Kastanien-Croquetten.
— gebackene.
Kirschen-Brod auf englische Art.
— — Mannheimer.
Kirsch-Croquetten.
Kirsch-Küchel, ausgeback.
Köpflein, gebackenes, auf Schweizer Art.
Kräuter-Küchli, Schweiz.
Krausgebackenes.
Kürbis, gebacken.
— — auf englische Art.

Madeira-Krusten.
Mais-Fritters, amerikan.
— — — von eingelegtem Mais.
Maiskuchen, ausgebackene.
Makronen, in Butter gebackene.
Mandel-Kränze.
— -Schnitten, ausgebackene.
— -Strauben.
— -Würfel.
— -Würstchen.
Maultaschen, ausgebacken.
Milchbrode, gefüllte.
Milchbrödchen mit Obst-Sauce.
Möhren, gebackene, auf französische Art.
Mutzen, Kölnische.

Nonnen und Kapuziner.
Nüdschnitten, Schweizer.

Oblaten-Krapfel.
Ochsengurgeln, bayrische.
Oel-Krapfen.

Papagei-Brod.
Pataten-Beignets.
Pavesen, bayrische.
— mit Kalbsgehirn.
— m. geräuchertem Lachs.
Pfannkuchen.
— bayrische.
— Berliner.
— Linzer.
— Wiener.
Pfirsich-Beignets.
— -Fritters, amerikan.
Pflaumen, ausgebackene.
Piroski, polnische.
Plinsen, ausgebackene.
Polatschinken, böhmische.
Pontschki, russische.
Portugiesische Frituren.
Portugieser Krapfen.
Preißelbeer-Schnitten.
Preußische Schnitten.

Quark-Keulchen.
— -Küchel, ausgebackene.
— -Nudeln.
— -Striezel.

Rädergebackenes.
Rahm-Küchel, kleine.
— -Schnitten.
Reis-Beignets,
— — mit Chocolade.
— -Birnen.
— -Croquetten.
— — süße.
— -Fritters, englische.
— gebackener, auf andere Art.
— -Küchel.
Rissolen mit Mark.
— mit Obst-Marmelade.
Römische Schnitten.
Rosen, gebackene.
Rosinen-Küchel, kleine.
Rouladen von Kartoffeln.

Schenkeli, Baseler.
Schlüsselkuchen.
Schmalz-Krapfel.
— -Nudeln.
Schneeballen, gebackene.
Schnitten, holländische.
— Mailänder.
— spanische.
Schnür- oder Spagat-Krapfen.
Schürzkuchen.
Semmel-Brod, gefülltes.
Semmeln, gefüllte.
Spinat-Fritters, engl.
Spritz-Kuchen.
— — mit Mandeln.
— — von Obstmus.
— -Strauben.
Strauben oder Trichter-gebackenes.
— Bauern-, auf Schweizer Art.
— gebrühte.
— Rahm-.
— Zucker-.

Theekuchen, amerikan.

Vanille-Kräpfchen.
Venetianische Frittati.
Vulcains.

Wecken, gefüllte.
Wein-Nudeln, gebackene.
Windbeutel, ausgebackene.
Wrongel-Koekjes, holl.

26. Crêmes u. Gelées.

Ambrosia.
Ananas-Bavaroise.
— -Crême.
— -Gelée.
— -Schaum.
— -Sulze.
Apfel-Cake, englischer.
— -Crême.

Apfelsinen-Bavaroise.
— -Crême.
— -Gelée.
Aprikosen-Bavaroise.
— -Gelée.
— -Sulze.
Arak-Crême.
— -Gelée.
— -Schaum.
Arrowroot-Blancmanger.
— -Gelée.

Back-Crême mit Chocolade.
— — mit Kaffee.
— — mit Makronen.
— — mit Rosinen.
— — mit Thee.
Balomba.
Band-Gelée.
Bavaroise, Crême à la.
Blancmanger.
— mit Chocolade.
— mit Eiern.
— mit Erdbeeren.
— von Haselnüssen.
— marmorirtes.
— aus Pistazien.
— mit Vanille.

Candis-Crême.
Caramel-Crême.
Champagner-Crême.
— — kalte.
— -Gelée.
Chaudeau-Gelée.
Chocoladen-Bavaroise.
— -Crême, abgerührte.
— — gestürzte.
— — mit Wein.
Citronen-Bavaroise.
— -Crême.
— — glatte.
— — mit Rahm.
— — mit Wein.
— — gestürzte.
— -Gelée.
Crême, abgerührte.
— à la Bavaroise.
— brûlée.
— Chantilly.
— à la Chateaubriand.
— en fantôme.
— flandrische.
— fouettée.
— frangipane.
— gebackene.
— à la gelée.
— holländische.
— italienische.
— à la Nesselrode.
— pâtissière.
— Pimontaise.
Crême Plombière.
— à la Princesse.
— à la Reine.
— russische.
— Sambaglione.
— Schweizer.
— soufflée.
— à la Sultan.
— tutti frutti.
— veloutée.
Curaçao-Gelée.

Erdbeer-Bavaroise.
— -Crême.
— — auf englische Art.
— -Gelée.
— -Schaum.
— -Schnee.
— -Sulz.

Frangipan.

Gelée.
Gelées zu färben.
Gelée, saures, zu Aspic und Fleisch-Gelées.
Gelées, süße.
— stärkende, für Kranke.
Gelée, gestreiftes.
Goldschaum-Gelée.
Goldwasser-Gelée.

Hafergrütz-Crême.
Hagebutten-Crême.
Haselnuß-Crême.
Heidelbeer-Gelée.
Himbeer-Bavaroise.
— -Crême.
— -Gelée.
— -Schaum.
Hirschhorn-Gelée, stärkendes, für Kranke.

Jaunemanger.
Ingwer-Crême.
Johannisbeer-Crême.
— — gestürzte.
— — rothe.
Isländisch-Moos-Gelée.

Kaffee-Bavaroise.
— -Crême.
— -Gelée.
— -Köpflein, Schweizer.
— -Sulz.
Kannenmilch.
Kartoffelmehl-Crême.
Kastanien-Bavaroise.
— -Crême.
Kirsch-Crême.
— -Gelée als Dessert.
Kirschen, saure, mit Rahmschaum.
— -Schaum.
Kirschwasser-Crême.
Königs-Crême.

Liqueur-Crême.
— -Gelée.

Macédoine von Früchten in Gelée.
Madeira-Bavaroise.
— -Crême.
— -Gelée.
Makronen-Crême.
Malaga-Crême.
Mandel-Bavaroise.
— -Crême, abgerührte.
— — mit bitteren Mandeln.
— — gebackene.
— — gekochte.
— — gestürzte.
— — mit Stärke.
— -Gelée.
— -Käse.
Mandelmilch-Crême.
Mandel-Schnee.
Maraschino-Bavaroise.
— -Crême, abgerührte.
— — französische.
— — geschlagene.
— -Gelée.
Marmorirtes Gelée.
Milch-Becher oder Dunst-Crême.
— — mit Cacao.
— — mit Caramel.
— — mit Chocolade.
— — mit Kaffee.
— — mit Mandeln.
— — mit Maraschino.
— — mit Orangenblüthen.
— — mit Thee.
— — mit Vanille.
— -Crême.
— — mit Arak.
— -Gelée.

Nesselrode-Crême.
Noyeau-Crême.
— -Gelée.
Nuß-Crême.

Obst-Gelée.
Orangenblüthen-Crême.
— — -Gelée.
Orangen-Crême.
— mit Gelée gefüllt, à la Sicilienne.
— -Gelée.

Panaché-Crême.
— -Gelée.
Pêle-mêle.
Pfirsich-Crême.
— -Gelée.
Pistazien-Crême.
— -Gelée.
Pomeranzen-Gelée.
Pumpernickel-Crême.
Punsch-Crême.
— -Gelée.
— -Käse.
— -Schaum, gesulzter.

Quitten-Crême.

Rahm-Schaum oder Schlag-Sahne.
— — mit Ananas.
— — mit Chocolade.
— — mit Citronengeschmack.
— — mit Erd- oder Himbeeren.
— — in der Form.
— — mit Kaffee.
— — mit Maraschino.
— — mit Orangenblüthengeschmack.
— — m. Pumpernickel.
— — v. saurem Rahm.
— — mit Rum.
— — mit Vanille.
Ratafia-Crême.
Reis-Crême, abgerührte.
— — mit Chocolade.
— — mit Früchten.
— — mit Maraschino.
— -Gelée.
— — auf türk. Art.
Rhabarber-Gelée.
Rheinwein-Gelée.
Rosen-Crême.
— -Gelée.
Rothwein-Gelée.
Rum-Blancmanger.
— -Crême.
— — mit Rahm.
— -Gelée.
— -Schaum.
Russisches Gelée.

Safran-Crême.
Sammt-Crême.
Schwarzbrod-Crême.
Sellerie-Crême, auf französische Art.
Sennel-Gelée.
Spanische Crême.
Speck-Gelée.
Spinat-Crême, auf englische Art.
Stachelbeer-Crême.
— -Custard, englischer.
— -Fool, englisches.
— -Trifle, englisches.

Tapioca-Gelée.
Thee-Crême.
— -Gelée.
Trifle, englisches.
Tuttifrutti-Crême.

Vanille-Bavaroise.
— -Crême.
— — französische.
— — gekochte.
— -Gelée.
Veilchen-Crême, gestürzte.
— -Gelée.

Weinbeer-Crême.
— -Gelée.
Wein-Crême.
— -Gelée.
Weinschaum-Crême.

Xeres-Gelée.

Zauber-Crême.
Zephyr- od. Dunst-Crême.

27. Eis od. Gefrorenes.

Ananas-Eis.
Angelika-Eis.
Apfel-Eis.
Apfelsinen-Eis.
Aprikosen-Eis.
Arlequino.

Berberitzen-Eis.
Birnen-Gefrorenes.
Bischof-Eis.
Biscuit-Gefrorenes.
Bombe, neapolitanische.
— à la vanille.
Brod-Eis.
Butter-Eis.

Caramel-Eis.
Champagner-Eis.
Chocoladen-Eis.
Citronen-Eis.
— — mit Rahm.

Demi-Glace.
— — à la Pückler.
— — von Chocolade.
— — von Pumpernickel oder Schwarzbrod.
— — von Reis.

Eierrahm-Eis.
Eis oder Gefrorenes.
Erdbeer-Eis.
— — mit Rahm.

Glace au four oder gebackenes Eis.

Hagebutten-Eis.
Haselnuß-Eis.
Heidelbeer-Eis.
Himbeer-Eis mit Rahm.
— — mit Wasser.
— — mit Wein.

Jasmin-Eis.
Ingwer-Eis.
Johannisbeer-Eis.

Kaffee-Eis.
Kastanien-Eis.
Kirsch-Eis.
— — mit Wein.
Kirschwasser-Eis.

Limonaden-Eis.
Liqueur-Eis.

Makronen-Eis.
Malaga-Eis.
Malinverno-Eis.
Mandel-Eis.
— — von gerösteten Mandeln.
Maraschino-Eis.
— — auf engl. Art.
Melonen-Eis.
— — auf engl. Art.

Nelken-Eis.
Nesselrode-Eis.
Noyeau-Eis.
Nuß-Eis.

Orangenblüthen-Eis.

Panaché-Eis.
Pfirsich-Eis.
— — mit Rahm.
Pistazien-Eis.
Pomeranzen-Eis.
Preißelbeer-Eis.
Pumpernickel-Eis.
Punsch-Eis.

Quitten-Eis.

Rahm-Eis mit Brod.
— — mit Caramel.
— — mit Chocolade.
— — mit Erdbeeren od. Himbeeren.
— — glasirtes.
— — mit Liqueur.
— — mit Makronen.
— — mit Rum.
— — mit Vanille.
— — mit Zimmt.
Rosen-Eis.
Rum-Eis.

Schmankerl-Eis.
Spongada di Roma.
— di Toledo.
Stachelbeer-Eis.

Thee-Eis.
Trüffel-Eis.
Tuttifrutti-Eis.

Vanille-Eis.
— — mit Früchten.
Veilchen-Eis.

Zimmt-Eis.

28. Torten u. Kuchen.

Alexander-Torte.
Alkermes-Torte.
Alliance-Torte.
Altenburger Platz.
Amerikanische Torte.
Ananas-Crême-Torte.
Anhaltskuchen.
Anisbrod-Torte.
Anis-Kranz.
— -Kuchen.
— -Strietzel.
Apfel-Crême-Torte.
Apfelkuchen, gewöhnlicher.
— mit Butterteig.
— gedeckter.
— mit Gelée.
— geriebener.
— mit Guß.
— Hamburger.
— kleine.
— Mannheimer.
— ohne Teig.
Apfel-Torte.
— — schwedische.
— — mit Weinschaum.
Apfelsinen-Kuchen.
— -Torte.
Apostelkuchen.
— mit Käse.
Aprikosen-Kuchen.
— -Torte.
Auflauf-Kuchen.

Babbe, russische.
— Ukrainische.
Babe oder Bäbe.
Babka, polnische.
Baiser-Torte.
Band-Torte.
Baumkuchen.
Baum-Torte.
Berg-Torte.
Berner Kuchen.
Bienenkorb.
Birnen-Kuchen.
— — holländischer.
Biscuit-Kuchen.
— -Torte.
Blätter-Torte m. Aepfeln.
— — mit Aprikosen.
— — mit Crême pâtissière.
— — mit Erd- oder Himbeeren.
Blasenkuchen.
Bleikuchen.
Blitzkuchen.
Böhmische Torte.
Breikuchen, Schweizer.
Brezeln von Hefenteig, große.
Brioche.
— mit Käse.
Brod-Torte.
— — gefüllte.
— — mit Früchten.
Brösel-Torte.
Brombeer-Kuchen.
Brünellen-Torte.
Buchtel, süddeutsche.
Butterbulle, ostfriesische.
Butter-Kranz.
Butter-Kringel.
Butter-Kuchen.
— — Hamburger.
— — mit Mandeln.
— — Norderneier.
Butter-Zopf.

Cake, Christmas-, engl.
— Fruit-.
— Gold-.
Carmeliter-Kuchen.
— -Torte.
Chocoladen-Kuchen.
— -Torte.
Citronat-Kuchen.
— -Torte.
Citronen-Crême-Torte.
— -Torte.
Confituren-Torte.
Corinthen-Kuchen.
— -Platz.
Crême-Torte.
Croquant-Torte.
Croquenbouche.

Damenbret-Torte.
Demi-Torte.
Dickkuchen, Braunschweiger.
Dotter-Kuchen.
Dreikönigskuchen.
Dresdner Torte.
Dsiad, russischer.
Dünntuchen.

Eierrahm-Torte.
Eier-Ring, Schweizer.
Eierschaum-Kuchen.

Eis-Torte.
Englischer Kuchen.
Englische Torte.
Erdbeer-Kuchen.
— — englische.
Erdbeer-Torte.

Festbrod, holsteinisches.
Flan v. Orangen.
— von Orangenblüthen.
— Schweizer.
— von frischem Obst.
Frangipan-Kuchen.
Frankfurter Kuchen.
Französischer Kuchen.
Französische Torte.
Freiburger Kuchen.
Frucht-Brod, feines.
Frucht-Torte.

Galette.
— geblätterte.
— lothringische.
— mit Käse.
Gâteau à la Dauphine.
— fourré.
— de Pithiviers.
— Savarin.
Gebadener Kuchen.
Genfer Kuchen.
— Torte.
Genueser Torte.
Gewürz-Torte.
Gieß-Kuchen.
Glarner Kuchen.
Glas-Torte.
Gleichschwer-Kuchen, Schweizer.
Gries-Kuchen.
— -Torte.
Gründonnerstags-Torte.
Gugelhopf, abgeriebener.
— Badener.
— feiner.
— gewöhnlicher.
— ohne Hefe.
— holländischer.
— rheinländischer.
— schwäbischer.
— Wiener.
Guß-Kuchen.
— -Torte.

Haidemehl-Torte.
Halle'sche Wecke.
Halloren-Kuchen.
Hamburger Kaffeebrod.
— Kuchen.
Hannoverscher Kuchen.
Harzer Kuchen.
Haselnuß-Kuchen.
— -Torte.
Hefen-Bund.
— -Kranz.
Hefen-Kuchen, abgerührt.
— — dünner.
— — schlesischer.
Hefen-Wuchtel.
— -Zopf.
Heidelbeer-Kuchen.
— -Torte.
Hermelin-Torte.
Herzogin-Torte.
Himbeer-Kuchen.
— -Torte.
Hochzeits-Kuchen.
Hojaldre, spanischer.
Holländischer Kuchen.
Homburger Kuchen.
Hotzel-Torte.

Jäger-Kuchen.
— -Torte.
Ingwer-Kuchen.
Johannisbeer-Kuchen.
— -Torte.
— — aus eingemachten Johannisbeeren.
Irische Kuchen.
Italienische Torte.

Kärnthner Torte.
Käse-Kuchen, böhmischer.
— — von Mürbteig.
— — sächsischer.
— — Schweizer.
Käse-Torte.
Kaffee-Brod, Hamburger.
— -Kuchen, verschiedene.
— — mürber.
— -Torte, Wiener.
Kaiser-Kugelhupf.
— -Torte.
— — deutsche.
Kartoffel-Kuchen.
— — dünner.
Kartoffelmehl-Torte.
Kartoffel-Torte.
Kastanien-Kuchen.
— -Torte.
Kesselkuchen, holsteinischer, mit Hefe.
— — ohne Hefe.
Kirschkuchen von Blätterteig.
— brauner, auf Wiener Art.
— auf englische Art.
— von Hefenteig.
— von mürbem Teig.
Kirschmus-Kuchen.
Kirsch-Torte.
— — von Blätterteig.
— — von Mürbteig.
Klöben, Bremer.
Knüppel-Kuchen.
Königs-Kuchen.
— — feiner.
Königs-Torte.
Krach-Torte.
Kringel von Hefenteig.
— rheinischer.
— m. Safran, russischer.
Kuchen.
— amerikanischer.
— bayrischer.
— Brandenburger.
— Braunschweiger.
— französischer.
— haltbarer.
— Lütticher.
— portugiesischer.
— sächsischer.
— Schweizer.
— Wiener.
— Wiesbadener.
Kümmel-Kuchen.
— — feiner.
Küster-Kuchen.
Kulitsch, russischer.

Linzer Kuchen.
— Torte.
— — gefüllte.
— — mit Gewürzen.
— — zusammengesetzte.

Madeira-Cake, engl.
Magdalenen-Kuchen.
— — auf franz. Art.
— -Torte.
Mailänder Torte.
Makronen-Kuchen.
— -Schaumtorte.
— -Torte.
Mandel-Aufsatz.
— -Berg.
— -Blätter-Torte.
— -Crême-Torte.
— -Kuchen.
— — von Hefenteig.
— — von Mürbteig.
— -Ring.
— -Schwammkuchen.
Mandelspeck-Kuchen.
Mandel-Stollen, sächs.
— -Torte.
— — französische.
— — gekochte.
— — gewürzte.
— — graue.
— — grüne.
— — mit Kartoffelmehl.
— — mit Obst-Marmelade.
— — mit Orangengeschmack.
— — schwarze.
— — Triester.
— — weiße.
Mannheimer Apfelkuchen.
— Theekuchen.
Maraschino-Torte.
Mark-Kuchen.
— -Torte.
Marmorirte Torte.
Marschall-Torte.
Marseiller Torte.
Marzipan-Torte.
Masurek-Kuchen, russ.
— Citronen-.
— aus harten Eiern.
— Mandel-.
— mit Wein.
Maulbeer-Kuchen.
Maultaschen, große.
Möhren-Kuchen von Hefenteig.
— -Torte.
Mohn-Kuchen.
— — auf russische Art.
— — schwäbischer.
— — thüringischer.
— -Stollen od. Mohn-Strietzel.
— -Torte.
— — russische.
Mürbteig-Kuchen.
— — mit Citrone.
— — mit Vanille.
— -Torte.
Mußkuchen, Braunschweiger.
Muskaziner-Torte.

Napfkuchen, abgerührter.
— altdeutscher.
— Braunschweiger.
— Dresdner.
— gewöhnlicher.
— glasirter.
— Pariser.
Neapolitanische Torte.
Nelson-Torte.
Newyork-Plumcake.
Nuß-Kuchen.
— -Putitze, steyrische.
— -Torte.

Orangen-Kuchen.
Oster-Brod.
— -Fladen, Baseler.
— — Berner.
— — sächsischer.
— — Schweizer, auf andere Art.

Paaschbrod, holländisches.
Pfirsich-Kuchen.
— -Torte.
— — mit Rahmschnee.
Pflaumen-Kuchen von Blätterteig.
— — mit Guß.
— — von Hefenteig.
— — von Mürbteig.

Pflaumenmus-Kuchen.
— -Torte.
Pflaumen-Torte.
— — von getrockneten Pflaumen.
— — mit Guß.
Pfund-Kuchen.
— -Torte.
Pinien- oder Pignolen-Torte.
Pistazien-Kuchen.
— -Torte.
Platten-Kuchen.
Platz, Altenburger.
Platzel-Kuchen, russische.
— — gewöhnlicher.
— — mit Obst.
— — Ritter-.
— — Warschauer.
Plum-Cake, englischer.
Plunder-Brezel.
Poganze, steyrische, als Kuchen.
Portugieser Torte.
Prinzessin-Torte.
Prophetenkuchen.
— Leipziger.
Puffert- od. Topf-Kuchen, westphälischer.
Puffertkuchen von Buchweizenmehl.
Pumpernickel-Torte.
Punsch-Torte.

Quark-Kuchen.
— — englischer.
— — von Mürbteig.
— — süddeutscher.
Quirl-Kuchen.
Quitten-Kuch., Schweizer.
— -Torte.

Rahmguß-Kuchen.
Rahm-Kuchen.
— — od. kalter Kuchen.
— -Torte.
— — Schweizer.
Ratafia-Kuchen.
Reineclauden-Kuchen.
— -Torte.
Reis-Kuchen.
— — auf englische Art.
— — auf Schweiz. Art.
— — auf türkische Art.
Reismehl-Torte.
Reis-Torte m. Apfelsinen.
— — mit Chocolade.
— — mit Citronen.
Rhabarber-Kuchen.
— -Torte.
Roden-Kuchen.
Rosinen-Kuchen.
— -Stollen.

Safran-Kringel, russ.
— -Kuchen, englischer.
Salz-Kuchen.
Sand-Kuchen.
— — mit Mandelguß.
— -Torte.
— — gefüllte.
— — marmorirte.
Schaum-Torte.
Schicht-Torte.
Schlesischer Kuchen.
Schmalz-Torte.
Schützenmatten-Kuchen, Schweizer.
Schwäbische Torte.
Schwamm-Kuchen.
— — mit Mandeln.
Semmel-Torte.
Soda-Kuchen.
Spanischer Kuchen.
Spanische Torte.
Speck-Kuchen, hessischer.
— — kurländischer.
— — sächsischer.
— — schwäbischer.
— — Schweizer.
Spiegel-Kuchen.
Stachelbeer-Torte.
Streußel-Kuchen auf sächsische Art.
— — auf schlesische Art.
Sudelkuchen, Schweizer.
Süster od. Sister, schles.
— auf einfache Art.
Syrup-Kuchen.

Tausendblätter-Torte.
Thee-Brod.
— — russisches.
— -Kuchen.
— — sächsischer.
Torte, amerikanische.
— Berliner.
— braune.
— Brüsseler.
— chinesische.
— italienische.
— russische.
— Schweizer.
— Tiroler.
— Ulmer.
— ungarische.
— Wiener.
Tuttifrutti-Torte.

Vacherin, Schweizer.
Vanille-Torte.
Victoria-Kuchen.

Wasser-Kuchen.
Wecken.
Weihnachts-Kuchen, holst.
— -Wecken, österreichische.
Weinbeer-Kuchen.
— -Torte.

Yankee-Kuchen.

Zimmt-Kuchen.
— — preußischer.
— -Torte.
Zucker-Torte.
Zwieback-Torte.
Zwiebel-Kuchen.

29. Kleineres Backwerk aller Art zu Kaffee, Thee u. Dessert.

Algeriennes.
Amerikaner-Brod.
Ananas-Brödchen.
— -Pastillen.
Anis-Bogen.
— -Brezeln.
— -Brod.
Anisgebackenes.
Anis-Gueteli.
— -Kolatschen.
— -Krapfen.
— -Marzipan.
— -Plätzchen.
— -Ringe.
— -Schnitten.
— -Würstchen.
— -Zwieback.
Aepfel in Butterteig.
— -Krapfen.
— im Schlafrock.
— -Schnitten, glasirte.
— -Törtchen.
— -Trapper.
— -Würstchen.
Apostel-Brödchen.
Appetitsbissen von Chocolade.
— mit Himbeeren.
Aprikosen-Brod in Kapseln.
Aprikosenbrödchen, ausgebackene.
Aprikosen-Tarteletten.
Arrowroot-Biscuit.

Baisers.
— gefüllte.
Bannocks.
Barn break, irländisches.
Bath cakes.
Bauerbissen, schlesische.
Bauernkrapfen.
Bauernnocken.
Belgrader Brod.
Berlan.
Berliner Küchel.
Berlingos.
Bettelbrod.
Bischof-Brod.
Biscuit.
— mit Chocolade.
— mit Citronen.
— á la crême.
— englisches.
— Frankfurter.
— Genfer.
— mit Himbeeren.
— holländisches.
— Karlsbader.
— -Kräpfchen.
— Münchener.
— von Pistazien, Haselnüssen oder Kastanien.
— portugiesisches.
— de Reims.
— -Rolle.
— russisches.
— Savoyer.
— -Schnitten.
— -Späne.
— spanisches.
— -Törtchen.
— mit Vanille.
— Wiener.
Blätterkuchen.
Blätter-Mandelkuchen.
Blätterteig zum Thee.
— mit Wein.
— -Brezeln.
— -Törtchen.
Brandteig-Brezeln.
— -Krapfen.
Brezeln.
— von Blätterteig.
— zum Dessert.
— auf englische Art.
— gerollte, auf Schweizer Art.
— von Hefenteig, kleine.
— Hamburger.
— mürbe.
— zum Thee.
— von Zuckerteig.
Brief-Couverts.
Brioches, kleine.
Brod, Bremer.
— -Roulade.
— schwedisches.
— -Stangen.
Butter-Bogen.
— -Biscuit.
— -Blumen.
— -Heißwecken, Hamburger.
— -Kipfel, Wiener.
— -Kräpfchen.
— -Kranz.
— -Kuchen, kleine.
Butterbrod-Kuchen.
Buttermilch-Kuchen, holsteinische.

Butter-Ringel, böhmische.
— -Schnecken.
— -Späne.
— -Tarteletten.

Cakes, englische.
— Albany-.
— Albert-.
— American-.
— Banbury-,
— Cheese-.
— Christmas-.
— feine.
— Fruit-.
— gewöhnliche.
— Gold-.
Canapés, süße.
Cannelous, süße.
Cardamomen-Brödchen.
— -Kuchen.
Catalani-Brod.
Chocoladen-Baisers.
— -Brod.
— -Brödchen.
— -Herzen.
— -Krapfen.
— -Küchel.
— -Makronen.
— -Nüßchen.
— -Späne.
Citronen-Biscuits.
— -Brödchen.
— -Brod, aufgelaufenes.
— -Küchel.
— -Puffs, englische.
— -Späne.
— -Tarteletten.
— -Tronchines, Schweiz.
Cocosnuß-Backwerk.
Commiß-Brod.
Confect-Küchel.
— Linzer.
Congreß-Kuchen.
Couverts, gefüllte.
Crackers, amerikanische.
Crême-Törtchen.
Croll-Kuchen.
Croquants.
Croquignolles.

Danziger Kaffeebrod.
— Zwieback.
Dariolen.
— mit Vanille.
Dessauer Theekuchen.
Dessert-Brezeln.
— -Kuchen.
— -Zwiebacke.
Doctoren-Kuchen.
Dominique-Zwieback.
Dotter-Krapfen.
Dreizingge.
Dütchen, gefüllte.

Echaudés.
Eier-Kringel.
Eis-Baisers.
— -Bogen, Wiener.
— -Krapfen, Wiener.
Eisen-Kuchen.
— — von saurem Rahm.
Erdbeer-Kuchen, englische.

Fanchonetten.
— mit Chocolade.
— mit Mandeln.
— mit Obst-Marmelade.
— mit Pistazien.
— mit Vanille.
Fenchel-Schnitten.
Finger-Biscuits.
— -Hohlhippen.
— -Kolatschen.
Florentins.
Formkuchen, kleine.
Frangipan-Törtchen.
Frankfurter Confect.
Französische Späne.
Frucht-Törtchen.

Galanterie-Kuchen.
Galetten, englische.
Galettes, kleine, zum Thee.
Gâteau à la Chantilly.
— de Nantes.
Geduld-Küchel.
Génoise.
Génoises à l'orange.
— à la reine.
Gemeser Kräpfchen.
Geschwind-Törtchen.
Gewürz-Eisenkuchen.
— -Kuchen.
— -Nüsse.
— -Schnitten.
— -Zwieback.
Glas-Kuchen.
— -Krapfen.
Glückstädter Plättchen.
Grafen-Brödchen.
Guffen, gebackene.
Guß-Brezeln.
— -Zwieback.

Hagebutten-Makronen.
Halbmonde, glasirte.
Haller Brod.
Haselnuß-Biscuit.
— -Brödchen.
— -Confect.
— -Küchel.
— -Leckerli.
— -Makronen.
Hausbrod-Törtchen.
Heerenkoekjes, holländ.
Hefen-Biscuit.
— -Kolatschen.
Hefen-Schnitten zum Thee oder Kaffee.
— -Tarteletten.
— -Waffeln.
Heißwecken.
Herzogin-Brödchen.
Herzogs-Kolatschen.
Hessen-Kuchen.
Heuchler.
Himbeer-Schnitten.
— -Törtchen.
Hippen.
— Wiener.
Hirschhörner, gebackene.
Hirschzungen.
Hobelspäne.
— gelbe.
— rothe.
— spanische.
— weiße.
Hörnchen.
— gefüllte.
Hohlhippen.
— mit Mandeln.
— mit Rahmschaum.
— sächsische.
— mit Wein.
Hohlkuchen.
— auf feinere Art.
Honig-Brod.
— -Kuchen.
— — auf englische Art.
— — auf franz. Art.
— — auf russische Art.
— -Springerl, österreich.
Hufeisen, gebackene.
Hundertjähriger Kuchen.
Hyliknaker.

Jäger-Schnitten.
Japanesen.
Indianer-Krapfen.
Ingwer-Biscuits.
— -Brod, englisches.
— — amerikanisches.
— — dickes.
— — weißes.
Ingwer-Nüsse.
Johannisbeer-Kuchen, kleine.
Johannis-Küchel.
Ischler Röhrchen.

Käse-Kuchen, englische.
— — mit Citronen.
— — mit Mandeln.
— -Törtchen.
Kaffee-Küchel, kleine.
Kaffee-Stangen.
Kaiser-Brod.
Kapsel-Biscuit.
— — à la crême.
— -Brödchen, englische.
Kapuziner-Brod.
Kartoffel-Biscuit.
— -Törtchen.
Kipfel von Blätterteig.
— mit Mohn.
Kirsch-Tarteletten.
Kleienbrod, süddeutsches.
Kleientörtchen.
Königin-Brod.
— — mit Pistazien.
Königs-Kuchen, kleine.
— -Schnitten.
Kosern, schwäbische.
Kolatschen, abgetriebene.
— mit Anis.
— Belgrader.
— böhmische.
— Butter-.
— Citronen-.
— gerührte.
— Hefen-.
— Karlsbader.
— Linzer.
— Mandel-.
— mit Rum.
— Sand-.
— Wiener.
Kolombijntjes, holländ.
Krach-Confect.
— -Kuchen.
Kräbeli, Badener.
Kracklinge, holländische.
Kränze, gebackene, von Brandteig.
— — von Butterteig.
— — von Hefenteig.
— — von Mürbteig.
Kräpfli, Schweizer, von Butterteig.
— — aus feinerem Teig.
— — von Hefenteig.
Kräuterprinten, Aachener.
Kringel von Blätterteig.
— gesottene.
— — auf russische Art.
— von Kartoffelmehl.
— mit Mohn.
Kuchen, amerikanischer.
— kleine, à la St. Cloud.
— — mürbe.
— — süße.
— — Mailänder.
— — Ostfriesländer.
— — schottischer.
Kümmel-Brezeln, Schweizer.
— -Kräpfchen.
— -Kringel.
— -Küchel.
— -Stangen.
Kurabiedes, griechische.

Lebkuchen, Baseler.
— — dicke.
— — rothe.

Lebkuchen, Baseler, weiße.
— Berner.
— Biscuit=.
— französische.
— Nürnberger, brauner.
— — weißer.
— Offenbacher.
— — weiße.
— Pistazien=.
— Thorner.
— Zucker=.
Leckerli, Anis=.
— Baseler, feine.
— Berner.
— Chocoladen=.
— Citronen=.
— dünne.
— Haselnuß=.
— Haus=.
— Krüsch=.
— Magen=.
— Mandel=.
— Muskazinen=.
— Platten=.
— Quitten=.
— weiße.
Liebes=Kräpfchen.
Linzer Brödchen.
— Krapfen.
— Ringe.
— Schnitten.
— Tarteletten.
— — weiße.
Löffel=Biscuit.

Madeira=Buns, englische.
Magdalenen=Brod.
Magen=Brod.
Magenta=Biscuits.
Mailänderli.
Makronen, bittere.
— — auf franz. Art.
— süße.
— Chocoladen=.
— Citronen=.
— Cocosnuß=.
— englische.
— französische.
— Gewürz=.
— glasirte.
— Haus=.
— holländische.
— italienische.
— Nuß=.
— Orangen=.
— Orangenblüthen=.
— Pistazien=.
— portugiesische.
— schwedische.
— Vanille=.
— Zimmt=.
— =Schnitten.
— =Strudel zum Thee.
Malteser Kuchen.
Mandel=Baisers.
— =Biscuit.
— =Blätterkuchen.
— =Bogen.
— — glasirte.
— — von warm. Masse.
— =Brezeln.
— — Schweizer.
— — mit Wein.
— =Brödchen.
— — mit Chocolade.
— =Brod.
— — von bitteren Mandeln.
— =Busserl.
— =Croquetten.
— =Düten.
— =Häufchen.
— — mit Chocolade.
— =Hippen.
— =Hohlhippen.
— =Kipfel.
— =Krapfen.
— =Küchel, kleine.
— =Maultaschen.
— =Muscheln.
— =Nüsse.
— =Pastetchen.
— =Plätzchen.
— =Puffs, englische.
— =Ringe, kleine.
— =Röllchen.
— =Roulade.
— =Schnitten zum Thee.
— =Späne.
— =Stangen.
— =Törtchen.
— — englische.
— =Tronchines.
— =Waffeln.
— =Zwieback.
Mandoletti, italienische.
Mandolini, italienische.
Mannheimer Brezeln.
— Brod.
Marathon=Biscuit.
Mark=Törtchen.
Marschall=Törtchen.
Marzipan=Tarteletten.
Maultaschen zu Kaffee oder Thee.
Mazarines.
Memminger Brod.
Merveilles.
Méringues.
— mit Chocolade.
— mit Citrone.
— mit Mandeln.
— mit Orangenblüthen=geschmack.
— mit Pistazien.
— mit Vanille.
Milch=Strietzel.
Mince pies.
Mirlitons.
Mocken, gebackene.
Mohn=Beugel, ungarische.
— =Hörnchen.
— =Kringel.
— =Kuchen, kleine.
— =Sense.
— =Törtchen.
Mohrenköpfe.
Moppen, Bentheimer.
— holländische.
Mürbteig=Brezeln.
— =Krapfen, Wiener.
— =Kringel.
— =Kuchen, kleine, mit Obst=Marmelade.
— — — mit Obst.
— =Törtchen.
Muskatnuß=Krapfen.
Muskaziner=Brödchen.
Mustacioli, italienische.

Naphthali.
Neapolitanische Kuchen.
Nelson=Törtchen.
Neuenburgerli.
Nonnen=Biscuit.
— =Brödchen.
Nougat, kleine.
— weiße.
Nürnberger Küchel.
— Kuchen.
Nuß=Beugel, Preßburger.
— =Krapfel.

Oblaten.
— gefüllte.
— von saurem Rahm.
— von Sandteig.
Ochsenaugen, gebackene.
Orangen=Käsekuchen, englische.
Oswego=Kuchen, kleine.

Paganini.
Pandolen, Wiener.
Papilloten, Crême=.
— gebackene.
— Orangen=.
Pariser Brödchen.
Petits choux.
Pfaffenhütchen.
Pfefferkuchen.
— amerikanischer.
— brauner.
— — dicker.
— — aus Honig.
— — mit Honig und Eiern.
— — mit Honig und Hefen.
— englischer.
— — mit Citronen=geschmack.
Pfefferkuchen, engl., dicker.
— — gewöhnlicher.
— — weißer.
— französischer.
— holländischer.
— Nürnberger.
— Offenbacher.
— russischer.
— Thorner.
— weiße.
Pfeffernüsse.
— braune.
— — ordinäre.
— englische.
— Offenbacher.
— weiße, feine.
— — gewöhnliche.
Pfirsiche im Schlafrock.
Pfirsich=Tarteletten.
Pflaumenmus=Törtchen.
Pflaumen=Tartelettes.
Pinien= oder Pignolen=Krapfel.
— — — =Schnitten.
Pistazien=Stangen.
Plätzchen oder Plättchen zum Thee.
— mit Anis.
— mit Chocolade.
— Citronen=.
— Gewürz=.
— Mandel=.
— Pomeranzen=.
— von Sandteig.
— Vanille=.
Podelec.
Pombalen.
Pomeranzen=Brod.
— — mit Mandeln.
— =Nüsse.
Portugieser Kuchen.
Prager Kuchen.
Prinzessin=Brod.
— =Lebkuchen.
— =Törtchen.
Prophetenkuchen, kleine.
Prügel=Krapfen.
Puffert=Kuchen, kleine.
Pumpernickel, falscher.
Punsch=Schnitten.

Quark=Kolatschen.
Queen Cakes, englische.

Rädergebackenes im Ofen.
Rahm=Hippen.
— =Küchel.
— — kleine.
— — englische.
— =Pastetchen, süße.
— =Törtchen.
Ramazan=Kuchen, türk.
Ratafia=Biscuits.
— =Käsekuchen, englische.

Reis-Biscuits.
— -Waffeln.
Ringe, gebackene.
Roll-Kuchen.
Rosen-Kuchen.
— -Törtchen.
Rosinen-Brod.
— — auf russische Art.
— -Brödchen auf Schweizer Art.
— -Küchel, kleine.
— -Schnitten.
— -Törtchen.
Rum-Schnitten.
— -Späne.

S, gebackene.
Salzflecken zum Thee.
Salz-Stengel zum Thee.
Sand-Kringel.
— -Küchel, kleine.
— -Törtchen.
Schlesische Küchel.
Schnee-Pastetchen.
— -Waffeln.
Schottisches Brod.
Schwäbische Brödchen.
Schwamm-Biscuit.
Schwarzbrod-Biscuit.
— -Kringel.
Seelen, gebackene.
Semmel-Biscuit.
Short Bread, schottisches.
— Cakes.
Soda-Biscuits.
— -Kuchen, kleine.
Soufflés, kleine, von Chocolade.
— — von Citronen.
— — von Mandeln.
— — von Orangen.
Spanische Brezeln.
Spanisches Brod.
Spanischer Wind.
Springerle.
Sprit-Kuchen, im Ofen gebacken.
Stachelbeer-Törtchen.
Stangen, Anis-.
— böhmische, zu Kaffee oder Thee.
— Kartoffel-.
— Salz-.
— Brod-.

Tabakrollen, gebackene.
Talmouses.
Tartelettes, Orangen-.
— à la vanille, auf französische Art.
Tausendjahrkuchen.
Thee-Backwerk.
— -Biscuits, englische.
— -Brod mit Honig.
Thee-Brod, Wiesbadener.
— -Confect, ungarisches.
— -Kringel.
Theekuchen, amerikan.
— hohle.
— kleine.
— mürbe.
Thee-Plätzchen, engl.
— -Schnittchen.
— -Stangen.
— -Zwieback.
Törtchen, Victoria-.
— Wasser-.
— Wiener.
— Zimmt-.
— Zwieback-.
Tôt-fait.
Tourniquets.
Tourons.
— de Portugal.
Tschu, Schweizer.
Tyroler Brod.

Ulmer Brod.
— Schnitten.
Ursuliner-Brezel.

Vanille-Brezeln.
— -Brod.
— -Brödchen, ausgestochene.
— -Kuchen, kleine.
— -Späne.
— -Stangen.
Venetianische Biscuits.
Victoria-Biscuits.

Waffeln, abgerührte.
— — auf andere Art.
— Flamänder.
— französische.
— gefüllte.
— geschlagene.
— harte.
— Hefen-.
— holländische.
— italienische.
— Mandel-.
— Mastrichter.
— Portugieser.
— Rahm-.
— — auf andere Art.
— — v. saurem Rahm.
— Vanille-.
— Zimmt-.
Wasser-Küchel.
Watruschki, russische.
Wecken, Rahm-, Schweiz.
Weinbeer-Törtchen.
Wein-Hippen.
Windbeutel, gefüllte.
Wind-Makronen.
Wuchtel, gefüllte.

Zimmt-Bogen.
— -Brezeln.
— -Brödchen.
— -Brod, braunes.
— -Hohlhippen.
— -Kletter.
— -Küchel.
— -Röhrchen.
— -Schnitten.
— -Stangen.
— -Sterne.
Zucker-Beugel.
— -Brezeln.
— -Brod.
— -Hohlhippen.
— -Kolatschen.
— -Kringel.
— -Küchel, engl.
— — französische.
— -Schnitten.
— -Zwieback.
Zwieback, Anis-.
— Biscuit-.
— englischer.
— glasirter.
— Karlsbader.
— Lütticher.
— ungarischer.

30. Bonbons, Conserven, candirte Früchte, Chocoladen und ähnliches Confect.

Apfel-Käse.
Aepfel-Pasten.
Apfel-Zucker.
Apfelsinen-Biscuit, engl.
— candirte.
— -Küchel.
— -Pasten.
— -Zucker.
Aprikosen, candirte.
— -Käse.
— -Pasten.
— in Zucker getrocknet.
Arancini.

Berberitzen-Küchel.
Birnen, candirte.
— -Käse.
— in Zucker getrocknet.
Bonbons.
— Chocoladen-.
— Citronen-.
— gefüllte.
— Himbeer-.
— Kaffee-.
— Kirsch-.
— Malz-.
— Maraschino-.
— Orangen-.
— Orangenblüthen-.
Bonbons, Rosen-.
— Thee-.
— Vanille-.
— Zimmt-.

Canellas oder Canellini.
Chinois.
Chocoladen-Bonbons.
— -Morsellen.
— -Plätzchen.
Confitures à la Valenciennes.
Conserve, Berberitzen-.
— Chocoladen-.
— Citronen-.
— Erdbeer-.
— Johannisbeer-.
— Kirsch-.
— Nelken-.
— Orangen-.
— Orangenblüthen-.
— Preißelbeer-.
— Rosen-.
— Vanille-.
— Veilchen-.
— Zimmt-.

Dattel-Cake, englischer.
Datteln, glacirte.
Dragées.

Eis-Bonbons.
Erdbeer-Conserve.
Erdbeeren, glacirte.
Erdbeer-Pasten.

Feigen-Käse.
Frucht-Käse.

Geduld-Plätzchen oder -Zeltchen.
Gersten-Zucker.
Gewürz-Chocolade.

Hagebutten-Pasten.

Johannisbeeren, bereifte oder candirte.
Johannisbeer-Pastillen.

Kaffee-Bonbons.
Kalmus, überzuckerter.
Kastanien, candirte.
Kirsch-Bonbons.
Kirschen, candirte.
Kirsch-Conserve.
Kirschen, glasirte.
Kirsch-Käse.
— -Kreide, russische.

Liqueur-Bonbons.

Magen-Morsellen.
Mandel-Candy, engl.

Mandel-Conserve.
Mandeln, gebackene.
— gebrannte.
— geröstete.
— überzuckerte.
Marmelade, candirte.
Marzipan.
— Ananas-.
— Anis-.
— Chocoladen-.
— Citronen-.
— Gewürz-.
— Himbeer-.
— Kirschwasser-.
— Königsberger.
— Lübecker.
— Nuß-.
Massepains.
— mit Chocolade.
— à la duchesse.
— mit Orangenblüthen.
— orientalische.
— à la Portugaise.
— royaux.
— de Turin.
Morsellen.
— Citronen-.
— rothe.
Muskaziner-Mandeln.

Nasenschneller.
Naute, israelitische.

Obst-Biscuit.
Orangenblüthen, cand.
— -Pasten.
— -Zucker.

Pastilla, russische, von Aepfeln.
— — von Himbeeren.
— — von Pflaumen.
— — v. Preißelbeeren.
— — von Vogelbeeren.
Pastillen.
Pfirsiche, candirte.
— in Zucker zu trocknen.
— halbgefrorene, auf amerik. Art.
Pflaumen-Käse.
— in Zucker zu trocknen.
Pomeranzen, grüne, zu candiren.
— -Küchel.
— -Schalen, candirte.
Pralines.
— mit Mandelfüllung.
— mit Mandeln, harte.
Punsch-Plätzchen.

Quitten-Bonbons.
— -Brod.
— -Confect.
— -Hohlhippen.
Quitten-Käse.
— -Küchel.
— -Pasten.
— -Schäumchen.
— -Strietzel.
— -Würstchen.

Reineclauden, candirte.
— trocken einzumachen.
Rosen-Bonbons.
— -Brödchen.
— -Confect.
— -Conserve.
Russentäfelchen.

Safran-Conserve, franz.
Schaum-Confect.
Stachelbeer-Biscuit, englisches.
— -Cakes, englische.
— -Käse.

Tronchines, Schweizer.
— Chocoladen-.
— Haselnuß-.
— Mandel-.
— Vanille-.

Vanille-Schaum.
Veilchen-Conserve.

Zeltel, Baseler.
— braune.
— Marmelade-.

31. Brod, Semmel und anderes gewöhnliches Backwerk, sowie Butterbrödchen, Sandwiches u. s. w.

Anchovis-Toast.
Appetitsbemmchen.

Baranki, russische.
Barches, israelitische.
Barn break, irländische.
Bath cakes.
Bierbrod, englisches.
Brod.
— zu backen, nach englischer Methode.
— — nach russ. Weise.
— englisches, zum Thee.
— gebrühtes.
— Graham-.
— mit Kartoffeln.
— -Kuchen.
— — amerikanischer.
— — englischer.
— — russischer.
— — mit Speck.
— v. Maismehl, amerik.
Brod aus Reis u. Weizenmehl.
— aus Weizenschrotmehl.
Buchweizen-Cakes, amerikanische.
— -Kuchen, kleine.
Butterbrode zum Thee zuzubereiten.

Canapés.
Corinthen-Brod.
Crumpets, englische.

Dauer-Zwieback.

Erbsmehl-Brod.

Fastnachtsbrode, russische.
Feinbrod, holsteinisches.
Französische Rundbrode oder Semmeln.
Frucht-Brod.
Frühstücks-Kuchen, engl.

Garneelen-Canapés.
— -Sandwiches.
Gerstenmehl-Kuchen, engl.

Hachis-Butterbrödchen.
Haferkuchen, englische.
Hafermehl-Bannocks, schottische.
Hörnchen.
Hutzelbrod, bayrisches.

Irische Sandwiches.

Käse-Sandwiches.
— -Toasts, englische.
Kaffee-Brödchen, Wiener,
Karlsbader Brödchen.
Kipfel, Wiener.
Kümmel-Brödchen.

Mais-Brod, amerik.
— -Kuchen, amerik.
Matzes, israelitische.
Milch-Brödchen.
— -Brod, auf Wien. Art.
Muffins, amerikanische.
— englische.
— mit Hefe.

Pumpernickel, westphäl.

Reis-Brod.
Roggen-Zwieback.

Safran-Semmeln, russ.
Sallylunns, englische.
Sandwiches.
— amerikanische.
— feine, zu Abendgesellschaften.
Sandwiches, Salat-.
Sardellen-Canapés.
— -Schnitten.
— — auf franz. Art.
Schinken-Toast, engl.
Semmel.
Semmelkuchen, englischer.
Soda-Brod.

Thee-Brod.
Theekuchen, englische.
Toast.

Victoria-Sandwiches.

Weizen-Brod.
Welsh rabbit.

Yorkshire-Kuchen.

Zwieback.

32. Verschiedene Butter-, Rahm- und Käse-Arten, Senf u. s. w.

Ailloli.
Anchovis-Butter.
Arkas, russischer.

Butter.
— Chalotten-.
— Champignon-.
— Epikuräer-.
— Fairy-, englische.
— Haselnuß-.
— Haushofmeister- oder à la maître d'hôtel.
— Hummer-.
— Knoblauch-.
— Kräuter- oder Ravigote-.
— Krebs-.
— Mandel-.
— Montpellier-.
— Piment-.
— Sardellen-.
— Senf-.
— Trüffel-.

Chesterkäse.
Citronen-Käse, englischer.

Devonshire-Junket.
Dicke-Milch.

Garneelen-Butter.
Gervais-Käse.
Gewürz-Senf.

Herings-Butter.

Käse.
Kaimak, türkischer.
Kartoffel-Käse.

Mai-Butter.
Maien-Zieger, Schweizer.
Mandel-Butter.
— -Käse.

Orangen-Butter.

Parmesankäse.
Pascha od. russ. Osterkäse.
— auf feinere Art.
Petersilien-Butter.

Quark.

Rahm, Devonshire-.
Ramadou.
Ravigote-Butter.

Salbei-Käse.
Sardellen-Butter.
— — grüne.
— -Crême.
Schnepfen-Butter.
Senf.
— englischer.
— feiner.
— Frankfurter.
— französischer.
— indischer.
— mit Most.
— süßer.
Stilton-Käse.

Topf-Käse.

33. Warme und kalte Getränke.

Admiral.
Agrestwasser.
Alabazam.
Ale.
Ale Flip.
Ale-Punsch.
Alliance de Neufchâtel.
Alymeth.
Ananas-Bowle.
— -Cardinal.
— -Julep.
— -Punsch.
Apfelthee.
Apfeltrank für Kranke.
Aepfelwasser.
Apfelwein.
— -Bowle, englische.
Apfelsinen-Bowle.
— -Cardinal.
— -Limonade.
— -Punsch.
Aprikosen-Wein, engl.
Arak-Punsch.
Badminton.
Bavaroise.
— au chocolat.
— à l'Italienne.
— au lait.
— au lait d'amande.
— mexicaine.
Beeftea für Kranke.
Berberitzen-Limonade.
Bier.
— -Chaudeau.
— -Punsch.
Birkenwasser.
Birkenwein.
Birnen-Champagner.
— -Wein.
Bischof, kalter.
— warmer.
— auf russische Art.
Bowle, Ananas-.
— Apfel-.
— Apfelsinen-.
— Apfelwein-.
— Bier-.
— Champagner-.
— Erdbeer-.
— Gin-, englische.
— Himbeer-.
— Lindenblüthen-.
— Mai-.
— Pfirsich-.
— Porter-.
— Prinz-Regenten-.
— Reseda-.
— Rothwein-, englische.
— Sellerie-, amerikan.
— Sherry-.
Brändel-Punsch.
Brandy mixture für Kranke.
Brandy-Punsch, engl.
Breadberry für Kranke.
Bread panada f. Kranke.
Brodwasser für Kranke.
Brombeerwein, englischer.
Burgunder-Punsch.

Cacao zu kochen.
Cacaoschalenthee.
Caffee, s. Kaffee.
Campichello.
Cardinal.
Champagner-Bier.
— englischer.
— -Punsch.
Chaudeau.
Ching-Ching.
Chocolade, Milch-.
— Schaum-.
— Wasser-.
— Wein-.
— russische.
Christophlet.
Cider.
Citronen-Limonade.
— -Molken.
— -Punsch.
— -Syllabub, englischer.
— -Wein.
Citronelle.
Claret.
— -Punsch, englischer.
Cobbler.
— Catawba-.
— Champagner-.
Cock-tail.
Contentement.
Crambambuli.
Crême-Punsch, kalter.
Czay.

Dreifuß.

Egg-Nog.
Eier-Bier.
— — verlorenes.
— -Branntwein.
— -Grog.
— -Punsch.
— — kalter.
Eierrahm als Getränk.
Eierwasser.
Eierwein.
— — kalter.
Eis-Limonade.
— -Punsch.
Erdbeer-Bowle.
— -Punsch.
— -Wasser.
— -Wein.

Fletsch.
Flib.
Flieder-Wein.
Flöbbe, ostpreußische.
Floster.
Frucht-Punsch.

Gersten-Wasser.
Getränke für Kranke.
Gewürz-Wein.
Gin-Punsch.
Ginger-Bier.
Ginger pop.
Giroflée.
Glasgow-Punsch.
Gloria.
Glühwein.
— auf französische Art.
Gramolate, Citronen-.
— Erdbeer-.
— Johannisbeer-.
— Kirsch-.
— Mandel-.
— Orangen-.
— Pfirsich-.
Graupen-Schleim für Kranke.
Grog.
— kalter.
Hafergrütz-Schleim für Kranke.
Hammelthee für Kranke.
Haselnuß-Milch.
Heidelbeer-Wein.
Himbeer-Limonade.
— -Punsch.
— -Wasser.
— -Wein, auf engl. Art.
— — auf gewöhnl. Art.
Hippokras.
Hof-Punsch.
Holländischer Punsch.
Honig-Wein, russischer.
Hoppelpoppel, kalter.
— warmer.
Hot-pot, englisches.
Hydromel.

Jäger-Punsch.
Imperial.
— -Punsch.
Ingwer-Bier.
— -Wein.
Johannisbeer-Limonade.
— -Meth.
— -Wasser.
— -Wein.
— — auf englische Art.
Isländisches Moos als Thee.
Julep.

Kaffee.
— zu kochen, a. franz. Art.
— brennender, oder Café royal.
— gefrorener.
Kaiser-Punsch.
Kanne, süße.
Kirsch-Limonade.
— — für Kranke.
Kirschwein.
— m. Honig, a. russ. Art.
Kißli Stschi.
Knickebein.
Knickerbocker.
Königs-Punsch.
Kwas.

Lait de poule.
Landsturm.
Liebeserklärungs-Punsch.
Limonade.
— Brombeer-.
— gekochte.
— Hagebutten-.
— mousfirende.
— Preißelbeer-.
— Stachelbeer-.
— Veilchen-.
— warme.
— Wein-.
Löwenzahn-Wein, engl.

Maitrank oder Mai-Bowle.
Malinverno-Punsch.
Mandelmilch.
Maraschino-Punsch.
Maulesel.
Maurocordato.
Meth.
Milch.
— -Limonade, englische.
— -Punsch, englischer.
— — z. Aufbewahren.
— — mit Eiern, auf amerikanische Art.
— — m. Rahm-Schnee.
— — warmer.
Mint-Julep, amerikan.
Molken.
— Citronen-.
— geklärte.
— Wein-.
Mumme, Braunschw.

Nectar.
— auf englische Art.
— -Punsch, amerikan.
Negus.
Neufchatel.
Norfolk-Punsch.
Nürnberger Punsch.

Orangenblüthen-Thee.
Orangen-Punsch.
— -Scherbet, türkischer.
— -Wein.
Orgeat oder Orgeade.
Orgeat de Montpellier.

Papst.
Paraguay-Thee.
Pastinaken-Wein, engl.
Persischer Scherbet.
Pistazien-Scherbet, türk.
Polnischer Thee.
Porter.
— -Bowle.
Prinzregenten-Punsch.
Punsch, amerikanischer.
— à la Bavaroise.
— brennender.
— Bristol-.
— Caramel-.
— Citronen-.
— Crême-.
— Damen-.
— englischer.
— à la Ford, zum Aufbewahren.
— à la Française.
— gebrannter, auf englische Art.
— gefrorener.
— Georg IV.
— gewöhnlicher guter.
Punsch, holländischer.
— kalter.
— Mecklenburger.
— Portwein-.
— à la Régence.
— à la Reine.
— à la Romaine.
— Rothwein-.
— Royal.
— Rum-.
— russischer.
— Sabayon-.
— schwedischer, zum Aufbewahren.
— Stahl-.
— Tiroler.
— Wein-.
— Whisky-.

Reformirter Thee.
Reis-Schleim als Getränk für Kranke.
— -Wasser.
Rhabarber-Scherbet.
— -Wein.
Rindfleisch-Thee, engl.
Rosinen-Sorbet, türk.
— -Wein.
— — auf israel. Art.
Russischer Thee.

Sabayon.
Salep-Trank.
Sangaree.
Sapazeau.
Schaumbier.
Schipofka, russischer.
Schlehen-Wein.
Schlemp.
Schlüsselblumen-Wein.
Semmel-Limonade, warme, für Kranke.
Sherry Cobbler, amerik.
Sillabub oder Sillibub.
— rother.
Sorbet, türkischer, von Aprikosen
— von Birnen.
— von Feigen.
— von Granatäpfeln.
— von Kirschen.
— von Orangen.
— mit Wein.
Spruce-Bier, englisches.
— — weißes.
Stachelbeer-Wein.
— — mousirender.
Süße Kanne.

Thee-Aufguß zu bereiten.
Tisane.
Toddy.
— amerikanischer.
Tom and Jerry.
Uhles.
United Service-Punsch.

Vanille-Punsch, kalter.
Veilchen-Limonade.
Vin brûlé.

Warmbier.
— englisches.
— Jagd-.
— polnisches.
Wassail-Bowle.
Wein.
— -Punsch.
Wip.
Whisky-Punsch.
Whist.
Wonnetrank.

34. Liqueure und Branntweine.

Absinth oder Absynth.
Aguardiente.
Ananas-Liqueur.
Angelika-Liqueur.
Anisette.
Apfelsinen-Brandy, engl.
— -Liqueur.
Aprikosen-Liqueur.
Arak oder Arrak.

Barbados-Crême.
Bitter-Liqueur.
Brandy.

Chartreuse-Liqueur.
Citronen-Liqueur.
Cognac.
Crambambuli.
Curaçao.

Danziger Goldwasser.

Erdbeer-Liqueur.

Flieder-Brandy, engl.
Franzbranntwein.

Genever.
Gewürznelken-Liqueur.
Gin.
Gingerette.

Hagebutten-Liqueur.
Himbeer-Liqueur.
— -Ratafia.
Hopfen-Liqueur, engl.

Ingwer-Liqueur.
Johannisbeer-Liqueur.
— — von schwarzen Johannisbeeren.
Iva-Liqueur.
Kajowsky oder Schleben-Liqueur.
Kalmus-Liqueur.
Kirsch-Brandy, englischer.
— -Liqueur oder Kirsch-Ratafia.
— — auf franz. Art.
Kirschwasser, Baseler.
Kümmel-Liqueur.

Liqueure und Ratafias.

Magen-Bitter.
— -Essenz.
Maraschino.
Melissen-Liqueur.

Nalifka, russische.
Nelken-Liqueur.
Nonpareil-Liqueur.
Noyeau.
— nachgemachter.
Nuß-Liqueur.

Obst-Branntwein.
Orangenblüthen-Ratafia.

Parfait amour.
Persico.
Pfefferminz-Liqueur.
Pomeranzen-Liqueur.
Preißelbeer-Liqueur.

Quitten-Liqueur.
— — auf englische Art.
— — französischer.

Rahm-Liqueur.
Ratafia.
— Grenobler.
— de quatre fruits.
— rother, auf engl. Art.
Rosen-Brandy auf engl. Art.
— -Liqueur.
Rosoglio.
Rum.
— -Liqueur.

Safran-Liqueur.
Sliwowitz od. Pflaumen-branntwein.

Usquebagh, irländischer.

Vanille-Liqueur.
Vespetro.
Vogelbeer-Liqueur, russ.

Wachholder-Liqueur.
Whisky.
— -Cardinal.

Zimmt-Liqueur.

35. Das Einmachen und Aufbewahren von Früchten, Gemüsen, Pilzen u. s. w.

Aceto dolce.
Achards.
Acia.
Agrest.
Amarellen einzumachen.
Ananas einzumachen.
— in Blechbüchsen einzumachen.
— -Gelée.
— -Marmelade.
Ananaserdbeeren einzumachen.
Angelikastengel einzumach.
Aepfel abzubacken.
Apfel-Butter, amerik.
Aepfel einzumachen.
— — auf englische Art.
— — auf russische Art.
— gedrückte.
— -Gelée.
Apfel-Ingwer, englischer.
— -Kraut oder Apfel-Honig.
— -Marmelade.
Apfelsinen einzumachen.
— -Marmelade.
Apfelsinenschalen aufzubewahren.
— einzumachen.
Aprikosen einzumachen, au Bain-marie.
— — in Blechbüchsen.
— — in Dampf.
— — in Essig.
— — in Franzbranntwein.
— — in Zucker.
— -Jam, englisches.
— -Marmelade.
Artischocken einzumachen.

Berberitzen einzumachen.
— -Gelée.
— in Zucker.
Birnen zu backen.
— einzumachen in Dunst.
— — in Essig.
— — mit Ingwer.
— roth einzumachen.
— — mit Zucker.
— getrocknete, als Dessertfrüchte.
— -Honig, Schweizer.
— -Kraut.
— mit Senf einzumachen.
— -Syrup.
Blumenkohl einzumachen in Blechbüchsen.
— — in Essig.
Bohnen einzumachen.
— — in Blech- oder Glasbüchsen.
— — in Essig.
— — in Salzwasser.
— — mit Senf.
— — mit Zucker.
— — — und Essig.
Bohnen zu trocknen.
Brombeer-Confiture.
Brombeeren einzumachen.
Brünellen zu machen.

Capsicum, eingemachtes.
Carotten einzumachen in Blechbüchsen.
— — in Essig.
Cedraten.
Chalotten einzumachen.
Champignons einzumachen in Blechbüchsen.
— — in Butter.
— — auf englische Art.
— — in Essig.
— — in ihrem eigenen Saft.
— zu trocknen.
Cheveux d'ange.
Chip-Marmelade.
Chow-Chow.
Citronat.
Citronen aufzubewahren.
— -Marmelade.
Citronenschalen aufzubewahren.
Citronenscheiben in Zucker einzulegen.
Coignarde.
Confiture melée.
Confiture à la Valenciennes.
Cornelkirschen-Confitüre.
— einzumachen.
— -Marmelade.

Dreifrucht-Marmelade.
Dreimus.
Dunst-Früchte.

Endivien einzumachen.
Erbsen, grüne, einzumachen, i. Blechbüchsen.
— — in Glasbüchsen.
— — mit Salz.
— — mit Zucker.
— — aufzubewahren, auf englische Art.
— — zu trocknen.
Erdbeer-Confiture.
Erdbeeren einzumachen.
— — in Blechbüchsen.
— — in Glasbüchsen.
— — in Rum.
— — in Wein.
Erdbeer-Gelée.
— -Marmelade.

Feigen, frische, einzumachen.
Flieder-Mus.

Gurken, Acia-.
— einzumachen, in Blechbüchsen.
— — als Essiggurken.
— kleine, einzumachen, als Essig- od. Pfeffergurken.
— einzumachen, als gefüllte Essiggurken.
— einzumachen, als Knoblauch- od. Teufelsgurken.
— — als ostindischen Mango.
— einzulegen, als saure oder Salzgurken.
— — — auf Magdeburger Art.
— — mit Sauerteig.
— — als Senfgurken.
— — als Zuckergurken.
— — — auf englische Art.
— einzumachen auf englische Art.
— — auf russische Art.
— — auf Schweiz. Art.
— frische, zum Salat aufzubewahren.

Hagebutten einzumachen.
— — mit Zucker und Essig.
— -Marmelade.
— zu trocknen.
Heidelbeer-Confiture.
Heidelbeeren einzumachen mit Essig.
— — in Flaschen.
— — mit Zucker.
— zu trocknen.
Herzkirschen einzumachen in Blechbüchsen.
— — in Essig.
— — mit Essig und Vanille.
— — mit Zucker.
Himbeer-Confiture.
Himbeeren einzumachen, so daß sie ganz bleiben.
Himbeer-Gelée, eingekochtes.
— -Marmelade.
— -Pastilla, russische.

Indisches Pickle oder Eingemachtes.
Ingwer, nachgemachter.
Johannisbeeren einzumachen in Essig.
— — in Flaschen.
— ohne Kerne einzumachen.
— einzumachen in Zucker.
— schwarze, einzumachen.
Johannisbeer-Gelée.
— — ungekochtes.
— — schwarzes.
— -Marmelade.
— — von schwarzen Johannisbeeren.

Kalmus einzumachen.
Kapern, nachgemachte.
Kastanien einzumachen.
Kirschen frisch aufzubewahren.
Kirsch-Confiture.
Kirschen einzumachen.
— — in Essig.
— ausgekernte, einzumachen in Essig.
— einzumachen in Essig, auf englische Art.
Kirschen einzumachen in Flaschen, mit Zucker.
— — ohne Zucker.
— — in Franzbranntwein.
— — in Frucht-Gelée.
— — mit Honig.
— — mit Johannisbeersaft.
— — in Rum.
— — im eigenen Saft.
— — ungekocht.
— — mit Vanille.
— — mit Zucker.
Kirsch-Gelée.
— -Marmelade.
— -Mus z. Aufbewahren.
Kirschen zu trocknen.
Kirschäpfel einzumachen.
— in Essig einzumachen.
— -Gelée.
Knoblauch einzumachen, auf englische Art.
Kraut einzulegen als Kumst oder Komst.
— — als Sauerkraut.
— — auf rheinische Art.
— — auf russische Art.
— — auf südd. Art.
— — auf westphäl. Art.
— — daß es in einigen Tagen sauer ist.
— rothes, eingemacht auf englische Art.
Kressen-Samen einzumachen.

Kürbis einzumachen.
— — auf englische Art.
— — wie Gurken.
— — wie Ingwer.
— — mit Vanille.

Liebesäpfel aufzubewahren.
— einzumachen.
— m. Zucker einzumachen.
— — — auf amerikanische Art.
Liebesapfel-Gelée.
— -Marmelade.
— — auf englische Art.
Limonen sauer einzulegen.
— mit Zucker einzulegen.
— nachgemachte.

Maiskolben in Essig einzumachen.
— einzumachen auf amerikanische Art.
— — auf ungar. Art.
Mandeln, grüne, einzumachen.
Mango, nachgemachter.
Marmelade, aus verschiedenem Obst zur Bereitung von Gefrorenem einzumachen.
Maulbeeren einzumachen.
Maulbeer-Gelée.
Melonen einzumachen auf englische Art.
— — in Essig.
— — — auf andere Art.
— — — auf engl. Art.
— als Mango einzumachen.
— m. Rum einzumachen.
— m. Zucker einzumachen.
Mirabellen-Confiture.
— einzumachen.
— in Branntwein einzumachen.
— in Dunst einzumachen.
— in Essig einzumachen.
— zu trocknen.
Mispeln einzumachen.
Mixed pickles einzumachen.
— auf englische Art einzumachen.
— auf indische Art.
— z. schnellen Gebrauch.
— in Zucker einzumachen.
Möhren-Confiture.
Möhren einzumachen in Blechbüchsen.
— — mit Citronen und Zucker.
— — m. Essig u. Zucker.
— — mit Zucker.
Möhren-Marmelade auf englische Art.
Moosbeeren-Gelée.
Moosbeer-Marmelade.
Morcheln einzumachen.
— zu trocknen.
Mousserons einzumachen.
— zu trocknen.

Nasturz einzumachen.
Nüsse aufzubewahren.
— einzumachen.
— — mit Branntwein.
— — auf englische Art.
— — m. Essig u. Zucker.
— — auf franz. Art.
— — als Salznüsse.
— weiß einzumachen.
Nuß-Marmelade.

Obst frisch aufzubewahren.
— zu backen oder zu trocknen.
Oliven.
Orangenblüthen einzumachen.
Orangenblüthen-Marmelade.
Orangen-Gelée ohne Stand.
— -Marmelade.

Perlbohnen einzulegen, auf holsteinische Art.
Perlzwiebeln einzumachen.
— mit Essig und Zucker einzumachen.
Petersilie aufzubewahren zum Winterbedarf.
Pfirsiche aufzubewahren.
— einzulegen auf amerikanische Art.
— einzumachen, in Blechbüchsen.
— — in Dampf oder Dunst.
— — in Essig auf englische Art.
— — — auf indische Art.
— — in Rum oder Cognac.
— — in Zucker.
— ganz in Zucker einzumachen.
Pfirsich-Marmelade.
Pfirsiche in Zucker zu trocknen.
Pflaumen aufzubewahren.
— zu backen u. zu dörren.
— -Confiture, auf süddeutsche Art.
— — gemischte.
Pflaumen-Confiture mit Kirschwasser.
— einzumachen in Blechbüchsen.
— — in Branntwein.
— — in Dampf oder Dunst.
— — auf englische Art.
— — in Essig.
— — — auf andere Art.
— auf leichte u. bequeme Art in Essig einzumachen.
— geschälte, in Essig einzumachen.
— in Essig und Rothwein einzumachen.
— geschmorte, einzumachen.
— getrocknete, in Cognac einzumachen.
— in Honig einzumachen.
— m. Senf einzumachen.
— in Zucker einzumachen.
— -Gelée.
— -Kreide auf ostpreuß. Art.
— -Marmelade.
— — mit Birnen, auf französische Art.
— — mit Hollunderbeeren, auf engl. Art.
— — mit Honig, auf russische Art.
— — von geschälten Pflaumen, mit Nüssen.
— — mit Orangen.
Pflaumenmus.
— von geback. Pflaumen.
Pflaumen in Zucker zu trocknen.
Pickles, süße, auf amerikanische Art.
Pilze in Blechbüchsen einzumachen.
— in Butter einzulegen.
— in Essig einzumachen.
— zu trocknen.
Pomeranzen einzumachen.
— grüne, einzumachen.
— — trocken einzumachen.
— -Gelée zum Aufbewahren.
— -Marmelade.
— -Schalen einzumachen.
Pompelmuse einzumachen.
Preißelbeeren zu backen, auf russische Art.
— einzumachen.
— — mit Aepfeln.
— — mit Birnen.
— — in Gelée.
Preißelbeeren roh einzulegen auf russische Art.
— ohne Zucker einzumachen.
Preißelbeer-Gelée.
— -Marmelade auf russische Art.

Quitten lange aufzubewahren.
— einzumachen, in Dampf oder Dunst.
— — auf englische Art.
— — in Essig.
— — in Franzbranntwein.
— ganz einzumachen.
— einzumachen, in Zucker.
— -Gelée.
— — roh herzustellen.
— -Marmelade.

Raisiné.
Reineclauden-Confiture.
— einzumachen, in Blechbüchsen.
— — in Dunst oder Dampf.
— — in Essig.
— — in Franzbranntwein.
— trocken einzumachen.
— einzumachen, in Zucker.
— -Marmelade.
Reisker einzumachen.
— in Salz einzulegen.
Rhabarber-Marmelade.
— — mit Orangen.
Rosenäpfel einzumachen.
Rosen-Confiture auf türkische Art.
— -Gelée zum Aufbewahren.
— -Marmelade auf russische Art.
— — auf türkische Art.
Rothe Rüben einzulegen.
— — — auf engl. Art.
— — — einzumachen, süß.
Rum-Eingemachtes.
Russischer Topf oder russisches Eingemachtes.

Salz-Nüsse.
Sauerampfer einzulegen.
Schlehen einzumachen.
— — mit Essig.
Spargel einzulegen, in Blechbüchsen.
— Brech-, einzulegen.
— einzulegen, in Butter.

Spargel einzulegen, in Essig.
Spinat-Conserve.
Stachelbeeren aufzubewahren.
— — zum Dessert für den Winter.
— einzumachen in Blechbüchsen.
— — in Flaschen.
— — auf Schweiz. Art.
— — in Wein.
— — in Zucker.
Stachelbeer-Gelée.
— -Marmelade, grüne.
— — rothe.
Steinpilze einzumachen, in Blechbüchsen.
— — in Essig.
— zu trocknen.

Tricolore.
Trüffeln einzulegen, in Blechbüchsen.
— einzumachen, in Butter.
— — in Essig.
— — in Flaschen, auf englische Art.
— — in Fleisch-Gelée.
— — in Oel.
— — in Salzwasser.
— — in Schweinefett.
— — in Wein.
Tuttifrutti-Eingemachtes.

Vierfrucht-Marmelade.
Vogelbeer-Conserve mit Honig, russische.
— -Gelée.

Weinbeeren einzumachen in Essig.
— — mit Senf, auf türkische Art.
— — in Zucker.
Weinbeer-Gelée zum Aufbewahren.
— -Marmelade.
Weintrauben aufzubewahren.

Zwiebeln einzumachen.

36. Essenzen, Extracte, Pulver, Essigarten, Säfte und Syrups.

Aftermes-Saft.
Aepfel-Saft.
Apfelsinen-Saft.
— — -Syrup.
Austern-Pulver.

Back-Pulver.
Berberitzen-Saft.
Bischof-Essenz.
Brombeer-Essig.
— -Saft.

Cacao-Pulver.
Capillaire-Syrup.
Capsicum-Essenz.
Cardinal-Extract.
Chalotten-Essig.
Champignon-Essenz.
— -Pulver.
Chilt-Essig.
Citronen-Saft zu klären.
— -Schalen-Essenz.
— -Syrup.
Curry-Pulver.

Dill-Essig.
Dreifrucht-Saft.

Erdbeer-Essig.
— -Saft.
Essenz, Champignon-.
— Fisch-.
— Geflügel-.
— Gemüse-.
— Gewürz-.
— Knoblauch-.
— Sardellen-.
— Schinken-.
— Trüffel-.
— Wildpret-.
Essig.
— Chalotten-, Knoblauch- oder Zwiebel-.
— Citronen-.
— Estragon-.
— Gewürz-.
— Himbeer-.
— Johannisbeer-.
— Kirschen-.
— Kräuter-.
— Navigote-.
— Veilchen-.
— Zucker-.
— -Pulver.

Fleisch-Essenz.
— -Extract.
— -Glace.
Flieder-Essig.
— -Ketchup, englischer.
— -Saft.
Frucht-Saft.
— -Syrup.
Fumet von Fasanen.
— von Hasen.
— von Krammetsvögeln oder Lerchen.
— von Rebhühnern.

Gewürz, gemischtes.
— -Extract, gemischtes.
Gunners delight-Essig, englischer.

Heidelbeer-Syrup.
Himbeer-Saft.
— — ausgegohrener.
— — ungekochter.
— -Syrup, gemischter.

Johannisbeer-Saft.
— — gegohrener.
— -Shrub, englischer.
— -Syrup.
Jus, Zucker-.

Kaffee-Essenz.
— -Extract.
Ketchup, Austern-.
— Champignon-.
— Liebesapfel-.
— Sardellen-.
— Wallnuß-.
Kirsch-Essenz.
— -Saft, eingekochter.
— — roher.
Knoblauch-Essenz.
— -Essig.
Kräuter-Pulver zu Ragouts.

Limonaden-Essenz.
— -Pulver.

Magen-Essenz.
Mandel-Essenz.
Mandelmilch-Syrup.
Mandel-Pulver zu Mandelmilch.
Maraschino-Syrup.
Maulbeer-Essig.
— -Saft.
Meerrettig-Essig, engl.
Melonen-Saft.
Milch, condensirte.
Mirepoix.
Möhren-Saft.
Moosbeeren-Saft.

Orangenblüthen-Saft oder -Syrup.
Orangenschalen-Syrup.
Orangen-Syrup.
Orgeat-Masse.
— -Stangen.
— -Syrup.

Pilz-Essenz.
— -Pulver.
Pomeranzenschalen-Syrup.
Preißelbeer-Saft.
Punsch-Essenz.

Quitten-Saft.

Ragout-Pulver.
Ravigote-Essig.
Rosen-Saft od. -Syrup.
— — zum Aufbewahren, auf andere Art.

Saft von Früchten zu Gefrorenem herzustellen.
Sardellen-Essenz.
Sellerie-Essig.
Soya.
Stachelbeer-Essig.
— -Saft.
Syrup von Früchten.
— Zucker-, zum Aufbewahren.

Tamara-Pulver.
Trüffel-Essenz.
— -Mehl oder Trüffel-Pulver.

Vanille-Essenz.
Veilchen-Saft.
Verjus.
— -Syrup.
Vogelbeer-Saft.

Weinbeer-Syrup.

37. Teige.

Ausbacketeig.

Backklare.
Backteig.
Blätterteig.
— süßer.
Brandteig.
Bröselteig.
— feiner.
Butterteig.

Hefenteig zu Kuchen u. verschiedenem Backwerk.
— gezogener.

Krach-Teig.

Linzer Teig.
— abgetriebener.

Makronen-Masse.
Mandel-Masse.
Marzipan-Masse, feine.
— — gewöhnliche.
Mürbteig, blättriger.
— zu Fleisch-Pasteten.
— zu Fleisch-Pastetchen, Fleisch-Krapfen 2c.
— gerührter.
— zu Kuchen u. Torten verschiedener Art.

Mürbteig mit Mandeln.
— zu Obstkuchen.
— mit Rahm.
— zu Theegebäck.

Nougat, braune.

Pasteten-Teig zu engl. Pasteten.
— — zu engl. Obst-Pies.
— — französischer.
— — gebrühter, zu kalten Pasteten.
— — zu kalten, aufgesetzten Pasteten.
Puff paste, englische.

Rahm-Teig zu kleinem Backwerk.
Rissolen-Teig.

Short paste.
Strudel-Teig.

Teig, abgebrannter, zu Torten und kleinen Kuchen.
— gebrühter.
— gehackter, zu Obstkuchen, Törtchen ꝛc.
— kalter, zu Obstkuchen u. verschiedenem Backwerk.
— Wasser-.
— Wein-.
— — zu Kuchen und kleinem Backwerk.
Teig, Zucker-, harter.
— — mürber.

Wasser-Teig.
Wein-Teig.
— — zum Eintauchen von Obst-Beignets.

38. Gallertstoffe zur Bereitung von süßen und sauren Gelées u. dergl.

Agar-Agar.

Gallertstoffe.
Gelatine.

Hausenblase.
Hirschhorn.

Kalbsfüße als Stand.

Schweineschwarte als Stand zu Gelée.

39. Unschädliche Farben zum Küchengebrauch, Glasuren, Zucker zum Bestreuen und Füllungen verschiedener Art zum Füllen von Backwerk.

Alkermes.
Apfelsinen-Glasur.
Caramel.
Chocolade zum Färben der Speisen.
Chocoladen-Glasur.
Citronen-Glasur.
— -Zucker.
Cochenille.

Farben, unschädliche, zum Küchengebrauch.
Farbe, blaue.
— braune.
— gelbe.
— grüne.
— orangegelbe.
— rosenrothe.
— rothe.
— schwarze.
— violette.
— weiße.

Geruchzucker.
Glace fondante.
— royale.
Glasuren.
Glasur, Ananas-.
— Citronen-.
— Erdbeer-.
— gelbe.
— grüne.
— Himbeer-.
— Kaffee-.
— Maraschino-.
— Orangen-.
— Pistazien-.
— Punsch-.
— Rosenwasser-.
— rothe.
Glasur, schmelzende.
— Schnee-.
— Spiegel-.
— Spritz-.
— Vanille-.
— Wasser-.
— Wein-.
— weiße Zucker-.
Grobzucker.

Hagel-Zucker.
Haselnuß-Fülle zu Backwerk und Mehlspeisen.

Mince meat zum Füllen der engl. Mince pies.
— — altmodisches.
— — Apfel-.
— — auf amerik. Art.
— — Citronen-.
— — mit Eiern.
— — ohne Fleisch.
— — im Großen, zu läng. Aufbewahrung.
— — mit Marmelade.
— — royal.
— — mit Zunge.
Mohnfülle in Backwerk, verschiedene.

Nuß-Fülle zu Backwerk.

Rosinenfülle zu Strudeln und Hefenbackwerk.

Spinat-Matte.
— -Saft.

Zucker-Couleur.

KOCH-
LEXIKON
...
LEUWEBER

Druck von J. J. Weber in Leipzig.